

深圳到重庆冷链物流公司 食品冷冻冷藏运输 冻品冷冻货运 专线直达

产品名称	深圳到重庆冷链物流公司 食品冷冻冷藏运输 冻品冷冻货运 专线直达
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	400.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:3-4天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾 龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

冷链零担-服务介绍

满足客户多批次、小批量不足整车的干线运输需求，通过订单集约、转运分拨模式提供时效稳定、****、精准温控的全国零担运输服务。

服务优势

服务时效：主要省会城市1-3天，地线城市3-5天；

服务范围：国内主要地级以上城市支持上门揽收和派送；

产品价格：干线运输：按X 150kg、150kg < X 1000kg、1000kg < X 3000kg、X > 3000kg四个重量段计算费用，重泡比：1：3，体积重量和实际重量取大值计费；揽收/派送：重量、*低收费、*高收费；（地级市不设*高收费）具体线路价格咨询当地业务员；

产品特点：固定班次、精准时效、多温运输、全国网络化服务、全程温度可视

冷链整车-服务介绍

通过网络货运模式，为客户提供丰富、灵活、低成本的点到点、点到多点的冷链整车直送服务

服务优势

服务时效：按照客户指定时间和地点完成运输服务；

服务范围：中国大陆全境；

产品价格：支持按线路、按车公里等多种灵活计价方式；

产品特点：全程温度可视、专车安全直达、客制化用车服务

冷链专线-服务介绍

为生鲜全渠道客户提供大票零担仓到仓、市场到市场的干线运输服务。

服务优势

服务范围：全网开通专线产品100+，覆盖14个直营省、市一级冻批发市场20+，二级冻批发市场200+；

产品价格：计费重量 500kg时按件收费，计费重量 > 500kg时，按重量收费；

产品特点：具有时效稳、成本低、服务灵活的特征；

我们的使命是确保将食品稳定、安全地运送至目的地。如果您渴望一家专业和有经验的冷链物流公司来承担您的所有需求，请联系踏信冷链物流（深圳）有限公司，我们非常期待为您服务！

中国冷链

基础设施设施落后

且分布不均，而且功能失衡。目前中

国冷藏保温车辆约有7万辆，而[美国](#)

拥有20

多万辆，中国

冷藏保温汽车占货运汽车的

比例仅为0.3%左右，按人均占有的冷库容积来看[美国](#)

是中国的5倍。此外，中国当前

冷库结构不尽合理，导致功能失衡，比如[肉类](#)

冷库多果蔬类冷库少，冷冻库多保鲜库少，城

市冷库多、[农村](#)

冷库少，经营性冷库多、加工类冷库少，土建式冷库多、装配式冷库少，东部冷库多、中西部冷库少等现象明显。以双汇的冷链物流为例，虽有一定数量的冷库和冷藏运输车队，但服务功能单一，规模不大，服务范围小，跨区域服务网络没有形成，无法提供市场需求的全程综合物流服务。

冷链物流体系建设

农产品冷链物流体系建设

1.1 农产品冷链物流体系建设背景

随着我国经济的发展和人们生活水平的提高，消费者的消费理念有吃饱穿暖转变为对食品等各种消费品

的安全性和新鲜度的要求。如今新鲜的蔬菜、水果和肉类等农产品在人们食物结构中的比例越来越高，在超市购物，消费者已经习惯到生鲜柜台购买新鲜食品。这些新鲜商品的背后，涉及的是食品冷冻、保鲜等诸多环节的冷链物流，冷链跟人们的生活息息相关。

冷链物流泛指冷藏冷冻类食品在生产、贮藏运输、销售前的各个环节中始终处于规定的低温环境下，以保证食品质量，减少食品损耗。目前，我国农产品物流主要以常温物流为主，由此导致的蔬菜、水果损耗率均在10%以上。根据中国食品工业协会资料显示，中国由于冷链的问题造成每年约有1200万吨水果和1.3亿吨蔬菜的腐烂浪费，总值在100亿美元。约有80%左右的水果、蔬菜、肉类和水产以传统的车厢（常温和保温车）进行运输。如果采用冷链物流，可以使冷冻类食品在生产、贮藏、运输、销售前的各个环节中始终处于规定的低温环境下，能有效保证食品质量。

1.2 农产品冷链物流体系建设目的

冷链物流是以保护易腐食品发展起来的，为保持新鲜食品及冷冻食品等的品质，使其从生产到消费的过程中，始终处于低温状态的配有专门设备的物流网。冷链物流（Cold Chain Logistics），也叫低温物流（Low-temperature Logistics）是一种特殊物流形式，其主要对象是易腐食品（包括原料及产品），所以国外普遍称其为易腐食品冷藏链（Perishable Food Cold Chain）。冷链物流是以冷冻工艺学为基础，以人工制冷技术为手段，以生产流通为衔接，以达到保持食品质量完好与安全的一个系统工程。目前冷链物流适用的范围包括：初级农产品（水果、蔬菜；肉、禽、蛋；水产品；花卉产品）；加工食品（速冻食品；禽、肉、水产等包装熟食；冰淇淋和奶制品；快餐原料）；特殊商品（药品）等等。而本文所指农产品冷链物流是指以水果、蔬菜、肉、禽、鱼、蛋等为代表的生鲜农产品从产地采购、加工、贮藏、运输、销售直到消费的各个环节都处于低温环境中，以保证农产品的质量，减少农产品的损耗，防止农产品的变质和污染。

从总体来看，目前果蔬等农产品在运输贮藏中损耗率还较高，农产品冷链建设还不完善，推进农产品冷链建设的空间很大。对此，为进一步推进农产品冷链发展，除了组织“果蔬冷链物流”等课题探讨研究，加强冷链标准体系建设，为推进农产品冷链发展提供技术支撑之外，还将通过信息化建设等措施，促进冷链物流产业升级。保障农产品运输过程中的新鲜度和减少食品损耗，间接的增加农产品收益。

1.3 农产品冷链物流体系建设内容

农产品冷链物流具有复杂性、动态性、交叉性、增值性等农产品物流链的基本特点，还对信息技术的要求较高，鲜活农产品的易腐性和时效性要求冷凉物流的各个环节具有更高的组织协调性，在农产品冷链物流建设环节中，涉及到冷库搭建及冷藏汽车的配备。农产品冷链物流主要包括冷冻加工、冷冻贮藏、冷藏运输及配送、冷冻销售四个环节。

冷冻加工：包括肉类、禽类、鱼类、蛋类的冷却与冻结，以及在低温状态下的加工作业过程；也包括水果、蔬菜的预冷。这个环节上主要涉及的冷链装备是冷却、冻结和速冻装置。

冷冻贮藏：包括农产品的冷却和冻结贮藏，以及水果、蔬菜等的气调贮藏。在此环节主要涉及各类冷藏库/加工间、冷藏柜、冻结柜及家用冰箱等。

冷藏运输：包括农产品的中、长途运输及短途配送等物流环节。此环节主要涉及铁路冷藏车、冷藏汽车、冷藏船、冷藏集装箱等低温运输工具。在冷藏运输过程中，温度波动是引起农产品品质下降的主要因素。所以运输工具应该具有良好的性能，在保持规定低温的同时，更要保持稳定的温度。这一点，在长途运输中尤其重要。

冷冻销售：包括各种冷链农产品进入批发零售环节的冷冻储藏和销售。此环节主要涉及冷藏/冷冻陈列柜和储藏柜。

1.4 农产品冷链物流标准化体系

1.4.1 运输标准

在冷藏运输过程中，温度波动是引起食品品质下降的主要原因之一，冷链运输必须依靠冷冻或冷藏等专用车辆进行。在运输时，应该根据货物的种类、运送季节、运送距离和运送地方确定运输方法。在运输过程中，尽量组织“门到门”的直达运输，提高运输速度。为保持冷冻货物的冷藏温度，水果、蔬菜等需要通风散热的货物，必须在货件之间保留一定的空隙，以确保货物的完好。

车辆出车前应确认车厢的卫生条件能满足承运货物要求，不会污染货物，食品不得与非食品货物混装，禁止与危险货物同车装运。

车辆运输途中应注意观察行车温度记录仪工作情况和货厢内温度变化情况。一些运输户为了节省成本，在长途运输时会半途关闭致冷设备或调高车厢温度，等接近目的地时再调整到客户要求的温度，这种对消费者不负责任的行为应当严令禁止。

1.4.2 装卸搬运标准

装卸搬运是影响物流效率和冷链物流质量的重要环节。与人工作业相比，装卸搬运设备机械化、自动化的发展，不仅可以提高作业效率，还可以更大程度上控制冷链食品在搬运过程中的温度变化和损耗问题。在作业过程中，应充分并正确地使用叉车、平台搬运车、堆高车、自动导引搬运车（AGV）等机械化设备。车辆卸货时，在保证装卸的情况下，应尽量加快装卸速度，特别是分卸时，应随时关闭货厢门，以维持车厢温度。必要时应控制分卸次数。鼓励采用能实时监控温度、湿度及运输位置的行驶温度记录仪监控系统。

1.4.3 仓储标准

冷库主要用作对食品、乳制品、肉类、水产、禽类、果蔬、冷饮、花卉、绿植、茶叶、药品、化工原料等的恒温贮藏。冷库设计要达到工艺要求，并配备自动温度记录仪和温度计，并且遵循以下出入库及在库管理原则：只有经验合格的原料或成品才能入库存放；相互串味的产品不能贮存于同一个冷库内；成品库、冷藏库、包装间的温度符合要求，成品冷藏库温度在 -18℃ 以下，速冻库温度在 -10℃ ~ -15℃。库内产品需有完整的包装、禁止裸露堆放；不同品种产品分垛存放，堆放整齐、批次清楚。库内物品与墙壁、地面、天花板保持一定的距离并分垛存放。库内清洁、无霉、无虫害。冷藏库、成品库定期清理消毒；冷库的卫生应有冷库的专门人员负责每天检查；所有进出库产品要每天进行盘点；无进出库作业时必须关灯关门。

1.4.4 流通加工、包装标准

冷链物流中的流通加工主要包括为保护产品所进行的加工，如生鲜食品的冷冻加工，保鲜加工；以及为促进销售所进行的流通加工，如蔬菜；肉类洗净切块以满足消费者要求等。在冷链物流中这些活动都应在低温环境下进行以保证产品的质量和安全性。

在冷链物流的包装环节上，要针对农产品食品、药品等的不同属性设计符合要求绿色环保的包装方法。首先要有能够完成产品包装过程的设备包装过程中需要用到的填充机、封口机、真空包装机、贴标签机、清洗机、杀菌机等都需要达到相应的技术标准、安全标准和卫生标准。其次选择合适的包装材料，水果、蔬菜的包装膜要有一定的通透性，肉类产品要进行真空包装，以防腐坏变质。

在流通加工、包装环节中，只有经上岗培训且考核合格的人员才可以进行操作。要严格做好从业人员健康管理和卫生知识培训工作。企业应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

1.4.5 配送标准

在冷链物流的配送环节，应做到以下几点。

1. 安全性。必须将产品完好无损地送达到指定地点，防止产品在搬运、运输过程中损坏，避免给厂家和消费者带来不必要的麻烦。
2. 沟通性。配送属于物流末端服务，直接与客户接触，必须进行积极有效地沟通。比如确认客户购买的产品、送货时间、送货地点等内容，配送货物由客户进行点货后完成验收。有效地处理与客户间的交接手续是非常必要的。
3. 时效性。必须快速及时地响应顾客的需求。按订单进行配送，接到订单后制定高效的运输路线，选择合理的运输方式和运输工具，将产品及时准确地送达卖场。

1.4.6 零售冷藏货柜标准

冷链食品进入卖场后，要及时地摆放到冷藏货柜中，冷冻产品应包装完好地贮存在 - 18 以下的环境中，冷藏产品贮存在 - 2 到 15 的环境中。需要进行保鲜的蔬菜、水果应当进行加湿处理。

卖场应当对从事生鲜食品货柜操作的人员进行培训，考核合格后方可上岗。卖场应做到定期对冷藏货柜进行整理清洗消毒，按时进行货柜的温度检查并要有专门的冷藏货柜维修和保养部门

1.4.7 加强冷链物流信息标准化建设

冷链物流要实施全程温度控制管理，必须依靠强大的信息技术作为支撑。对冷藏车辆安装温度跟踪仪；通过温度跟踪仪反馈的数据，对产品中途温度控制做到全程监控；通过物流ERP系统、车辆GPS/GIS定位系统做到冷链物流科学管理，对冷藏车辆实时控制；运用条码RFID电子标签等技术对冷链产品进行在库管理，同时对库房进行全面的温湿度监控全方位保持产品的安全和新鲜。

通过信息技术建立冷链物流供应链管理系统，对各种货物进行跟踪、对冷藏车的使用进行动态监控，从而实现进入市场的冷链产品的备案和追溯，为提高政府监控和协调能力提供技术支持。

常见问题

Q 我们可以自己调节货物的温度吗

A 不建议。我们公司有专业的物流运输团队和多年的经验，我们可以根据您的要求，为货物选择*优的运输温度，确保货物在安全、稳定的温度范围内。

Q 您公司可以为我提供全国范围内的物流服务吗

A 可以。我们公司拥有遍布全国的冷链物流网络，可以为您提供全国范围内的物流服务。

Q 您公司的价格是否有优惠

A 我们的价格具有很强的竞争力，同时我们也有定期的促销活动和优惠政策，以确保客户获得*高性价比的服务。

六、结语

作为一家经验丰富的信赖踏信冷链物流公司，我们对客户的需求有着非常深入的了解，能够提供*优质的冷链物流服务。如果您需要冷链运输服务，不妨选择我们的踏信冷链物流（深圳）有限公司，我们将为您提供*优质的服务。