

啤酒花冷藏运输-菌种冷链物流-益生菌保温箱配送

产品名称	啤酒花冷藏运输-菌种冷链物流-益生菌保温箱配送
公司名称	上海沪乐物流有限公司
价格	.18/公斤
规格参数	仓库类型:常温恒温冷藏冷冻 支持行业:医药食品化工等 在途温度:-18 —8
公司地址	上海市嘉定区励学路535号
联系电话	021-63638181 13816691679

产品详情

上海沪乐冷链物流运输流程，我们根据客户的需求可以设计服务的方式，比如承包产品的沿线运输和配送。降低物流运输的成本，提高物流运输的效率，是我们奋斗的目标。

取货：本公司接到客户委托后两个小时内安排相关人员，上门取货。

发货：所有货物均按照不同的运输方式当天上站、当天发车

派送：货到之后立即通报收货人、按时送货上门

运输的全过程中，无论是装卸搬运、变更运输方式、更换包装设备等环节，都使所运输的货物始终保持一定温度的运输，其中尤以低温运输为主。

而低温就涉及到了制冷这一关键环节。通常情况下，需要保鲜的货物都由冷藏车进行运输，冷藏车一般采用制冷机组或者干冰制冷剂进行制冷。而几乎所有的车载制冷机组的动力源都来自柴油。2020年意外暴发的这场疫情，更是将人们的口食之欲完全寄托在了“网购”这条相对安全的产业链上。除了电商平台和快递小哥这一头一尾的“发、送”环节，如何确保肉蛋、蔬菜、奶制品等食物的新鲜程度，成为了运输过程中的关键和难点。因此近些年，“冷链运输”逐渐成为热词，不仅登录了各大电商平台，还成为他们争夺客源的口号和发力点。

蔬菜类冷藏车运输所需温度参考：

青椒：适合的冷藏温度为7 ~ 10 ，湿度为85% ~ 90%，贮藏期为10-20天。

花菜：适合的冷藏温度为1 ~ 2 ，湿度为80% ~ 90%，贮藏期为14-20天。

土豆：适合的冷藏温度为-3 ~ 6 ，湿度为85% ~ 90% ，贮藏期为6-10天。

洋葱：适合的冷藏温度为-1 ~ 0 ，湿度为80% ~ 85% ，贮藏期为3-7天。

白菜：适合的冷藏温度为-1 ~ 0 ，湿度为80% ~ 90% ，贮藏期为10-15天。

芹菜：适合的冷藏温度为-1 ~ 0 ，湿度为80% ~ 90% ，贮藏期为7-10天。

黄瓜：适合的冷藏温度为7 ~ 10 ，湿度为85% ~ 90% ，贮藏期为5-7天。

茄子：适合的冷藏温度为7 ~ 10 ，湿度为80% ~ 90% ，贮藏期为10-15天。

南瓜：适合的冷藏温度为10 以上，经低温冷藏后很快会变软，还会长毛发粘，失去其持有的风味。