

深圳冷冻食品到衡阳冷链物流公司 全国冷冻食品冷冻冷藏运输 深圳冷库仓储配送

产品名称	深圳冷冻食品到衡阳冷链物流公司 全国冷冻食品冷冻冷藏运输 深圳冷库仓储配送
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	300.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3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

随着市场竞争越来越激烈，为了更好地为客户提供服务，我们的物流网络也在不断地扩展。现在我们已经在全国各地建立了分支机构，同时拓宽了运输渠道，更好的为客户提供运输安全的保障和高效率的运输服务。我们的客户可以享受到快速及时的服务，且任何时候都能够掌握物流动态，这是我们提供*完善的物流服务的目标。

踏信冷链物流公司具有深圳到邹城及东莞到山东邹城的冷冻运输配送服务的特征，我们为客户提供了直达配送的便利和准时服务，使得我们的客户从起点到终点能够享受到高质量、低成本，透明的物流服务。

*后，踏信冷链物流公司可供蔬菜水果、冷冻海鲜、冷鲜肉类、奶制品和饮料等行业的客户使用，我们可以提供省心，放心和舒心的物流一站服务，随时随地掌握运输状况，为客户创造高附加值的服务，我们始终坚持以质量求生存、以信誉求发展、以创新求进取、以服务求客户满意的宗旨，提供优质服务，赢得客户的信任和支持。

在踏信冷链物流公司，我们将为客户提供细致周到，高质量的专业服务。我们邀请您前来感受我们的服务，相信我们会成为您*可靠*信赖的合作伙伴。

专业团队

踏信冷链物流公司拥有一个高效专业、负责任的物流服务团队，队员都是在这个行业中有多年经验的人才。我们的员工都通过专业培训和严格考核，具有专业的冷链物流知识和技能。我们的团队拥有丰富的实践经验，加上每位员工都有极强的责任心和企业文化的精神，我们始终保持着高质量、高效率、高标

准的专注态度。

冷链物流行业前景预测

随着疫情的影响和人们健康意识的增强，消费者对食品和安全和质量要求日益提高，冷链物流作为保障食品和药品安全的重要环节，市场需求不断扩大。因此，冷链物流行业前景广阔，具有以下预测：

1. 市场规模持续扩大：预计未来几年冷链物流市场规模将不断扩大。据相关报告显示，2020年中国冷链物流市场规模达到3.5万亿元，预计到2025年将超过6万亿元。
2. 行业竞争加剧：由于市场需求不断增长，冷链物流行业竞争也会不断加剧。市场上将出现越来越多的冷链物流企业，各家企业将通过提高服务质量、降低成本和不断创新来争夺市场份额。
3. 技术升级和智能化：随着物流科技的发展，冷链物流企业也将不断升级技术和设备。例如，利用物联网、云计算、大数据等技术，提高冷链物流的效率和精准度，增加运输可追溯性和可控性。
4. 供应链整合和一体化：为了降低成本、提高效率，冷链物流企业将会更多地采用垂直整合和一体化的供应链管理，包括建立自己的冷库、运输车队、配送网点等，提高服务质量和响应速度。

综上所述，随着消费者对食品质量和安全的要求不断提高，冷链物流作为保障食品和药品安全的重要环节，未来市场需求和发展前景广阔，但行业竞争也会日益激烈，企业需要不断提高服务质量和技术水平，不断创新和改进，以获得市场竞争优势。

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 贵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。

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 and 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链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：只有经验收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，对产品途中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。

专业知识

什么是冷链物流

冷链物流是指以冷藏、冷冻等特殊方式，对食品进行安全运输、储存管理过程中，整体温度受到严密控制，以确保食品品质和卫生安全的一种物流模式。

冷库怎样管理温度

冷库是冷链物流中非常重要的一环，它是对食品进行货物保管*重要的基础设施。冷库管理者必须做好食品温度监控和怎样管理温度。一般情况下，冷库内的温度应该根据不同冷冻冷藏品种的要求，进行适当的调节。

冷链物流的卫生要求

冷链物流是依靠温度控制的方式对食品进行安全运输的，而食品质量的安全和卫生也需要严格的控制和保证。所以在冷链物流中，除了要保证车辆、设备的卫生之外，还需要做好食品的包装管理。同时，执行场地、杂物、人员的卫生管理也是至关重要的。冷链物流业务中，每一环节的卫生管理都必须严格执行。