

粮油批发配送公司 粮油批发配送 食材配送选泰鑫膳食

产品名称	粮油批发配送公司 粮油批发配送 食材配送选泰鑫膳食
公司名称	东莞市泰鑫膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市桥头镇莲城社区工商三街67号
联系电话	13580803425

产品详情

批发蔬菜 粮油批发配送 食材配送公司

东莞送菜公司教你实用的蔬菜选购技巧

看颜色

蔬菜品种繁多，营养价值各有千秋。

蔬菜瓜果

总体上可以按照颜色分为两大类：深绿色叶菜，如菠菜、苋菜等；东莞送菜公司介绍，这些蔬菜富含胡萝卜素、维生素C、维生素B2和多种矿物质；浅色蔬菜，粮油批发配送公司，如大白菜、生菜等，这些蔬菜有的富含维生素C，胡萝卜素和矿物质的含量较低。有的蔬菜颜色不正常，要提高注意，粮油批发配送电话，如菜叶失去平常的绿色而呈墨绿色，毛豆 碧绿异常等，它们在采收前可能喷洒或浸泡过，不宜选购。

看形状

形状正常的蔬菜，一般是常规栽培、未用等化学品处理过的，可以放心地食用。东莞送菜公司提醒：“异常”蔬菜则可能用处理过，如韭菜，当它的叶子特别宽大肥厚，比一般宽叶韭菜还要宽1倍时，就可能在栽培过程中用过。未用过的韭菜叶较窄，吃时香味浓郁。

看鲜度

氮肥（如尿素、硫酸铵等）的施用量过大，餐厅粮油配送哪家好，会造成蔬菜的污染比较严重。东莞送菜公司通过市场上蔬菜抽检后发现，含量由强到弱的排列是：根菜类、薯芋类、绿叶菜类、白菜类、葱蒜类、豆类、瓜类、茄果类、食用菌类。其规律是蔬菜的根、茎、叶的污染程度远远高于花、果、种子。这个规律可以指导我们正确消费蔬菜，尽可能多吃些瓜、果、豆和食用菌，如黄瓜、番茄、毛豆、香菇等。许多消费者认为，蔬菜叶子虫洞较多，表明没打过药，吃这种菜安全。其实，这是靠不住的。蔬菜是否容易遭受虫害是由蔬菜的不同成分和气味的特异性决定的。有的蔬菜特别为害虫所青睐，出名的有青菜、大白菜、卷心菜、花菜等。不得不经常喷药防治，势必成为污染重的“多药蔬菜”。各种蔬菜施用化肥的量也不一样。

食材配送 蔬菜配送 蔬菜批发

提醒：东莞送菜公司配送的注意事项

东莞送菜公司配送的注意事项.根据蔬菜的生理特性、运输时节、运输距离以及储藏的要求选择不同的运输工具。可选择保温运输工具、非机械冷藏运输工具和机械冷藏运输工具等；一切蔬菜的运输工具，在装载蔬菜之前应清理干净并进行消毒，同时运输工具的隐瞒物、包装及衬托物等亦应清洁、无。

东莞送菜公司运输配送前的蔬菜应做好相应的处理，粮油批发配送，去除腐坏及病害的产品，如果不是从冷库内出货的蔬菜，还应在配送前进行低温冷处理，并包装好；运输过程中应坚持要求的温湿度等各项指标安稳，如高湿或超低温运输，应事前采取预防措施。

同时注意二氧化碳和乙烯浓度的添加，冷敏性的蔬菜不该紧靠冷源，加强温度和湿度的检测和调控办理，避免等各类病害及过熟；东莞送菜公司蔬菜在车厢内堆码，采用防碰撞的包装和堆码方法，应优先确保蔬菜质量，同时兼顾空间使用的原则。

食材配送 蔬菜配送 蔬菜批发

东莞蔬菜配送有什么方法：

1、配送质量标准: 配送蔬菜质量的控制主要采取如下措施：

- (1) 在与客户签订《蔬菜配送合作协议》中，由客户和我们共同拟订《蔬菜配送质量标准书》；
- (2) 我公司接到客户配送定单后，将组织的蔬菜由分拣人员按《蔬菜配送质量标准书》分拣包装入筐，我公司具体负责配送各单位的配送主管检验合格后才送往客户；
- (3) 我们配送的蔬菜经由客户的质量监督员验收。

2、配送价格构成及报价说明书：配送价格包含蔬菜的收购价格、分拣运输的损耗和搬运费、运输费、国家法律规定的税费和行业交易费和我们企业的毛利等方面。

在制定配送价格的过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，我们主要采取随行就市的原则主要采取由供应商定期（周报、旬报、月报）报价、采购方核价的方式进行（当有分歧的意见时，双方议价协商解决）。