

东莞专业仓储和配送棒约翰的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻

产品名称	东莞专业仓储和配送棒约翰的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东踏信冷链:时效快 冷链运输:服务好 东莞:深圳 佛山:质量有保证
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家专业从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。公司在全国部分城市与近百家物流公司建立了长期可靠的联运关系。实现了物流配送的一站式服务,在解决货物快速分流的同时,也为客户提供门到门配送服务。为了促进市场竞争能力、强化公司管理和提升企业形象,不断的学习前沿物流模式优化企业管理资源。多年来,公司很多员工都经过现代化物流理论与运营的培训,并且长期从事车辆调度和运输管理业务,熟悉物流市场运作规律,积累了丰富的物流操作经验。以诚信、热情、**的工作为各大企业服务,与多家国内**企业建立了稳定的合作关系,公司业绩蒸蒸日上!

1: 危机四伏,卡士酸奶的高端人设还立得住吗?

有“酸奶中的爱马仕”之称的卡士酸奶近日被推向了舆论的风口浪尖。

4月6日晚间,上海市场监管局的公告显示,卡士酸奶因旗下一款酸奶酵母超标60倍被查处。消息一传出,多个有关卡士酸奶的话题登上热搜榜。

对此，卡士酸奶官方并未发声明回应，只是在接受媒体采访时表示，酵母超标可能是出厂后储运或终端温度不达标所致，并强调该批次产品留样经第三方检测，符合国家标准。

不过，卡士酸奶的困扰远不止于此：不仅产品质量多次出现问题，其高价产品也备受“收割智商税”的质疑。

眼下，如何重新赢得消费者的信任已成为摆在卡士酸奶面前的一大课题。只是，随着未来酸奶赛道的竞争愈演愈烈，卡士酸奶翻盘的机会还有多大？

酵母超标60倍

4月6日上海市监管局公告显示，1批次卡士酸奶(苏州)有限公司生产、统一超商(上海)便利有限公司永新坊店销售的双歧杆菌C-I风味发酵乳（商标名称为“餐后一小时”）抽检样品不合格，不合格项目为酵母，达到6000CFU/g，是基准线100CFU/g的60倍。

据了解，酵母超标会引起食物的过度发酵，进而导致腐败变质，不仅会破坏食物的色、香、味，同时很有可能造成其它微生物指标超标，危害人体健康。

值得一提的是，这并非卡士酸奶首次被检出酵母超标。

据卡士酸奶官网介绍，卡士酸奶现设有卡士乳业（深圳）有限公司潭头分厂、宝安分厂、苏州分厂三大生产基地。2015年11月，广东省食品药品监督管理局发布的2015年第16期食品抽检信息公告显示，卡士酸奶宝安分厂生产的卡士·鲜酪乳(玉米果粒)，被检出酵母计数超标。彼时，卡士酸奶的回应与此次如出一辙：在内部排查、第三方检测中均显示产品合格。

图片

图源:卡士天猫旗舰店

两次被检测出酵母超标，卡士酸奶均坚称产品本身没有问题，把锅甩到了冷链运输和终端销售上。

只是，早在2015年，卡士酸奶就表示已自建冷链物流。2021年，卡士酸奶创始人王维嘉在公开采访时强调，“卡士酸奶从创立之初就建立了专业的冷链物流公司，每一台车都是带制冷机的专业冷藏车”。

公司官网也显示，卡士酸奶专门配备了专业冷藏车，每辆车都装有黑匣子和GPS定位，以实现在运输过程中对车厢温度的实时监控和记录。

酸奶是自家生产的，运输是自家完成的，卡士酸奶此番回应着实很难让人信服。

不仅如此，据企查查显示，卡士酸奶在2019年被深圳市市场监督管理局宝安局责令整改采购与存放和设施设备的问题，2021年卡士酸奶(苏州)有限公司在“ 抽查检查信息 ”一栏中，检查结果为“ 需整改 ”。

频出质量安全事故的卡士酸奶，正不断消磨着消费者的信任。

噱头大于实际

卡士酸奶还存在着“ 收割智商税 ”的嫌疑。

据卡士酸奶官网介绍，卡士乳业于1999年在中国注册，是一家集研发、生产、销售、冷链物流于一体的现代化专业生物乳品企业，主要在低温酸奶细分赛道发力，主打“ 0糖 “ ” 无添加 ” “ 餐后一小时 ” 等概念，坚持“ 高品位、高品质、高标准 ” 的产品策略，旗下产品涵盖原态酪乳系列、双倍蛋白系列、经典系列、无添加系列、餐后1小时系列等。

在近几年的采访中，王维嘉反复表达卡士酸奶是“ 用**的原材料，做世界上**的酸奶 ”，竭力塑造自身的高端形象。

事实上，一直以来，“贵”都是卡士酸奶的标签。

查阅盒马App可以看到，此次陷入酵母超标争议的“餐后一小时”产品规格为250g*3/组，每组售价为41.5元；其它产品如原态酪乳（125g*3）、鲜酪乳（100g*3）、断糖日记（130g*4）、007家庭装（969g）等售价分别在29.6元、13.5元、36.8元、35.8元。

图源:Behance

以同样是大分量家庭装的同类产品在美团买菜app上的价格举例，蒙牛原味酸奶1.1kg售价为19.9元，伊利原味风味发酵乳1.05kg为19.2元，三元原味酸奶1.8kg为21.9元，换算下来，卡士酸奶每100g售价为3.7元，蒙牛、伊利、三元每100g售价分别为1.8元、1.8元、1.2元。无怪乎在2021年7月的一则营销文案中，卡士酸奶自称其品牌标签为“酸奶中的爱马仕”。

不过，不论是卡士酸奶的“0添加”还是“餐后一小时”概念，似乎都是噱头多过实际。

丁香医生指出，糖并不是一点都不能碰的，世界卫生组织建议成年人每天糖摄入不高于50g，**不超过25g。大部分酸奶实际的糖加得不算多，虽然市场上酸奶的一般碳水化合物量（尤其是常温酸奶）会到13%左右，但除去奶制品自带的乳糖，额外加的糖通常只有5%~6%，1杯200g的酸奶也就十几克糖，远达不到25g的限量。直白点说，与其花大价钱在酸奶上斤斤计较，不如少喝几口奶茶、汽水，少吃几口饼干、蛋糕，这点糖就减下来了。

至于“餐后一小时”，卡士酸奶认为，用餐一小时后，人体肠胃的pH值较高，正是补充益生菌的**时间，不过此概念意义并不大，因为人体对酸奶的吸收是可以全天候不分人群的。

当然，在频出的质量安全事故面前，卡士酸奶噱头再精彩也很难挽回人心，而更严重的是，在竞争激励的低温酸奶赛道，卡士酸奶还能招架多久？

赛道危机四伏

低温酸奶行业的市场环境正在发生明显变化。

智研咨询发布的《2021-2027年中国酸奶行业市场运营态势及发展前景预测报告》数据显示：中国酸奶市场在过去五年总体呈增长走势。