



g&s foods
honey & fruit drying specialists

G&S Foods 产品运输和储存

运输

我们的蜂蜜粉及相关产品必须在 25°C 及以下的温度下储存和运输。

我们始终推荐使用空运或冷藏集装箱来运输蜂蜜产品。如果您的产品在较高温度下出口，我们建议为托盘配备热控制盖。

- 它们将在一定程度上协助温度控制，但仓储、存储、零售展示等也必须受到监控。
- 请确保您的客户理解这一点。

A. 热托盘盖

- 请参阅下面的链接 — 您可以在线购买。
- 一家新西兰公司，名为 **仍然** - 您可以选择自定义尺寸。

伊普克网站：

<https://www.ipak.co.nz/shop/Insulation+Products/Insulated+Pallet+Covers.html>

Airotherm 隔热毯是对大批量货物进行隔热的绝佳方法。它们在全球范围内广泛用于保护海鲜、肉类冰淇淋和易腐烂产品等商品。

特征：

- 坚固 - 防撕裂、防刺穿、防水
- 到达时可折叠 - 节省空间
- 易于涂抹 - 完美贴合，节省劳动力
- 易于处置——可折叠且100%可回收



g&s foods

honey & fruit drying specialists

B. 热控制 - 热毯

https://www.secureload.co.nz/heat_blankets.html

C. 数据记录器设备

· 询问您的物流代理是否可以提供与货物一起运输的数据记录器设备 - 这些设备记录运输路线上的温度以及是否以及何时可能受到高温。

- 这有助于可能的 **责任问题**如果它们出现的话。
- 您的物流代理应该能够就温度敏感产品提供建议，并且可能拥有热托盘盖。
- 应为海关和整个运输链的温度控制储存提供说明。

我们推荐使用GVI Logistics (<https://www.gvi.co.nz/>) 用于所有出口和运输，或 Big Chill 用于国内货运，因为他们对我们的产品有透彻的了解。

由于我们工厂的存储空间非常有限，所有订单将在生产后尽快发送到您指定的送货地址。