泡菜冷链运输物流基本要求

一、专业化冷链运输车辆配置

1.货车需配备双制冷机组及独立温控系统，确保货厢温度全程稳定在0-4℃，温度波动≤±0.5℃。车厢内设置多温区隔离装置，满足不同发酵阶段泡菜的差异化存储需求（如初发酵产品需单独隔离防串味）。

2.车辆需搭载物联网温湿度传感器，异常情况自动触发预警并启动备用制冷模块。

3.采用食品级内壁材质，配置防滑分层货架，确保货物为确保货物在货车内不打散，需采用防滑货架、固定绑带及缓冲垫三重防护，实现运输全过程的稳固装载与零位移。

二、标准化运输时效管理

根据生产基地至收货目的地的距离严格控制运输时长，运输车辆需配备电动液压尾板及恒温装卸通道，装卸全程使用托盘化操作，避免人工搬运导致的包装破损。预留备用冷链货车资源，确保在车辆故障或紧急情况时，启动替补运力并确保货物滞留期间温度不超标。

三、合同期限

拟签订“碟航”泡菓冷链货车运输物流合同期限为3年。

公司要求承运商严格遵循以上标准，通过技术赋能与流程优化，实现“碟航”泡菜从生产基地到收货目的地的无缝冷链保障，助力地域美食文化与航空服务品质的双重提升。