

南山蔬菜食材配送 东莞市祥茂膳食

产品名称	南山蔬菜食材配送 东莞市祥茂膳食
公司名称	东莞市祥茂膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇乌沙社区振安东路249号九楼910室
联系电话	13798723258 15989626262

产品详情

龙岗蔬菜配送公司每天所配送出去的蔬菜、水果、干货、肉类、水产品，都有其运输要求，那么龙岗蔬菜配送公司水产品的运输要求有哪些？下面来让我们一起去了解下：

在运输活鱼时，龙岗蔬菜配送公司采用带水运输方式，敞口运输时，并且会在装载容器上加网盖，防活鱼跳出。龙岗蔬菜配送公司采用的是专业活鱼运输车，并配备活鱼箱、增氧系统及动力系统等装置，并且确保每日用来装活鱼的箱子，是干净、无油污、无其他有毒污染物的，在运输时，每个装活鱼的容器内所放的与不应过多，以免氧气不足窒息而死，当水温在20 以下时，鱼水比例应为1:1，水温超过20 时，鱼水比应为1:2，这样才能确保送至客户手中的鱼是新鲜的。

食品配送中心操作流程进货：进货作业包括把食品原材料接收，从货车上将其卸下，并核对食品原材料的数量及状态，然后记录必要的信息或录入计算机。搬运：是将不同形状的散装、包装或整体的食品原材料、半成品或成品，在平面或垂直方向加以提起、放下或移动、运送，从而使食品原材料能适时、适量移至适当的位置或场所存放。储存：储存作业的主要任务是对食品原材料进行合理的储放和保管，储存是要注意充分利用空间，还要存货的管理。

龙岗送菜公司绿叶蔬菜质量验收标准：颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直，?叶子无褪边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。龙岗送菜公司豆类质量验收标准：颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，蔬菜食材配送，?无受潮、无虫洞、无软烂、无发黄、无发黑、无豆粒瘪而小、无异味。龙岗送菜公司食用菌类质量验收标准：菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，?无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑?

南山蔬菜食材配送-东莞市祥茂膳食(图)由东莞市祥茂膳食管理服务有限公司提供。东莞市祥茂膳食管理服务有限公司（www.dgxm1688.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。祥茂膳食

——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市长安镇乌沙社区振安东路249号九楼910室，联系人：廖先生。