

恒温运输专线 东莞到福州 预制菜冷链运输 生鲜 熟食 肉类运输

产品名称	恒温运输专线 东莞到福州 预制菜冷链运输 生鲜 熟食 肉类运输
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

总体来看，欧美和日本社会相对习惯且信任预制食品，消费者在食用预制食品时较少担忧安全问题，这主要是因为经过长期发展，这些国家在预制菜产业链管理方面已经形成了较为严格的管理体系。

在日本，预制菜企业通过建立完善的追溯系统，记录并公开产品的原材料来源、生产过程和质量检测等信息。消费者通过扫描二维码进入溯源系统后，可以获得详尽和透明的信息，这不仅让他们更加放心地选择和购买预制菜，也促使企业更加注重产品的质量和安全。此外，为了细化管理，根据2021年新修订的日本《食品卫生法》，密封包装食品制造业作为一个单列的产业种类进行许可证申报及接受相应监管。

在欧洲，政府和行业人士认为品质与安全是农产品全球竞争力的首要条件，为此制定了细则达几十万条的法律法规。对于进口预制菜，欧盟食品的认证标准复杂，评判点非常细化，包括对广告也有详细要求。

在美国，食品药品监督管理局和美国农业部两个机构对市场上售卖的预制食品进行抽查，如果发现不合格或违规的预制食品，这两个机构都有权力采取相应措施，如警告、罚款、召回、没收、起诉等。

“比起西式预制菜，中式预制菜的配料、成分相对复杂，因此品控的难度也相对较大。预制菜企业出海，需要不断深入学习海外的食品标准，提升自身的化水平。”恒兴集团国际贸易中心总监华海燕说。

打开更大市场

一条来自中国南海深水无污染区的鱿鱼，冷链运至位于山东青岛城阳区的加工车间，完成分割、裹粉、裹浆、裹糠，经180 油温炸制40秒，单冻机速冻、拣选、称重、装袋、金属探测、装箱、入库……这是青岛浩源集团有限公司裹糠鱿鱼圈的日常生产场景。作为浩源集团海洋预制菜品类的爆款产品，原切天妇罗鱿鱼圈目前年销售量达到2000吨，产品远销澳大利亚、日本等市场。

10月24日，浩源集团海外市场的天妇罗洋葱圈（吕蕾阳/摄）

起步早，让一些预制菜企业占了出海的先机。浩源集团就是其中之一。

早在上世纪90年代，浩源集团就开始生产冻煮贝类预知菜产品，销往日本市场，在21世纪初开始生产裹粉预炸调理产品，批量销往欧美等国际市场。

“裹粉预炸调理类制品在公司整个出口品类中占比达到七成，在国外属于西式预制菜，美国、加拿大、欧盟和澳大利亚是主要市场，他们的消费者非常喜欢裹粉类预制菜。”浩源集团副总经理于永滨告诉《瞭望东方周刊》。

长期与国外客户合作，国际市场较高的行业标准和质量控制体系促使浩源集团不断跟进市场变化，确保产品的品质与安全。浩源生产的真空蛤蜊预制菜，原材料蛤蜊选自胶州湾养殖海域，经清洗、臭氧杀菌后进行两次吐沙，再用设备进行探测，确保没有泥沙后，还要由的品控人员再一次进行感官、称重、含沙等检验。

“日本消费者喜欢将有营养、对健康有帮助的配料加入到配方中，我们就创新地用蔬菜类配料做成各种配方，用海带、香菇等做成配料来增加鲜度。”于永滨说。

“国外的零售系统和餐饮连锁系统每年度都会对公司进行审核。我们的研发队伍，能够及时收集国外不同市场的产品信息，有目的性地和国外客户一同开发新产品，还有成熟的冷链物流，有效保证了出口产品的质量。”于永滨说。

水产预制菜是中国先出海的品类之一，也是山东、广东、福建等沿海省份的优势所在。得益于地区外贸扶持政策及交通条件等优势，这些省份的预制菜企业呈现集体出海的势头。

6月28日，广州guangjiaohui展馆D区，全球海鲜贸易节暨良之隆·2023第三届中国粤菜食材电商节现场预制菜展示体验区

根据海关数据，2023年1-7月，烟台市实现预制菜产品出口20.6亿元；2023年1-8月，广州海关检验检疫监管出口熟肉制品、烤鳗、酸菜鱼、鱼腐鱼蛋等预制菜约2.3万吨，货值约13.6亿元。

海外市场需求旺盛，尤其是华人华侨及中国留学生群体有望成为新一代中式预制菜的拥趸，但不少业内人士表示，国内预制菜企业要做大海外市场，撬动更多市场份额，依然面临诸多挑战。

据国联水产执行副总裁吴丽青透露，目前国联水产正在进行中西餐融合创新探索，希望不断推陈出新，兼顾不同国家消费者的饮食喜好，以此打开更大市场。

“研究不同国家消费者的饮食喜好，做大品类市场，这是布局海外的预制菜企业要长期坚持的事情。”于永滨说。