

东莞到呼和浩特 冷藏物流 海鲜生蚝冷链运输 车型全面

产品名称	东莞到呼和浩特 冷藏物流 海鲜生蚝冷链运输 车型全面
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/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

01

“燕窝股”上市，瞄准“健康”市场，养生预制菜能否先行破局？

除了高端燕窝滋补品，目前，药茶，药膳预制菜等功能性养生产品已然在消费市场中“风起”，更有不少企业在中药大健康消费市场找到新“燃点”，乘风而行。

02

预制菜进校园、淄博赶“烤”、锅圈上市、双11遇冷... 投票选出你心中的年度事件！

理性与感性、坚毅与唏嘘、创新与自救.....秉持对行业的信心与热爱，从这些事件回顾中，或许可以发

03

八大碗、牛蛙、烤鱼、冒烤鸭、预制肥肠...哪些是你心中的年度产品？

回顾这一年，无论是三月火遍餐饮终端的开口笑龙虾锅贴，还是五一淄博烧烤热带动的淄博小饼、迎合消费降级趋势的冒烤鸭；不管是“自带味道”的美味肥肠，还是新兴起的优质水产蛋白牛蛙，以及象征美好祝愿的柿柿如意汤圆，每一款产品的背后都是无数业内人士不辞冬夏的努力。

04

连福记、稻圣、陶老大、真好、年客、汇晔、同盟等多家企业“联合”推新品，河南团餐协会三十多家企业现场选品

团餐市场巨大，哪些产品更适合？怎样才可以让企业的产品更契合团餐市场需求？可不可以砍掉中间商？详情点击链接：[关注|连福记、稻圣、陶老大、真好、年客、汇晔、同盟等多家企业“联合”推新品，河南团餐协会三十多家企业现场选品](#)

行业要闻

01

预制菜有标准可依 上海首提“复原率” 70%

为了规范上海的预制菜市场，保障舌尖上的安全，12月起上海《预制菜》、《预制菜生产加工卫生规范》团体标准正式施行。其中，预制菜“复原率”作为上海首创，于12月27日公布首批评比结果。首批共有36个预制菜菜品进行了复原率评定。结果显示：参评预制菜复原率平均值达到97%。记者从《预制菜》团体标准中看到，预制菜可根据产品用途、产品贮运销售条件、产品加工方式及主要原料多个维度来分类。若按照产品用途分类，可分为：即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜、即配预制菜。也就是说，并非只有完全做好只需加热一下的才叫预制菜，符合要求的即烹半成品菜和符合要求的即配净菜都算预制菜。（上海新闻广播）

图源|网络

点评：预制菜不是的，也不是所有的菜肴都能做成预制菜，未来预制菜必然会与现制现售的菜肴形成两条通道。

02

河南再发布预制菜团体标准，包括黄河鲤鱼、红焖羊肉等

根据《河南省食品质量安全协会团体标准管理办法》规定《河南省食品质量安全协会团体标准管理办法》

此前，河南已经发布了10项预制菜团体标准，包括土豆牛肉、红烧肉、梅菜扣肉、扣碗等。据悉，信阳鱼丸、预制菜:胡辣汤、火锅肉类调理制品等团标正在审核，将陆续发布。（大河财立方）

图源|网络

点评：通过发布团体标准，提高河南预制菜度和影响力，弥补市场标准空缺，促进行业发展，为下一步制订预制菜行业标准、地方标准、国家标准奠定基础。

03公开制作工艺及辅调料，北京烹饪协会等发布簋街“麻小”团体标准近日，《簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范》团体标准（简称“团体标准”）正式发布。在这个华北地区针对麻辣小龙虾烹饪技术的团体标准中，涵盖了小龙虾的挑选、清洗加工、制作技艺等多个环节，并明确列出了制作麻辣小龙虾的辅调料种类和数量，同时对麻辣小龙虾出品的色泽、口味、质感都提出要求。据介绍，团体标准由北京烹饪协会、北京胡大餐饮有限公司等单位主导，依据《北京烹饪协会团体标准管理办法》的有关规定，《簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范》团体标准联合业内多家企业共同制定。（新京报）