深圳到徐州市冷冻冷藏食品冷链物流运输公司费用咨询
深圳到江苏冷链干线专线

产品名称	深圳到徐州市冷冻冷藏食品冷链物流运输公司费用咨询 深圳到江苏冷链干线专线
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°C到-25°C 冷藏0到10°C
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

冷链是为了保持物品的特性品质而采用的从生产到消费过程中始终处于低温状态的物流网络。而在实际应用中，食品运输是其主要的下游需求。

冷链中各终端需求占比 | 资料来源：申港证券研究所 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图冷冻肉、冰淇淋、冰鲜水产、酸奶、冷冻果蔬等食物就是典型的冷链物品。在被消费者带回家之前，它们需要经历这些：冷链物流产业流程图 | 资料来源：国元证券研究中心、平安证券研究所 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图和你家冰箱分冷冻室冷藏室类似，冷链也有不同的温度。《GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求》按不同温度区段将冷链物流分为了超低温物流、冷冻物流、冷藏物流等。《GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求》中推荐的冷链物流分类标准 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图结合国家推荐标准和企业运输方案，常见的冷链还是冷冻和冷藏：冷冻、冷藏对应的细分食品种类 | 资料来源：海容冷链招股书 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图

为什么冷冻标准是 -18°C？

在实际物流服务中，企业会按需设定冷链运输的服务温区。-18°C是国家标准对于冷冻物流的推荐标准，也是速冻食品、冷冻饮品的推荐储存温度（受环境因素影响，很多储存要求为-18°C的食品在销售环节的温度要求都会提升到-15°C）。因此，许多雪糕、速冻饺子等冻品的包装上都会出现“ 贮藏条件：-18°C以下 ”的字样，家用冰箱冷冻室、冷库冻品冷藏室的温度是-18°C，冷藏车的规格中也包含-18°C这一档位。原因大致有以下几点不同食物冰点不同，只有温度足够低时，食物中的大部分水才能冻结。当牛肉薄片的温度为—4°C时，只有70%的水分被冻结；温度下降到零下9°C左右时，也还有3%的水分未冻结；即使牛肉薄片的温度降低到零下18°C时，也不是****的水分都被冻结住。大部分嗜冷微生物-18°C才停止繁殖。一般来说，-3°C就可以对付大部分能引起食物腐败的嗜温菌。但-10°C~-18°C的低温环境才能抑制嗜冷菌的生长。抑制引起食物内部化学反应的酶活性。长久保存食物需要降低其内部的化学反应速率，通常来说，当温度降到-18°C时才能有效抑制食物中酶的活性。*经济性的冷冻温度。经济因素也会影响

温度标准的制定。考虑到耗电量和对冷冻设备的要求，-18℃就是经过各种权衡后*经济的冷冻温度。“减缓食物内部的化学反应，让嗜冷微生物停止生长……”低温冷却了食物，但看上去更像是冻结了时间。

冷链运输的大讲究

2019年夏天，网红雪糕“双黄蛋”因抽检时产品菌落总数、大肠菌群两项指标不合格被推到风口浪尖。奥雪公司出示了合格的出厂质检报告，并声称“零售终端运输过程中无任何冷链保护，导致产品发生化冻情况，且用于储存的冰柜老旧，制冷效果很差，导致该终端销售的三个厂家的三种产品都不合格。”这又将食品安全问题的原因引向了冷链的运输和销售环节。奥雪冷藏储运食品有限公司关于网传奥雪双黄蛋抽检不合格的声明 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图相比生产、存储环节，运输、销售过程中的温度控制同样重要。稍有不慎，之前的保障工作都会前功尽弃。而在食品运输环节构筑了一道冰凉的防线，为食品安全保驾护航中*常用的工具就是冷藏车。下面我们来认识一下冷藏车：

你认识冷藏车吗？

根据车厢外观，冷藏车分为面包式、厢式和半挂式。一种典型的厢式冷藏车示意图 | 资料来源：《制冷与空调》 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图在日常生活中识别冷藏车还有一个更简单粗暴的办法——冷藏车会在厢体外部易见部位标示“冷藏车”字样和表示冷藏车类别的英文字母。为区隔冷藏车运输货物的控温类型，《GB 29753-2013 道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法》将运送食品的冷藏车按控温范围分类A~F六类。运输易腐食品的冷藏车分类 | 资料来源：《食品冷藏链物流技术与装备》 图片来源：放大灯团队(ID:guokr233)制图

你也会在路上看到标有“保温运输”字样的冷藏车，它们并不是运输

而作为主要运输设备的冷藏车市场近几年进入稳步增长阶段，截至2019年末，物流行业面临的“断链”重点环节仍然是全程温控问题很难得到有效的解决。

主要原因是食品冷链运输的车辆大多非企业自营车辆，而在实际运输过程中，诸如司机为节约成本油费，违规关闭制冷设备的情况屡见不鲜（比如，有的司机在接货时会开启制冷机，而在运输过程中就会关掉制，等快到目的地时再开机制冷）。对此，由于企业缺乏有效的监管手段，很难实现食品运输全程的管控，难以保障运输全程的连续冷藏条件，食品安全管理存在腐烂变质的风险。

为此，物流源打造了一款智能协同、全程可视化的运输监管平台。

一方面，物流源打通食品物流上下游所有订单信息实时同步，企业可以随时获取食品运输过程中的实时温度数据、在途状态、运输时效等，帮助企业解决信息传输效率低下、问题难以及时发现反馈、追溯链条断裂等问题的同时，保障物流数据的真实性、及时性、一致性，助力企业管理者随时掌控食品物流动态，及时锁定问题高效解决。

另一方面，物流源根据食品运输的特性和要求，基于货物本身对每笔运输订单的温度、位置、轨迹和状态全程追踪。通过随食品运输订单出发的智能设备——物流源电子回单，物流发货方、承运方、收货方均可通过手机、电脑、大屏幕等应用随时查询货物实时状态（温度、位置、时速、剩余里程）、全程轨迹、全程温度变化情况、签收信息等。

而针对于运输过程中温度异常、超时停留、运输晚点、签收异常等情况物流源也会实时预警、智能提醒，事后更能为企业提供一个清晰、可视化的温度数据表、温度曲线图，为食品运输监管提供真实可靠的

数据支持。

物流源的应用不仅有能帮助企业及时发现问题、高效处理问题，降低货损。更能助力企业追溯食品运输全程，规范食品运输标准，规避因人员违规操作带来的食品安全风险，实现食品运输全程可视化管理，保障食品运输安全。

此外，在食品运输过程中，终端收货人还可以通过微信扫码签收、评价物流服务，及时对食品运输的服务效率和服务质量进行反馈。