

上海到成都冷链物流公司

产品名称	上海到成都冷链物流公司
公司名称	上海腾农物流有限公司
价格	900.00/吨
规格参数	品牌:腾农冷链 冷链专线:上海到成都冷链专线 货物类型:食品, 肉类, 海鲜类
公司地址	上海市嘉定区陈翔路588号
联系电话	021-62847962 18017896388

产品详情

“上海腾农物流公司是上海及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,腾农冷链提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输,服务内容上海到全国冷藏物流专线-腾农冷藏是上海及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,腾农冷链提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输,市内冷藏配送运输,零担及整车的长途、中转、冷藏配送运输,并提供0-5 , -18 冷藏运输及5 -20 保温运输业务。货物品种及运输区域范围腾农冷冻、货运产品定位:1、高档食品冰淇淋、奶制品。

病毒在低温下,并不会被冻死,反而有利于存活,而冷链具备的低温条件,为病毒提供了更适宜的环境。在目前的疫情防控形势下,购买冷链食品、尤其是进口冷链食品一定要关注卫生安全问题。

首先冷链食品尽量到正规超市或市场选购,关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容,保证食品在保质期内。正确佩戴口罩,人与人保持安全距离。

尽量减少或避免从境外直接购买冷链食品。若必须购买,要选择《海关检验检疫证明》《核酸检测证明》《消毒证明》齐全的进口冷链食品。在收到物品时要戴好口罩、手套,做好外包装消毒。

选购、处理冷链食品前建议戴上一次性手套,如手部直接接触了冷链食品,要用肥皂或洗手液按照“七步法”洗手,避免手未清洗就触碰口、眼、鼻或面部。

预包装冷链食品带回家后,建议待外包装表面温度恢复到零度以上时再消毒,可用500毫克/升含氯消毒剂擦拭或喷洒预包装表面,30分钟后用清水擦拭干净或用75%酒精擦拭2次。好采用独立封闭包装,与果蔬、熟食等其他食物分开包装、分隔储存。

加工烹饪或包装存储冷链食品前要认真清洗,可先将冷冻食材放到盆中清洗。用流水清洗时,水流不宜过急,防止造成溅洒污染。

冷冻冰鲜食材应烧熟煮透，海鲜食品尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用。充分加热熟透可有效预防病毒感染。

蒸煮完食品后，可能接触到冷链食品的容器、厨具、台面等要认真清洗、消毒。耐热耐湿的物品煮沸15-30分钟或餐具消毒柜消毒；不耐热的可用250-500毫克/升含氯消毒剂浸泡30分钟；也可等清洗晾干后，用75%的酒精擦拭消毒。使用酒精消毒时不宜大面积喷洒，且要远离灶台等火种以免发生危险。如用含氯消毒剂，作用半小时后用清水冲洗干净。

后，建议处理食物的砧板、刀具、容器等要生熟分开。家里好准备2~3个菜板，分别专门用来切生食和切可以直接吃的食物，不要混用。在家吃饭好也用公勺、公筷，食（饮）具不混用可以有效减少交叉感染风险。

腾农冷链拥有18年物流经验，16年仓储经验，以精细化管理和数字化运营为基础，为品牌商、渠道商、零售商提供链条可视化仓储、物流、售后服务。

一、 仓库介绍

1、

公司拥有200000平方米常温库，20000平方米冷库，可随意分割，院内场地空旷，适合货运车辆出入。

2、 严格遵守国家《仓库消防安全管理制度》，库内消防栓、灭火器等消防设施齐全。

3、 帮客户选择仓储财产一切险、附加盗抢险，让保险公司站好每一班岗。

二、 管理服务

1、 公司提供货物装卸、分拣、包装、快递、物流、配送等一站式服务。

2、 自主研发仓储管理系统（WMS），直接对接热门电商平台，实现自动快速抓单，更加便于管理。

3、 结合多年行业经验，不断优化工作流程，提高订单整理、分拣包装、称重扫描的效率。发货速度高于行业正常速度40%-50%。

三、 配送环节

1、

自营快递，与众多快递公司建立长期合作关系，开通直营窗口，降低发件成本，提高发件速度。

2、

公司拥有20年[物流](#)

经验，推出特色上海至广州

、武汉、厦门、成都、西安、北京等地往返汽运[物流](#)线路，辐射全国主要经济区域。

3、 针对特色企业的配送环节，如送大仓、商超配送等，公司也推广全面化配送服务。

冷链仓储物流价值

1.延长生鲜贮存期

比一般普通冷藏长1到几倍，贮藏至合适价位上市出售，可获得高利润。

2.减少产品损耗量

通过流通环节控制生鲜的温度，降低微生物生长和食品腐败，减少损耗。

3.出库摆架期延长

通过气体调节方法，抑制果蔬采后呼吸状态，从而达到果蔬保鲜的效果。

4.调节温度、湿度

通过气体调节方法，使库内生鲜处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。

组成部分

1.温控保温

恒温冷库：对储藏物品的温度湿度有**要求的冷库，包括恒温恒湿冷库。

气调冷库：它既能调节库内的温度、湿度，又能控制库内的氧气、二氧化碳等气体的含量，使库内果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。所谓气调保鲜就是通过气体调节方法，达到保鲜的效果。气体调节就是将空气中的氧气浓度由21%降到3%~5%，即保鲜库是在高温冷库的基础上，加上一套气调系统，利用温度和控制氧含量两个方面的共同作用，以达到抑制果蔬采后呼吸状态。

2.冷链仓储

冷链仓储一般用于生鲜农产品类，通过仓库对商品与物品的储存与保管。是产品生产、流通过程中因订单前置或市场预测前置而使产品、物品暂时存放。它是集中反映工厂物资活动状况的综合场所，是连接生产、供应、销售的中转站，对促进生产的提高效率起着重要的辅助作用。

3.冷链传输

在一定温度下，通过对所需的传输机械设备、器具等的使用，，达到对生鲜农产品的分类拣选、包装。

4.冷链装卸

冷链装卸时要进行物品温度检测。冷藏、冷冻物品的卸货时间需要按规定要求，对卸货车辆与卸货仓库进行密封处理，保证卸货期间物品温度升高控制在允许范围。且卸货作业中断时，要即时关闭运输设备厢体门，保持制冷系统保持正常运转。

冷链信息化控制

信息技术是现代[冷链物流](#)神经系统，通过系统信息平台的支撑，易于实现对企业全部资源进行战略协同管理，降低[冷链物流](#)成本，提升冷链物流企业市场竞争，提高冷链物流企业管理水平。

冷链物流信息化系统关键技术包括以下几个方面的内容：信息采集与跟踪技术、信息传输与交换技术、信息处理技术。

冷链运输

冷链运输是[冷链物流](#)的一个重要环节，冷链运输成本高，而且包含了较复杂的移动制冷技术和保温箱制造技术，冷链运输管理包含更多的风险和不确定性。冷链运输（Cold-chain transportation），是指在运输全过程中，无论是装卸搬运、变更运输方式、更换包装设备等环节，都使所运输货物始终保持一定温度的运输。冷链运输方式可以是公路运输、水路运输、铁路运输、航空运输，也可以是多种运输方式组成的综合运输方式。

冷链检验检疫

冷链检验检疫需要建立规范有序的食品检验检疫工作，安排专人管理运输量大、距离远和污染概率高的运输工具，做好常规的清洗、消毒等卫生处理，并落实[冷链物流](#)的实时监控和温度记录工作，确保食品在运输过程中质量状态符合要求，保障进口食品安全卫生。