

蔬菜配送 祥茂膳食管理 大塘蔬菜配送

产品名称	蔬菜配送 祥茂膳食管理 大塘蔬菜配送
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

二、看看形状

（1）形状正常的蔬菜，通常种植时不含和其他化学物质，可以安全食用。”“不正常”的蔬菜可能是用的，比如韭菜。当它的叶子非常宽，脂肪含量是普通韭菜的两倍时，可能在栽培过程中使用了。不含的韭菜叶窄，食用时香味浓郁。

三、看新鲜度

（1）过量施用氮肥（如尿素、硫酸铵等）会对蔬菜造成严重的污染。通过对市场上蔬菜的抽查发现，含量由强到弱的顺序是：根茎类蔬菜、马铃薯和芋头、绿叶类蔬菜、卷心菜、洋葱和大蒜、豆类、瓜类、茄子和水果、食用菌。

物流配送作为蔬菜配送里面的一个另一个制约服务质量和成本的重要环节，也是大家要引起重视的点，一般来说，物流配送有自营的，有外包的，北滘蔬菜配送，一线城市的蔬菜配送基本上以自己的车为主，但是要想做大，纯靠自营物流局限性太大，蔬菜配送，总体来说，初期自营相对比较划算，做到一定规模之后，自营和外包结合起来会更优。受到物流成本制约因素的影响，二线城市的蔬菜配送利润要相对高些，而且随着蔬菜价格的上涨，物流成本可控的情况下，出现了一个小风口。

及时性是物流配送里面另外一个重要的点，按质按量地将食材配送到客户手中，只有赢得口碑，才有长期合作的可能性。学校食堂有一些要求配送时间较早，大概在凌晨4、5点钟；企事业单位和工厂食堂配送时间一般在7点钟之前即可；个别单位对于配送时间要求略有差异；超市配送时间要求高，一般要求在凌晨5点钟送到，保证门店正常营业。

东莞蔬菜配送公司配送的蔬菜是如何包装的？（1）包装环境：包装场所的温度、湿度、通风和卫生条件应符合新鲜蔬菜食品的要求，包装应在寒冷、阴凉的环境中进行，避免风吹日晒和雨淋。

（2）蔬菜商品：蔬菜应新鲜、清洁、无机械损伤、病虫害、腐烂、冰冻、受冻、浸水、畸形。为了提高蔬菜的商品价值，便于销售，便于储运，产品包装前应按国家或地方有关标准进行分级，包装前应进行必要的处理，芦苞蔬菜配送，如：预冷、清洗、烘干、处理等。分类中有标准的，大塘蔬菜配送，应当符合相应蔬菜商品质量标准的要求，并注明标准号；没有标准的，应当明确蔬菜质量规范和卫生指标的要求。

蔬菜配送-祥茂膳食管理-大塘蔬菜配送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）为客户提供“膳食管理服务,销售：蔬菜,肉类,鲜鱼,水产品,水果,”等业务，公司拥有“膳食管理服务,销售：蔬菜,肉类,鲜鱼,水产品,水果,”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：廖先生。