



科技动态

工作动态

公告

科技进展

政策法规

国内发展动态

国际发展动态

国内发展动态

您现在的位置: 首页 > 科技动态 > 国内发展动态 > 正文

国内首个前置仓模式“跳跳虾”团体标准立项

作者: 来源: 光明网 发布日期: 2022-06-23 14:57 字体大小: 【大】 【中】 【小】

春节前,我国首个前置仓模式的“跳跳虾”团体标准——《前置仓模式活南美白对虾品质管控规范》团体标准(以下简称《规范》)立项成功。该标准首次对前置仓模式活南美白对虾品质管控进行规范、填补行业空白,并将在促进行业发展、提升客户的满意率等方面发挥标准引领作用。该《规范》将由中国水产流通与加工协会指导,鲜虾行业中养殖、物流、销售等环节的机构及企业,以及学术界等共同制定,其中包括中国标准化研究院、中国海洋大学,江门市新会区明创水产销售有限公司、百吉供应链管理有限公司以及美团买菜等。

生鲜是前置仓模式企业的特色商品,但长久以来,前置仓模式企业一直受制于生鲜的供应链损耗率高、水产上游标准化不一等痛点,让生鲜运输成了前置仓模式中最难啃的骨头,该《规范》将对前置仓模式企业的生鲜运输具有指导意义。据介绍,《规范》内容包括基本管控要求、采购品质管控规范、中心仓品质管控规范及服务站品质管控规范等具体内容,并首次提出配送运输环节的运输用水盐度、温度及溶氧量的具体指标,描述了打氧袋使用最佳实践要求,对活虾品质管控具有积极作用。

本标准立项前,各有关单位和专家进行了多次研讨及广泛调研工作。自2017年以来,美团买菜便大力推动与源头养殖产地的共同建设,在江苏如东、广东大鳌、珠海等养殖基地与养殖户长期供销合作,共创养殖示范基地,并设立资深水产专家定期进行现场指导与学习,在经营南美白对虾中不断试错摸索,总结适合前置仓模式的南美白对虾品质管控经验。

传统海鲜到家配送,容易出现缺氧、挤压、漏水等问题,往往“活海鲜出水,死海鲜到家”。对此,美团买菜建设了一套“鲜活”数据监控系统解决方案,针对溶氧度,盐度及温度等影响海鲜品质的因素,实现小时级监控,保证海鲜到家过程中溶氧度不变,盐度不变,温度不变,最大程度保证鲜活。

同时,美团买菜还在持续推进产地直采,已完成首批超百家海鲜水产养殖基地签约合作。美团买菜将参与从选苗、喂养到捕捞的全链路指导及标准输出,保证海鲜从出水开始,始终保持健康鲜活。

据了解，从即日起到2月7日，美团买菜春节不打烊，还将持续给消费者提供最新鲜的海鲜消费。除跳跳虾、巴掌鲍外，消费者还可以在美团买菜选购波士顿龙虾、俄罗斯帝王蟹、青膏蟹、面包蟹、梭子蟹等大海鲜产品。作为美团自营零售业务，美团买菜未来将致力于推进供应链源头建设，发掘优质产品，提升服务体验，保证商品品质，为消费者提供更多“品质好货”。


上一篇：[“虾苗谷”升级产业园！海南文昌打造渔业转型发展新引擎](#)

下一篇：[淡水养殖：被严重低估的“顶梁柱”](#)

[打印本页](#)

[联系方式](#) | [在线留言](#) | [网站地图](#) | [免责声明](#) | [所长信箱](#)



主办单位：中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所(渔机所)
沪ICP备09044632号-1  沪公网安备 31011002002435号
网站保留所有权，未经许可不得复制，镜像