

杭州到南京冷链，冷藏，冷冻物流直达专线

产品名称	杭州到南京冷链，冷藏，冷冻物流直达专线
公司名称	杭州踏信冷链物流有限公司
价格	100.00/吨
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市临平区崇贤街道龙旋村北马桥3-1号201室
联系电话	18858262723 18858262723

产品详情

杭州踏信冷链物流在北京、、重庆、昆明、西安、兰州、银川、乌鲁木齐、广州、武汉、长沙、济南、石家庄、大连、沈阳、南京、杭州等地均设有分支机构和自行管理的仓库及一大批长期合作的车辆。均能为贵公司产品达到各地的接货、入库、配送提供服务。

作为目前食品行业新风口，预制菜的发展颇受关注。此前，广东发布了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，为发挥标准化的基础性、引领性作用，我省在全国率先立项制定《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》《预制菜冷链配送规范》《预制菜感官评价规范》《预制菜产业园建设指南》5项预制菜地方标准。

创新地方标准立项形式

本次预制菜地方标准创新了地方标准立项形式。省市场监管局组织成立了由标准化、农业农村、商务流通、供销等行业管理人员、技术专家组成的预制菜标准工作研制组。工作研制组经过反复研究论证，与行业主管部门共同研究，确定了立项制定广东省预制菜产业发展急需的园区建设、物流配送、分类等基础通用标准。

目前，预制菜产业发展仍面临着尚无的统一定义，分类也是五花八门，不利于形成统一大市场；即食即配即热即烹等不同类型的预制菜，其所对应的食用方法、物流配送方法、贮存方法、保质期限以及对应的包装方式也不一样，由于无统一的包装标识规范，可能导致预制菜质量难以有效监管；预制菜运输需广泛使用冷链，目前市场缺少专门的冷链运输规范，可能导致上下游衔接不到位、食物容易变质等难点堵点。“此次立项制定《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》《预制菜冷链配送规范》3项地方标准，正是对症下药，可有效解决行业通用技术标准缺失的问题。”省市场监管局有关负责人介绍。

以《预制菜冷链配送规范》为例，标准拟规范冷链预制菜在物流运输过程中的基本要求，适用于参与冷链预制菜物流运输的企业。主要内容涉及设施设备、人员、温度控制、食品安全管理等基本要求以及冷

链物流过程中的运输前处理、冷链运输、交收与验收等要求、异常处理等方面，并可根据实际调整补充。

建立科学预制菜感官评价规范

中餐烹饪对口感和食材新鲜度、烹饪过程要求较高，特别是像粤菜这种口味清淡的菜品对食材新鲜度的要求更高。工业化生产后的预制菜，如何还原中式菜肴的传统味道和“镬气（锅气）”是制约国内预制菜发展的一大痛点。此次立项制定《预制菜感官评价规范》地方标准，运用感官分析方法，以人的感觉（视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉）为基础，用科学试验和统计方法来评价预制菜感官品质质量，建立科学的预制菜感官评价规范，从而引导国内预制菜生产标准化、市场规范化，提高产品质量和信任度，提升广大消费者的“复购率”，推动粤菜预制菜抢占更大市场。

近期，广东将11个预制菜产业园纳入省级现代农业产业园，但由于预制菜属于新兴领域，预制菜产业园建设更是作出部署，相关的规划、建设、运营均无相关经验可以借鉴。