

水产配送服务 水产配送 万色星辰食品配送

产品名称	水产配送服务 水产配送 万色星辰食品配送
公司名称	苏州市万色星辰食品配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020
联系电话	13915577741

产品详情

实现了“以捕为主”向“以养为主”的历史性转变，养殖产量占水产品总产量的比重提高到近70%，养殖区域从中东部延伸到西部各个省份。改革开放以来中国水产业发展的一个重大特征和成果是外向型水产业迅速发展，国际化程度显著提高，有效利用国内外两个市场、两种资源的能力不断增强。远洋渔业起步并迈入了世界前列，外向型水产业迅速发展，水产品出口已达到100亿美元，年均出口额增速高于同期农产品近5个百分点。中国水产品出口已经跃居世界首位，约占世界水产品贸易总额的10%。过去十年，中国水产品进口量年均增长17%。特别是中国加入WTO后，水产配送服务，水产品出口贸易进入了更快的发展阶段，冷冻水产配送，形成了以国内自产水产品出口为主、来进料加工相结合的水产品国际贸易格局，进一步带动了水产品生产的发展和结构优化，提升了国际竞争力。

我国主要水产品出口情况为：

鳗鱼

世界鳗鱼养殖主要分布于我国大陆、台湾省、日本和韩国，近几年的总产量基本稳定在23万吨左右，我国大陆的养殖年产量占世界养殖年产量的70%多。世界鳗鱼出口量约为13—14万吨，水产配送中心，其中：中国大陆约为10—11万吨、中国台湾省1.5—2万吨、欧洲1.5万吨，我国大陆在国际市场上的占有率高达75—83%，在日本市场上的占有率为85%以上。

冰鲜品加工方法（以冰鲜鱼为例）如下：

（1）工艺流程。

捕捞船操作工艺流程：原料鱼 水洗 放血 去脏 水洗 冷浸 装箱 加盖塑料布 加冰 贮藏。

加工船或加工基地操作工艺流程：收购渔船交来的鱼货 挑选 过秤 装保温箱 加冰 封盖 刷唛头 贮藏 运输。

(2) 工艺要点。原料：原料处理务必及时。一般要求拖网时间不超过2小时，从加工到运至飞机场不超过70小时。同时，在对原料处理时还必须做到小心谨慎，轻拿轻放，严禁摔打鱼体，冲洗要适度，不得损坏鱼体表面的粘膜。

放血去脏：对冲洗干净的鱼要当即从鱼体腹面尾部向上3厘米左右的脊骨部刺孔放血，孔宽1厘米左右（为使放血干净彻底，必须刺断脊骨）；放净血后，接着在其背侧肛孔到鳃部斜开或纵开一个8厘米以内的刀口，水产配送，然后用手将内脏取出，去脏要彻底干净；最后将鱼体洗净。

冷浸：去脏洗净后的鱼应立即放入0~5℃的冷海水中浸泡2~3分钟，使鱼体降温后双手托出，置于洗净木箱或塑料箱中。

装箱：渔船上所用鱼箱不易过大或过小，一般按鱼体长度来定箱的大小，箱内放鱼一般占箱容量的40%~60%。在鱼体上加盖好塑料布后再加冰。加冰量以气温条件而定，气温高时用冰量不得少于鱼重的60%，冰面要低于箱高1厘米，以防码垛时压坏鱼体。装箱后要及时入舱。

扒运加工：应立即分级挑选，对于在渔船上贮藏超过48小时的要严格检验其质量，过鱼时手工操作，轻拿轻放，严禁摔鱼箱。

水产配送服务-水产配送-万色星辰食品配送(查看)由苏州市万色星辰食品配送有限公司提供。苏州市万色星辰食品配送有限公司(www.wsxc666.com)为客户提供“食品销售,提供食用农产品的配货,分包装服务”等业务,公司拥有“万色星辰”等品牌。专注于其它等行业,在江苏苏州有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:夏经理。