

Smart Cold

智慧冷链云管理系统

Smart cold system

之“食品冷链温度全程追溯信息平台”

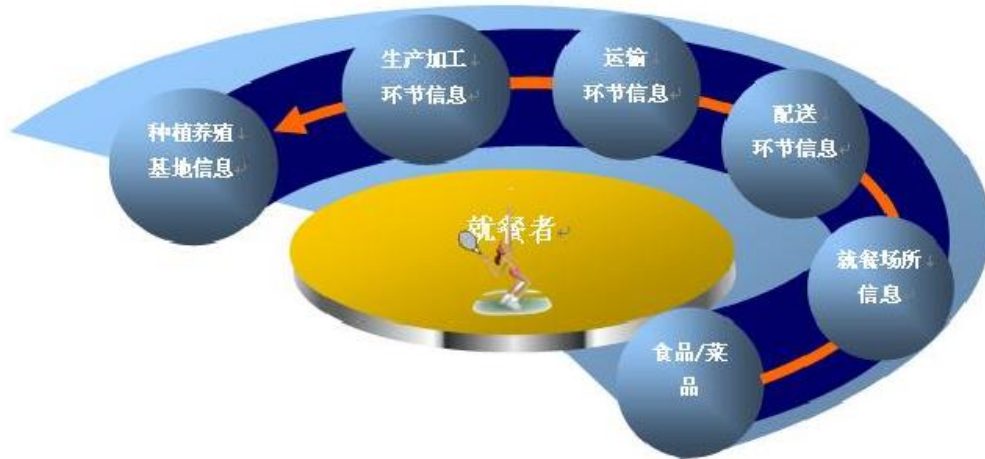
中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会研究院
技术开发

食品冷链温度可追溯的重要性



随着我国消费者的生活节奏越来越快，生活方式也越来越走进现代的生活方式，冷冻食品的消费比重也越来越大；然而，食品安全仍然是消费者最担忧的问题，现在消费者和零售商也开始密切关注冷链食品储运的安全问题。相比冷藏食品，冷冻食品对温度的要求更加高，包含整个的运输储运过程。冷链食品标注的有限期是在规范的运输、储存的温度条件下才能达到的，如果在保质期内的食品得不到全程规范温度保证，保质期就很有可能缩短。很多短期的温变所引起的微小的食品品质变化可能在产品食用时无法通过肉眼直观分辨，但隐藏的变质危害却很大，这一点冷冻鱼肉类食品尤为突出。所以一个对冷链食品温度全程可监管可追溯的平台，对食品安全的监管力度的提升尤为重要。

食品冷链流通过程的温度保证



- 1) 原料采集：需要快速预冷，锁定产品的“鲜度”；
- 2) 二次加工环节：需要恒温暂存以及速冻等温度处理工艺，保证成品的品质和保质期；
- 3) 运输、配送、中间储存环节：需要在相关的食品规范温度内完成，无缝对接，不脱温。
- 4) 终端消费环节：做到品质检验，全程温度查验追溯，暂存也需要严格按照相关食品安全规范温度存储。

专业温度采集标签（模型）

应用技术：RFID（射频识别）和ZigBee技术

1) 条形码标签形式（无源小功率）



2) 挂牌形式（有源较大功率）



Smartcold

食品冷链温度全程追溯信息平台



运输环节全程温度监控



Smartcold

食品冷链温度全程追溯信息平台界面

仓储环节全程温度监控追溯



Smartcold

食品冷链温度全程追溯信息平台界面

通过标签全程追溯



生命周期温度

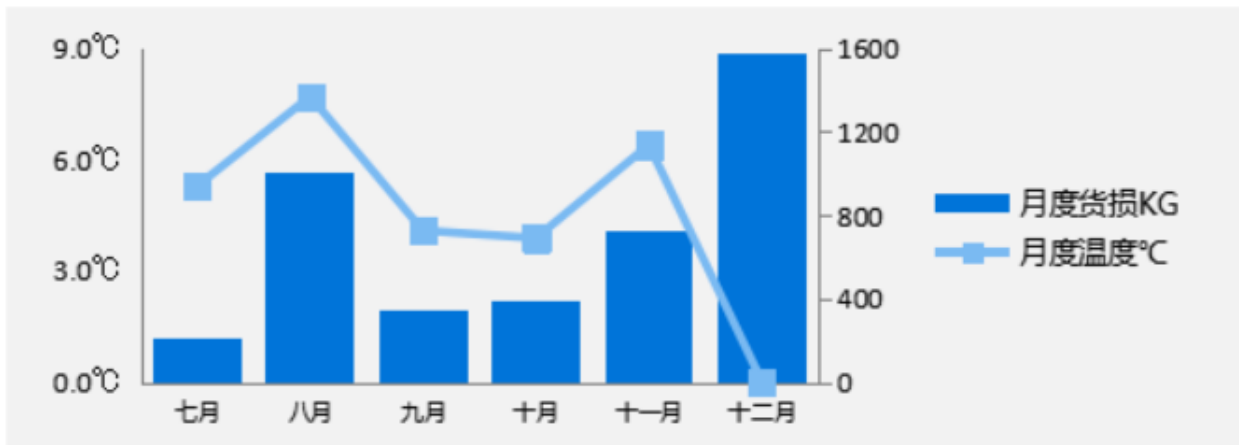


Smartcold

食品冷链温度全程追溯信息平台界面

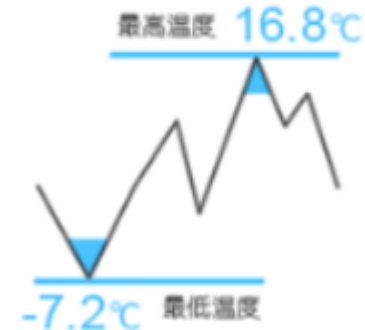
提供全程/半程分析报告

货损与温度关联度



温度Man-Min

本月



Smart Cold
智慧科技 保障安全

Smart Cold System

[Http://www.smartcold.cn](http://www.smartcold.cn)

[Http://www.smartcold.net](http://www.smartcold.net)

[Http://www.smartcold.com.cn](http://www.smartcold.com.cn)