



FOOD SOURCES



25%+

的平均节能源于丹佛斯
智能商超解决方案。

让能源物尽其用 杜绝一切浪费

让我们与高瞻远瞩的零售商伙伴一起行动, 每年为每家门店最高节约 90% 的供热燃气用量和 184 吨 CO₂ 排放, 需要的仅仅是一套丹佛斯智能商超解决方案控制的 CO₂ 制冷热回收系统。

丹佛斯智能商超解决方案, 对冷冻、空调、照明和其他耗能设备实现集约式监控, 通过建立于大数据、云计算和移动互联基础上的全智能平台和服务, 实现设备和人工的优化管理, 保障食品安全, 降低能源消耗。每一天, 我们都致力于为您打造更加智能的商超。



欲进一步了解, 欢迎访问
smartstore.danfoss.com

ENGINEERING
TOMORROW





Bakery China

2018第21届 中国国际焙烤展



2018年5月9-12日
上海新国际博览中心
E1-E7, W1-W5, N1-N5

亚太地区专业的焙烤产品及相关服务展览会
超过**20万**平方米展示面积
2200家展商
超**20万**人次专业观众

敬请关注
STAY TUNED

2018中国
焙烤秋季展
家庭烘焙用品展

2018年11月1-3日
上海新国际博览中心

010-63430880/010-63430990

www.bakerychina.com





英特诺电动滚筒

高效、卫生、零维护

英特诺电动滚筒专为食品加工设备量身打造，胜任各种食品加工条件和环境，旨在满足食品生产设备的作业要求，并为食品加工行业提供卓越的可靠性和生产力。

- 实现超越：总能效高达 82%
- 符合食品行业卫生标准：EHEDG/FDA/EC 1935/2004
- 适合高压水枪冲洗：IP66/IP69k 密封等级
- 经久耐用的材质：经清洁专家 Ecolab 验证
- 确保最高生产率：只在需要的时候才停机
- 零维护：降低长期运营成本



英特诺企业管理（上海）有限公司
电话：+86 512 6136 9183
邮件：p.jiao@interroll.com
www.interroll.cn

INSPIRED BY EFFICIENCY





Zhongmu 上海中牧

魅力流体…

无论源自哪个角度，通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术，您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率，您将不会为这项决定而感到后悔！

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管



详情请访问: www.zhong-mu.com

ISO9001 SGS CE

上海中牧流体设备有限公司

地址：上海市金山区海浒新村 122 号 -102
电话：021-37311277 传真：37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址：浙江温州市永强高新区永昌路 184 号
电话：0577-85983777 传真：85981187

食品资源

FOOD SOURCES

www.food-sources.com

干燥与节能

2018年 第3期

目录 Contents

政策法令 Policies and Regulations

- 6 《关于规范保健食品功能声称标识的公告》
- 8 国家市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知
- 10 中国国家认证认可监督管理委员会 国家知识产权局公告
- 13 关于做好无公害农产品认证制度改革过渡期间有关工作的通知

干燥与节能 Drying and Energy Saving

- 16 食品干燥技术的发展概述
- 18 丹佛斯之“全”在热泵烘干

行业聚焦 Industry Focus

- 20 创想于行，未来于心
- 22 英特诺推出用于深冷环境的输送机技术

糖酒会特别报道 Special Report

- 24 标识技术创新 助力食品安全
- 25 产品丰富多彩 市场前景广阔
- 26 包利思特机械（上海）有限公司

会展报告 Conference & Exhibition Report

- 28 蓉城的欢聚 数字的刷新
- 30 不忘初心 扬帆新时代
- 30 话机遇 提质量 共创美好未来
- 31 2018年慕尼黑国际烘焙展（IBA）亮点纷呈
- 32 新鲜力量
- 33 不容错过的食品饮料行业盛会

展会预告 Calendar of Events

- 34 会展预告

本期广告索引

丹佛斯	封面
2018第21届中国国际焙烤展览会	封二
英特诺企业管理（上海）有限公司	右一
上海中牧	4
2018中国国际肉类产业周	7
上海舜宇恒平科学仪器有限公司	9
2018（第十三届）中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会	15
第九届上海国际餐饮食材展览会	22
第二十届亚洲食品配料中国展	27
上海紫羲企业	29
环球食品及餐饮设备展览会	封三
第23届中国国际渔业博览会	封底

Engineering Tomorrow
创想未来

82载，丹佛斯作为能效解决方案的全球领导者，致力于节约能源和成本，用技术创造奇迹，用创想点亮未来！
让我们同丹佛斯一起利用创新技术帮助地球减少能源浪费，拥有更美好的明天。



食品资源
FOOD SOURCES



广告总代理：上海泰申文化传播有限公司
Tel: 0086-21-62775097
E-mail: taisunfood@163.com
www.food-sources.com
ISSN 1813-5846
Postcode: 201706
地址：上海青浦工业园郏一工业区7号3幢1层V区198室
Address: Room 198, V District, No7-3, Jiayi Industry Park,
Qin Pu, Shanghai, China

All right reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy recording or any information storage and retrieval system, without written permission from the publisher
版权声明：未经书面许可，不得擅自摘编、使用或转载本刊的图文、图表作品。

《关于规范保健食品功能声称标识的公告》 (2018年第23号)

2018年2月13日

解读：原食品药品监管总局发布了《关于规范保健食品功能声称标识的公告》（2018年第23号），明确了保健食品功能声称标识的有关事项。一是未经人群食用评价的保健食品，其标签说明书载明的保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样；二是此前批准上市的保健食品生产企业，应当在其重新印制标签说明书时，按上述要求修改标签说明书。至2020年底前，所有保健食品标签说明书均需按此要求修改；三是自2021年1月1日起，未按上述要求修改标签说明书的，按《中华人民共和国食品安全法》有关规定查处。为进一步明确保健食品功能声称标识规范，现就公告解读如下：

一、未经人群食用评价的保健食品（营养素补充剂产品除外），应在标签、说明书“保健功能”项下保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样。标注为“[保健功能]本品经动物实验评价，具有×××的保健功能”。

二、已批准上市的保健食品，其保健功能均经过人群食用评价的，在新的评价技术要求及标识规定发布实施前，原保健功能声称的标识不变。

涉及多项保健功能声称的保健食品，应根据动物实验评价及人群食用评价情况，按上述要求分别进行标注。例如，保健功能“A”，仅经动物实验评价；保健功能“B”，仅经

人群食用评价；保健功能“C”，经动物实验及人群食用评价。标注为“[保健功能]A、B、C（经动物实验评价，具有A的保健功能）”。

三、营养素补充剂产品不涉及动物实验和人群食用评价，保健功能声称标识不变，标注为“[保健功能]补充×××”。

四、申请人应按公告要求自行修改标签、说明书，无需单独针对此项内容提出变更申请。

五、公告中第三条提及的“自2021年1月1日起”，系指未按上述要求修改标签说明书的保健食品的销售截止日期。

《关于规范保健食品功能声称标识的公告》原文

按照《中华人民共和国食品安全法》有关保健食品声称保健功能应当具有科学依据的规定，现就保健食品功能声称标识有关事项公告如下：

一、未经人群食用评价的保健食品，其标签说明书载明的保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样。

二、此前批准上市的保健食品生产企业，应当在其重新印制标签说明书时，按上述要求修改标签说明书。至2020年底，所有保健食品标签说明书均需按此要求修改。

三、自2021年1月1日起，未按上述要求修改标签说明书的，按《中华人民共和国食品安全法》有关规定查处。

四、经过人群食用评价的保健食品，具体评价技术要求及标识另行规定。

五、本公告自发布之日起实施。

特此公告。

来源：国家市场监督管理总局



2018中国国际肉类产业周

China International Meat Industry Week 2018

2018年9月18–22日 中国·北京



第十六届中国国际肉类工业展览会

The 16th China International Meat Industry Exhibition

2018年9月20–22日 北京·中国国际展览中心（三元桥）

电 话: 010-51661768 官 网: www.cimie.com

国家市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知

国市监食监二〔2018〕32号

2018年4月26日

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

为督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，诚信守法经营，规范公开加工过程，推动餐饮服务食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，总局制定了《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》，现印发给你们，请遵照执行。

市场监管总局

餐饮服务明厨亮灶工作指导意见

第一条 为督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，诚信守法经营，规范公开加工过程，推动餐饮服务食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，制定本意见。

第二条 本意见所称明厨亮灶，是指餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶。

第三条 公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等。

第四条 国家市场监督管理总局负责指导餐饮服务明厨亮灶工作。

省级食品安全监管部门负责指导管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

市、县级食品安全监管部门负责管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

第五条 餐饮服务提供者应当主体资质合法、原料来源清晰、加工过程规范、厨房环境卫生、工具用具洁净、人员衣帽干净。

第六条 餐饮服务提供者采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向社会公众展示。

透明玻璃表面要光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，玻璃两侧不宜存放遮挡视线的物品。

透明玻璃要定期清洁，保持视线清晰。

第七条 餐饮服务提供者采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向社会公众展示，要保证就餐人员在就餐场所能看到展示的内容。

第八条 餐饮服务提供者也可以将视频信息上传至网络平台。

鼓励中小学食堂、养老院食堂、集体用餐配送单位等餐饮服务提供者将视频信息上传至网络平台。

第九条 鼓励采用视频式展示的入网餐饮服务提供者将视频信息上传至其加入的网络餐饮服务第三方平台。

网络餐饮服务第三方平台要为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。

第十条 视频直播展示的设备由视频采集设备、展示设备和储存设备三部分组成。

第十一条 摄像头安装要满足以下要求：

（一）粗加工区，可以看到该区域的卫生状况；
（二）烹饪区，可以看到地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况；

（三）专间、专用操作区域，可以看到工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程；

（四）餐饮具清洗消毒区，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

第十二条 餐饮服务提供者要保证采集的视频信息清晰展示在就餐场所显示屏或上传至网络平台。视频信息保存不少于7天。

第十三条 餐饮服务提供者一经启用视频展示设备，就要保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，在该时间段不得在展示设备上改播其他内容。

第十四条 餐饮服务提供者要定期维护视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用，要及时维修。

第十五条 餐饮服务提供者要加强内部管理，持续保持公开内容的真实、合规。

第十六条 餐饮服务提供者要在就餐场所醒目位置公布食品安全监管部门的举报电话。

第十七条 食品安全监管部门对餐饮服务提供者进行监督检查时，要对其明厨亮灶的情况进行检查和指导。

第十八条 社会公众通过明厨亮灶发现餐饮服务提供者有违法违规行为的，可以向食品安全监管部门举报。

食品安全监管部门对社会公众投诉举报反映的线索，要进行调查核实，属于违法行为的，及时依法处理，并反馈投诉举报人。

第十九条 各省、自治区、直辖市食品安全监管部门可结合本地实际，制定餐饮服务明厨亮灶工作实施方案。

第二十条 本意见自发布之日起施行。

来源：市场监管总局

公司简介

上海舜宇恒平科学仪器有限公司（简称舜宇恒平仪器）专业致力于各类科学仪器的研发、制造和销售。公司是上海市高新技术企业，上海市首批创新型企业，上海质谱仪器工程技术研究中心依托单位，最具影响力十大国内仪器厂商。

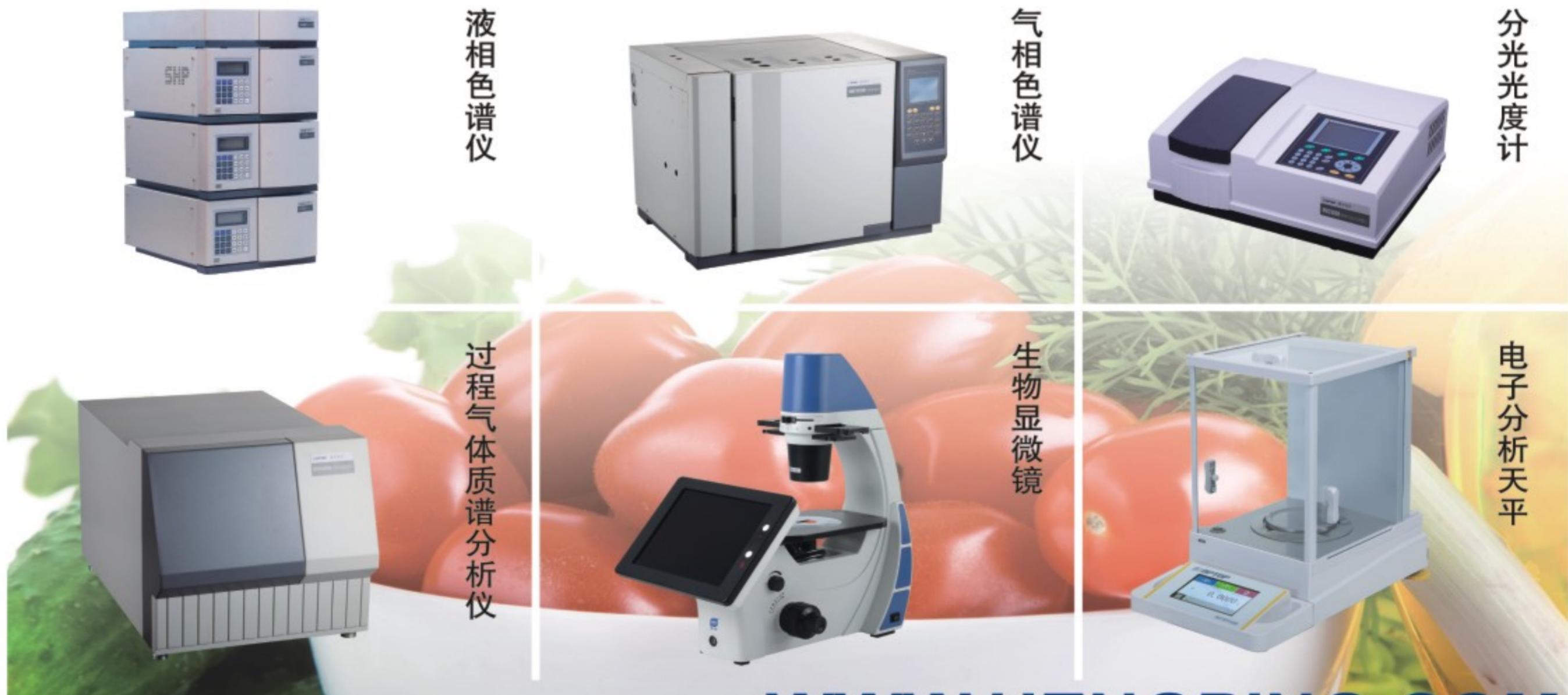
舜宇恒平仪器系舜宇光学科技集团旗下的子公司。集团为国内最大的光学器件、光电产品及科学仪器生产厂商之一，已在香港联交所主板上市。曾荣登《福布斯》杂志评选出的中国最具潜力企业排行榜、亚洲200最佳中小上市公司排行榜。

公司承诺向顾客提供更合适的产品，更广阔的选择空间，建立了与顾客零距离的营销网络，客户遍及海内外。

我们坚信：品质创造信赖，创新引领发展。公司通过了ISO9001国际质量保证体系的认证，并全面实施SAP管理。公司以先进的技术，优异的产品，过硬的质量和可靠的服务满足顾客的专业需求。

公司产品

生物检测	生物显微镜、超微量分光光度计、生物分子相互作用分析仪
通用分析	气相色谱仪、液相色谱仪、光谱仪、电化学分析仪
在线分析	过程气质质谱分析仪、在线气体前处理系统
精密称重	电子分析天平、电子精密天平、电子密度天平、计数天平
专用仪器	多参数食品安全检测仪、白酒品质检测仪
系统解决方案	食品安全检测解决方案、食品发酵过程检测解决方案

**WWW.HENGPING.COM**

中国国家认证认可监督管理委员会 国家知识产权局公告

2018年第5号

根据《中华人民共和国认证认可条例》《认证机构管理办法》，国家认监委、国家知识产权局联合制定了《知识产权认证管理办法》，现予以发布。

国家认监委
国家知识产权局
2018年2月11日

知识产权认证管理办法

第一章 总则

第一条 为了规范知识产权认证活动，提高其有效性，加强监督管理，根据《中华人民共和国专利法》《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国著作权法》《中华人民共和国认证认可条例》《认证机构管理办法》等法律、行政法规以及部门规章的规定，制定本办法。

第二条 本办法所称知识产权认证，是指由认证机构证明法人或者其他组织的知识产权管理体系、知识产权服务符合相关国家标准或者技术规范的合格评定活动。

第三条 知识产权认证包括知识产权管理体系认证和知识产权服务认证。

知识产权管理体系认证是指由认证机构证明法人或者其他组织的内部知识产权管理体系符合相关国家标准或者技术规范要求的合格评定活动。

知识产权服务认证是指由认证机构证明法人或者其他组织提供的知识产权服务符合相关国家标准或者技术规范要求的合格评定活动。

第四条 国家认证认可监督管理委员会（以下简称国家认监委）、国家知识产权局按照统一管理、分工协作、共同实施的原则，制定、调整和发布认证目录、认证规则，并组织开展认证监督管理工作。

第五条 知识产权认证坚持政府引导、市场驱动，实行目录式管理。

第六条 国家鼓励法人或者其他组织通过开展知识产权认证提高其知识产权管理水平或者知识产权服务能力。

第七条 知识产权认证采用统一的认证标准、技术规范和认证规则，使用统一的认证标志。

第八条 在中华人民共和国境内从事知识产权认证及其监督管理适用本办法。

第二章 认证机构和认证人员

第九条 从事知识产权认证的机构（以下简称认证机构）应当依法设立，符合《中华人民共和国认证认可条例》、《认证机构管理办法》规定的条件，具备从事知识产权认证活动的相关专业能力要求，并经国家认监委批准后，方可从事批准范围内的认证活动。

国家认监委在批准认证机构资质时，涉及知识产权专业领域问题的，可以征求国家知识产权局意见。

第十条 认证机构可以设立分支机构、办事机构，并自设立之日起30日之内向国家认监委和国家知识产权局报送相关信息。

第十二条 认证机构从事认证审核（审查）的人员应当为专职认证人员，满足从事知识产权认证活动所需的相关知识与技能要求，并符合国家认证人员职业资格的相关要求。

第三章 行为规范

第十二条 认证机构应当建立风险防范机制，对其从事认证活动可能引发的风险和责任，采取合理、有效的防范措施。

第十三条 认证机构不得从事与其认证工作相关的咨询、代理、培训、信息分析等服务以及产品开发和营销等活动，

不得与认证咨询机构和认证委托人在资产、管理或者人员上存在利益关系。

第十四条 认证机构及其认证人员对其从业活动中所知悉的国家秘密、商业秘密和技术秘密负有保密义务。

第十五条 认证机构应当履行以下职责：

- (一) 在批准范围内开展认证工作；
- (二) 对获得认证的委托人出具认证证书，允许其使用认证标志；
- (三) 对认证证书、认证标志的使用情况进行跟踪检查；
- (四) 对认证的持续符合性进行监督审核；
- (五) 受理有关的认证申诉和投诉。

第十六条 认证机构应当建立保证认证活动规范有效的内部管理、制约、监督和责任机制，并保证其持续有效。

第十七条 认证机构应当对分支机构实施有效管理，规范其认证活动，并对其认证活动承担相应责任。

分支机构应当建立与认证机构相同的管理、制约、监督和责任机制。

第十八条 认证机构应当依照《认证机构管理办法》的规定，公布并向国家认监委报送相关信息。

前款规定的信息同时报送国家知识产权局。

第十九条 认证机构应当建立健全人员管理制度以及人员能力准则，对所有实施审核（审查）和认证决定等认证活动的人员进行能力评价，保证其能力持续符合准则要求。

认证人员应当诚实守信，恪尽职守，规范运作。

第二十条 认证机构及其认证人员应当对认证结果负责并承担相应法律责任。

第四章 认证实施

第二十一条 认证机构从事认证活动，应当按照知识产权认证基本规范、认证规则的规定从事认证活动，作出认证结论，确保认证过程完整、客观、真实，不得增加、减少或者遗漏认证基本规范、认证规则规定的程序要求。

第二十二条 知识产权管理体系认证程序主要包括对法人或者其他组织经营过程中涉及知识产权创造、运用、保护和管理等文件和活动的审核，获证后的监督审核，以及再认证审核。

知识产权服务认证程序主要包括对提供知识产权服务的法人或者其他组织的服务质量特性、服务过程和管理实施评审，获证后监督审查，以及再认证评审。

第二十三条 被知识产权行政管理部门或者其他部门责令停业整顿，或者纳入国家信用信息失信主体名录的认证委托人，认证机构不得向其出具认证证书。

第二十四条 认证机构应当对认证全过程做出完整记录，保留相应认证记录、认证资料，并归档留存。认证记录应当真实、准确，以证实认证活动得到有效实施。

第二十五条 认证机构应当在认证证书有效期内，对认证证书持有人是否持续满足认证要求进行监督审核。初次认证后的第一次监督审核应当在认证决定日期起12个月内进行，且两次监督审核间隔不超过12个月。每次监督审核内容无须与初次认证相同，但应当在认证证书有效期内覆盖整个体系的审核内容。

认证机构根据监督审核情况做出认证证书保持、暂停或者撤销的决定。

第二十六条 认证委托人对认证机构的认证决定或者处理有异议的，可以向认证机构提出申诉或者投诉。对认证机构处理结果仍有异议的，可以向国家认监委或者国家知识产权局申诉或者投诉。

第五章 认证证书和认证标志

第二十七条 知识产权认证证书（以下简称认证证书）应当包括以下基本内容：

- (一) 认证委托人的名称和地址；
- (二) 认证范围；
- (三) 认证依据的标准或者技术规范；
- (四) 认证证书编号；
- (五) 认证类别；
- (六) 认证证书出具日期和有效期；
- (七) 认证机构的名称、地址和机构标志；
- (八) 认证标志；
- (九) 其他内容。

第二十八条 认证证书有效期为3年。

有效期届满需再次认证的，认证证书持有人应当在有效期届满3个月前向认证机构申请再认证，再认证的认证程序与初次认证相同。

第二十九条 知识产权认证采用国家推行的统一的知识产权认证标志（以下简称认证标志）。认证标志的样式由基本图案、认证机构识别信息组成。知识产权管理体系认证基本图案见图1所示，知识产权服务认证体系的基本图案见图2所示，其中ABCDE代表机构中文或者英文简称：



ABCDEF

图1知识产权管理体系认证基本图案



图2知识产权服务认证基本图案

第三十条 认证证书持有人应当正确使用认证标志。

认证机构应当按照认证规则的规定，针对不同情形，及时作出认证证书的变更、暂停或者撤销处理决定，且应当采取有效措施，监督认证证书持有人正确使用认证证书和认证标志。

第三十一条 认证机构应当向公众提供查询认证证书有效性的办法。**第三十二条** 任何组织和个人不得伪造、变造、冒用、非法买卖和转让认证证书和认证标志。

第六章 监督管理

第三十三条 国家认监委和国家知识产权局建立知识产权认证监管协同机制，对知识产权认证机构实施监督检查，发现违法违规行为的，依照《认证认可条例》、《认证机构管理办法》等法律法规的规定进行查处。

第三十四条 地方各级质量技术监督部门和各地出入境检验检疫机构（以下统称地方认证监管部门）、地方知识产权行政管理部门依照各自法定职责，建立相应的监管协同机制，对所辖区域内的知识产权认证活动实施监督检查，查处违法违规行为，并及时上报国家认监委和国家知识产权局。

第三十五条 认证机构在资质审批过程中存在弄虚作假、

隐瞒真实情况或者不再符合认证机构资质条件的，由国家认监委依法撤销其资质。

第三十六条 认证人员在认证过程中出具虚假认证结论或者认证结果严重失实的，依照国家关于认证人员的相关规定处罚。

第三十七条 认证机构、认证委托人和认证证书持有人应当对认证监管部门实施的监督检查工作予以配合，对有关事项的询问和调查如实提供相关材料和信息。

第三十八条 违反有关认证认可法律法规的违法行为，从其规定予以处罚。

第三十九条 任何组织和个人对知识产权认证违法违规行为，有权向各级认证监管部门、各级知识产权行政管理部门举报。各级认证监管部门、各级知识产权行政管理部门应当及时调查处理，并为举报人保密。

第七章 附则

第四十条 本办法由国家认监委、国家知识产权局负责解释。

第四十一条 本办法自2018年4月1日起施行。国家认监委和国家知识产权局于2013年11月6日印发的《知识产权管理体系认证实施意见》（国认可联〔2013〕56号）同时废止。

附件：知识产权认证目录

知识产权论证目录

序号	认证项目	认证类别	认证依据
1	企业知识产权管理体系论证	知识产权管理体系	《企业知识产权管理规范》(BG/T 29490-2013)
2	高等学校知识产权管理体系论证		《高等学校知识产权管理规范》(GB/T 33251-2016)
3	科研组织知识产权管理体系论证		《科研组织知识产权管理规范》(GB/T 33250-2016)

来源：国家知识产权局

上接第33页

据产品的创新要素、对消费者及所属行业的有益之处等标准评选年度最具创新精神的产品。2018年，SIAL创新大赛收到了超过600件创新产品的申请，创历史新高，经过专业评委审慎的评审，164项产品最终入围最终的金、银、铜奖获得者将于5月16日15:30在E3馆的创新大赛颁奖典礼上公布！

除创新大赛之外，美食厨房（W4）和鲜生活（E7）以烹饪比赛和烹饪演示的形式深度挖掘食材的优势和魅力并呈现给专业观众；巧克力世界（W2）立足甜食领域花样百出，碰撞甜品搭配的新火花；中国精品茶叶冲煮大赛（E4）亦动亦静，茶文化的沉静搭配激烈昂扬的比赛，以极富创意的方式传播较为传统的茶文化；葡萄酒创新论坛（E4）的大师分

享、中国葡萄酒及烈酒品酒会（Best Buy）的酒品评比，以及酒店及零售业论坛（W1）的行业资讯交流，则是稳扎稳打的立足行业，捕捉并传播前沿资讯。位于N5馆的地标天物主题展区则是用艺术展现农产品之美的创新之举，艺术展示、舞台活动与专业论坛的结合，将地方特色农产品的价值最大化的挖掘，以地方特产带动地方文化的广泛传播。

享誉世界国际食品饮料大展

关于做好无公害农产品认证制度改革过渡期间有关工作的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业（农牧、农村经济）、畜牧、农垦、渔业厅（局、委、办），新疆生产建设兵团农业局，有关直属单位：

根据中共中央办公厅、国务院办公厅《关于创新体制机制推进农业绿色发展的意见》要求和国务院“放管服”改革的精神，我部决定改革现行无公害农产品认证制度，目前正在抓紧开展调研和制度设计工作。为切实做好改革过渡期间无公害农产品的相关工作，现将有关事项通知如下。

一、在无公害农产品认证制度改革期间，将原无公害农产品产地认定和产品认证工作合二为一，实行产品认定的工作模式，下放由省级农业农村行政部门承担。

二、省级农业农村行政部门及其所属工作机构按《无公害农产品认定暂行办法》（见附件）负责无公害农产品的认

定审核、专家评审、颁发证书和证后监管等工作。

三、我部统一制定无公害农产品的标准规范、检测目录及参数。中国绿色食品发展中心负责无公害农产品的标志式样、证书格式、审核规范、检测机构的统一管理。

工作中如有问题和建议，请及时与中国绿色食品发展中心和农业农村部农产品质量安全监管局联系。联系电话：010-82481135、59193164；联系人：张志华、董洪岩。

附件：无公害农产品认定暂行办法

农业农村部办公厅

2018年4月24日

无公害农产品认定暂行办法

第一章 总 则

第一条 为加强对无公害农产品的管理，维护消费者权益，提高农产品质量安全水平，保护农业生态环境，促进农业绿色发展，根据《中华人民共和国农产品质量安全法》，制定本暂行办法。

第二条 本办法所称无公害农产品，是指产地环境、生产过程和产品质量符合国家有关标准和规范的要求，经认定合格的未经加工或者初加工的食用农产品。

第三条 本办法所称无公害农产品标志，是指加施或印制于无公害农产品或其包装上的证明性标记。无公害农产品使用全国统一的无公害农产品标志，标志基本图案为：



第四条 无公害农产品管理工作，由政府推动，并实行产品认定的工作模式。

第五条 农业农村部负责全国无公害农产品发展规划、政策制定、标准制修订及相关规范制定等工作，中国绿色食品发展中心负责协调指导地方无公害农产品认定相关工作。

各省、自治区、直辖市和计划单列市农业农村行政主管部门负责本辖区内无公害农产品的认定审核、专家评审、颁发证书及证后监管管理等工作。

县级农业农村行政主管部门负责受理无公害农产品认定的申请。

县级以上农业农村行政主管部门依法对无公害农产品及无公害农产品标志进行监督管理。

第六条 各级农业农村行政主管部门应当在政策、资金、技术等方面扶持无公害农产品的发展，支持无公害农产品新技术的研究、开发和推广。

第七条 承担无公害农产品产地环境和产品检测工作的机构，应当具备相应的检测条件和能力，并依法经过资质认定，熟悉无公害农产品标准规范。

第二章 产地条件与生产管理

第八条 无公害农产品产地应当符合下列条件：

- (一) 产地环境条件符合无公害农产品产地环境的标准要求；
- (二) 区域范围明确；
- (三) 具备一定的生产规模。

第九条 无公害农产品的生产管理应当符合下列条件：

- (一) 生产过程符合无公害农产品质量安全控制规范标准要求；
- (二) 有专业的生产和质量管理人员，至少有一名专职内检员负责无公害农产品生产和质量安全管理；
- (三) 有组织无公害农产品生产、管理的质量控制措施；
- (四) 有完整的生产和销售记录档案；

第十条 从事无公害农产品生产的单位，应当严格按国家相关规定使用农业投入品。禁止使用国家禁用、淘汰的农业投入品。

第三章 产品认定

第十一条 符合无公害农产品产地条件和生产管理要求的规模生产主体，均可向县级农业农村行政主管部门申请无公害农产品认定。

第十二条 生产主体（以下简称申请人）应当提交以下材料：

- (一)《无公害农产品认定申请书》;
- (二)资质证明文件复印件;
- (三)生产和管理的质量控制措施,包括组织管理制度、投入品管理制度和生产操作规程;
- (四)最近一个生产周期投入品使用记录的复印件;
- (五)专职内检员的资质证明;
- (六)保证执行无公害农产品标准和规范的声明。

第十三条 县级农业农村行政主管部门应当自收到申请材料之日起十五个工作日内,完成申请材料的初审。符合要求的,出具初审意见,逐级上报到省级农业农村行政主管部门;不符合要求的,应当书面通知申请人。

第十四条 省级农业农村行政主管部门应当自收到申请材料之日起十五个工作日内,组织有资质的检查员对申请材料进行审查,材料审查符合要求的,在产品生产周期内组织两名以上人员完成现场检查(其中至少有一名为具有相关专业资质的无公害农产品检查员),同时通过全国无公害农产品管理系统填报申请人及产品有关信息。不符合要求的,书面通知申请人。

第十五条 现场检查合格的,省级农业农村行政主管部门应当书面通知申请人,由申请人委托符合相应资质的检测机构对其申请产品和产地环境进行检测;现场检查不合格的,省级农业农村行政主管部门应当退回申请材料并书面说明理由。

第十六条 检测机构接受申请人委托后,须严格按照抽样规范及时安排抽样,并自产地环境采样之日起三十个工作日内、产品抽样之日起二十个工作日内完成检测工作,出具产地环境监测报告和产品检验报告。

第十七条 省级农业农村行政主管部门应当自收到产地环境监测报告和产品检验报告之日起十个工作日内完成申请材料审核,并在二十个工作日内组织专家评审。

第十八条 省级农业农村行政主管部门应当依据专家评审意见在五个个工作日内作出是否颁证的决定。同意颁证的,由省级农业农村行政主管部门颁发证书,并公告;不同意颁证的,书面通知申请人,并说明理由。

第十九条 省级农业农村行政主管部门应当自颁发无公害农产品认定证书之日起十个工作日内,将其颁发的产品信息通过全国无公害农产品管理系统上报。

第二十条 无公害农产品认定证书有效期为三年。期满需要继续使用的,应当在有效期届满三个月前提出复查换证书面申请。

在证书有效期内,当生产单位名称等发生变化时,应当向省级农业农村行政主管部门申请办理变更手续。

第四章 标志管理

第二十一条 获得无公害农产品认定证书的单位(以下简称获证单位),可以在证书规定的产品及其包装、标签、说明书上印制或加施无公害农产品标志;可以在证书规定的产品的广告宣传、展览展销等市场营销活动中、媒体介质上使用无公害农产品标志。

第二十二条 无公害农产品标志应当在证书核定的品种、数量范围内使用,不得超范围和逾期使用。

第二十三条 获证单位应当规范使用标志,可以按照比例放大或缩小,但不得变形、变色。

第二十四条 当获证产品产地环境、生产技术条件等发生变化,不再符合无公害农产品要求的,获证单位应当立即停止使用标志,并向省级农业农村行政主管部门报告,交回无公害农产品认定证书。

第五章 监督管理

第二十五条 获证单位应当严格执行无公害农产品产地环境、生产技术和质量安全控制标准,建立健全质量控制措施以及生产、销售记录制度,并对其生产的无公害农产品质量和信誉负责。

第二十六条 县级以上地方农业农村行政主管部门应当依法对辖区内无公害农产品产地环境、农业投入品使用、产品质量、包装标识、标志使用等情况进行监督检查。

第二十七条 省级农业农村行政主管部门应当建立证后跟踪检查制度,组织辖区内无公害农产品的跟踪检查;同时,应当建立无公害农产品风险防范和应急处置制度,受理有关的投诉、申诉工作。

第二十八条 任何单位和个人不得伪造、冒用、转让、买卖无公害农产品认定证书和无公害农产品标志。

第二十九条 国家鼓励单位和个人对无公害农产品生产、认定、管理、标志使用等情况进行社会监督。

第三十条 获证单位违反本办法规定,有下列情形之一的,由省级农业农村行政主管部门暂停或取消其无公害农产品认定资质,收回认定证书,并停止使用无公害农产品标志:

- (一)无公害农产品产地被污染或者产地环境达不到规定要求的;
- (二)无公害农产品生产中使用的农业投入品不符合相关标准要求的;
- (三)擅自扩大无公害农产品产地范围的;
- (四)获证产品质量不符合无公害农产品质量要求的;
- (五)违反规定使用标志和证书的;
- (六)拒不接受监管部门或工作机构对其实施监督的;
- (七)以欺骗、贿赂等不正当手段获得认定证书的;
- (八)其他需要暂停或取消证书的情形。

第三十一条 从事无公害农产品认定、检测、管理的工作人员滥用职权、徇私舞弊、玩忽职守的,依照有关规定给予行政处罚或行政处分;构成犯罪的,依法移送司法机关追究刑事责任。

第三十二条 其他违反本办法规定的行为,依照《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规处罚。

第六章 附则

第三十三条 从事无公害农产品认定的机构不得收取费用。检测机构的检测按国家有关规定收取费用。

第三十四条 本暂行办法由农业农村部负责解释。

第三十五条 本暂行办法自印发之日起施行。

drinktec
联手打造

CHINA BREW 2018 CHINA BEVERAGE 2018

2018(第十三届)中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会

THE 13TH INTERNATIONAL BREW & BEVERAGE PROCESSING
TECHNOLOGY AND EQUIPMENT EXHIBITION FOR CHINA

中国·上海新国际博览中心（浦东）

2018年10月23日~26日

全球瞩目

液体食品加工和包装行业盛会

主办单位:

中国联合装备集团有限公司
慕尼黑博览集团

承办单位:

北京中轻合力国际展览有限公司
慕尼黑展览（上海）有限公司



官方微信

国内企业联系: +86 10 66017874 66017794 66068229 66060746

国际企业（包括合资企业）联系: +86 21 20205565 20205500

www.chinabrew-beverage.com

Drying 干燥与节能 and Energy Saving



食品干燥技术的发展概述

食品干制是一种具有悠久历史的加工方法，北魏时期贾思勰的《齐民要术》中就有关于干制食品的记载，在明代李时珍的《本草纲目》中则提到了采用晒干制桃干的方法，在《群芳谱》一书中记有先烘枣而后密封储藏的方法。自然干制为中国长期广泛采用的干制法。中国著名土特产如葡萄干、红枣、柿饼、干辣椒、金针菜、玉兰片、萝卜干、梅干菜、香蕈等都是晒干或阴干制成；肉制品中的风肉、火腿和广东香肠经风干或阴干后再行保存。一直以来自然干制是常用的方法，但是自然干制食品干燥缓慢，难以制成品质优良的产品，并且会受到气候条件的限制，食品常会因阴雨季节无法晒干而腐败变质。同时还需要大面积晒场和劳动力，劳动生产率极低。此外，还容易遭受灰尘、杂质、昆虫等污染和鸟类、啮齿类动物等的侵染，既不卫生，又有损耗。为了在异常的气候条件下仍能及时干制，以免食品腐败变质，在不断实践中终于摸索出使用人工加热的干制方法。中国民间长期以来采用的烘、炒、焙等干制食品方法正是这样逐渐形成的但不利于大规模生产。适宜大批量生产的干制方法于1875年才出现。最初是将片状蔬菜堆放在室内，通入40℃热空气进行干燥，这就是早期的热空气干燥方法。其后，随着科学和生产技术的不断发展，逐渐发展为工业化生产的规模。人工干制在室内进行，不再受气候条件的限制，操作容易控制，干制时间大大缩短，产品质量显著提高，产品得率也有所提高，这是由于干制能及时阻止生化变化，以致如糖分等一类物质损耗量得以减少，正由于此，人工干制—>干燥技术才得到了迅速发展。

一、干燥技术的发展

经过100多年的发展干燥技术已经是食品储藏和改善品质必不可缺的加工方式之一，也是人类有史以来一直利用的食品加工技术。干燥方法包括最原始的自然干燥法以及利用外来热量的热风干燥法、喷雾干燥法、薄膜干燥法及冷冻干燥法等多种方法。近年来，为了提高干燥作业的质量和效率，还研究开发成功组合利用真空和加压处理的各种新型干燥装置，使食品干燥技术进入了最新的发展阶段。

- 自然干燥是在食品加工历史中有很长的一段时期内得到利用的技术，可以说一直沿用到战后的方便食品，干燥技术取得新发展时期为止。不过至今仍然为某种特殊地区的食品加工业需求，还能得到利用。
- 在方便食品制造过程中主要应用的是喷雾干燥、冻结干燥和滚筒干燥三大技术。
- 目前在食品领域利用的比较新的干燥技术还有真空传送带式干燥、真空脱水干燥、微波和远红外干燥、流动层造粒干燥等。
- 关于干燥装置的发展动向，同其他食品加工技术一样正在向探索节能、节约场地以及讲究卫生安全和适应环境保护要求，并能进一步提高产品质量高标准要求的方向发展。特别是近年来出现的某些新的发展动向，开发了各种类型的干燥技术和设备。
- 食品生产中经常使用的是无损于食品风味、不易引起变色和变质的喷雾干燥，冷冻真空干燥和真空皮带式干燥等高品质干燥技术。

二、食品的干燥技术

食品干燥的主要目的，是保护生鲜食品免遭腐败。干燥的结果，又带来搬运方便，容易吃这些好处，并且有时候还会增加美味，也有产生不同的香味的。例如，把柿子制成柿饼，又增了甜味和独特的吃头。可是如果想把干燥了的食品，再度恢复水分，用历来的干燥法是难以还原的。为此，不去考虑用历来的干燥法使之返回原来状态，而更多地看到生产出别的加工食品来。难怪乎象挂面、通心粉、淀粉那样原料食品，就是尽量抑制变化制造出来的干燥食品。

干燥方法有以列几种：

- 1、加热干燥
- 2、真空干燥
- 3、喷雾干燥
- 4、冻结干燥
- 5、其它干燥



1) 加热干燥

靠热源使空气加热，通过此热空气使之干燥，有将从燃料出来的火和烟，直接导入干燥器内，使之干燥的直接加热式与将热导入空气加热机，靠加热了的空气使之干燥的间接加热式。还有将加热板加热，在这上将材料压住使之干燥的热板加热式。

箱型热风干燥机是最普通的东西，从干燥室的外边送来热风使之干燥的。用在香草、茶叶上。热风温度因对象而异、例如，茶70—130℃，香草60℃左右。此外，还有向隧道状的干燥机内送进热风，使之从一方向他方移动来使之干燥的隧道干燥机。比箱型干燥机的热效率高，用在蔬菜、水果、淀粉等的干燥上。还有，回转式干燥机，是具有不陡的倾斜的干燥圆筒回转，从上部添入材料后，边干燥边从下部出来。可以连续处理。用在砂糖、葡萄糖、糕点等的干燥上，另外还有，转筒干燥机，用的是把表面磨光了的金属性汽油筒，把它水平放着，将一半左右浸泡在液体内，使之静静地回转，靠着汽油筒内的热，使液体干燥成为薄膜状。将薄膜扒出来，汽油筒继续在液内回转。再进行下次的干燥。

2) 真空干燥

适于加热后容易变化的东西的干燥上，用于香料、果实、蔬菜的干燥上，靠着干燥机内是真空状态，所以即使是低温，水分也能急速排除，热效率也好，据说使用大型机时，费用并不比热风干燥贵。

3) 喷雾干燥

液体材料或固体物在液体非常细碎分散的情况下，使之干燥时用的。将液体喷入热气中时，液体变成细小的微粒子，因表面积增大，热交换便迅速进行，瞬间便可使之干燥。此干燥法因干燥时间短，所以能够抑制食品中成分的变质并将其制成粉末。

4) 冻结干燥

此法是将准备干燥的食品，事先用-30℃—-40℃冻结之后，把它放在高真空之中，将食品中生成的冰，以直接蒸气的形式除掉，这样进行干燥的。此方法的好处是：1、因原料是以低温保存着的，所以能够防止因热的变质，能够抑止食品的色、味、香、维生素类等的变化；2、原料的状态，干燥后也能保持；3、向干燥品加入凉水或温水，很容易恢复到原来状态，多用在快餐食品的蔬菜类上，最近用在袋装鸡蛋挂面等的“菜码儿”上。

5) 其他干燥

加压干燥是在能够加热、加压的密闭容器中，放入谷类、半干燥的水果、蔬菜等密封起来，从外部加热，达到一定压力、温度时，打开盖，使之返回大气中，借此来使食品膨胀、干燥的，膨化食品便是一例。最近在美国早餐用谷物上也是常见的。在我国，古来就将不易干燥的食品先冻结起来，保

存一个时期以后，再解冻、脱水、干燥的方法。冻豆腐、淀粉、绿豆粉等便是。脱水之后，干燥时，即使是普通的加热干燥也能作好，并不会引起角质化。

三、干燥设备的分类

1、按干燥设备的特征来分类：

- (1) 自然干燥方法（晒干与风干等）；
- (2) 人工干燥方法（如箱式干燥、窑房式干燥、隧道式干燥、输送式干燥、输送带式干燥、滚筒干燥、流化床干燥、喷雾干燥、冷冻干燥等）。



2、按干燥的连续性分为：

- (1) 间歇（批次）干燥；
- (2) 连续干燥。

3、以干燥时空气的压力来分类：

- (1) 常压干燥；(2) 真空干燥。

4、以干燥过程向物料供能热的方法来分类：

- (1) 对流干燥；(2) 传导干燥；
- (3) 能量场作用下的干燥及组合干燥法。

四、干燥食品的最终水分要求

1、粮谷类和豆类

谷物收获和安全储存所要求的水分含量一般种子类在水分活性0.6~0.80范围内，其水分变化曲线的斜率很平，1%水分变化可引起0.04~0.08 aw 的变化。

2、鱼、肉类

仅依靠降低水分活性常难以达到鱼、肉类干制品的长期常温保藏。因此这类制品的干制过程，常结合其它保藏工艺，如盐腌、烟熏、热处理、浸糖、降低pH、添加亚硝酸盐等防腐剂，以达到一定保质期而不能保持其优良食用品质。

3、乳制品

全脂、脱脂乳粉，通常干燥至水分活性0.2左右，我国国家标准要求全脂乳粉水分小于2.5~2.75%，脱脂乳粉水分小于4.0~4.5%，调制乳粉小于2.50~3.0%，脱盐乳清粉（特级品）小于2.5%。

4、蔬菜

脱水蔬菜最终残留水分5~10%，相当于水分活性0.10~0.35。



5、水果

多数脱水干燥水果水分活性在0.65~0.60。^{FS}

丹佛斯之“全”在热泵烘干



在2018年中国制冷展的展上，丹佛斯推出有14个项目类别的各类新产品，其中全配置空气源热泵烘干解决方案引人注目，展出台前人头攒动摩肩接踵。

作为工业用烘干行业的替代方案，低环温空气源热泵已在众多的领域及行业被人们认可和采用，而丹佛斯在本次制冷展上展出的全配置热泵除湿烘干机组更被认为是优乘之选。

热泵闭式除湿烘干机是利用制冷系统使湿热空气降温除湿，同时通过热泵原理回收湿空气水份凝结潜热来加热空气的一种装置，是除湿（干燥物料）和热泵（能量回收）的完美结合。本次展示的丹佛斯全配置热泵除湿烘干机组是一款复合式空气源热泵干燥机，兼顾了开式（从环境吸热实现快速升温），闭式（以制冷方式除湿），并以冷凝热进行再加热的综合功能。该机组除了主冷凝器及除湿器采用了微通道技术外，系统的回热循环蒸发器以及冷凝器则采用了微通道热管技术。微通道技术+微通道热管技术+热泵除湿烘干回热循环技术，可实现热泵烘干机组的全程高效能运行，把热泵除湿烘干节能等功能完美结合于一体。



丹佛斯集团总裁及首席执行官方行健(Kim Fausing)先生（右一）与同事们在丹佛斯全配置热泵烘干机组前合影



展出的12HP复合式热泵烘干机组，兼具九大优势，在空气源热泵烘干领域独领风骚。制冷展期间被络绎不绝的行

业同仁围观了三天，三位专业技术人员的满负荷讲解，以至于都在展会后都哑了嗓子。



详解丹佛斯热泵烘干解决方案的九大特点：

1、复合式系统，更节能

兼备开式机组和闭式机组功能，按物料烘干工艺的实际需求可选排湿模式、除湿模式、智能模式运行。烘干效率更高，比传统烘干设备节能80%

2、不受外界环境温湿度影响，哪儿都好使

闭式热泵循环，冷凝除湿工况稳定，系统与外界环境温湿度没有关系，春夏秋冬四季，东西南北中安全运行

3、零排放，无污染

通过二级冷凝技术可实现全密闭恒温除湿，零排放，无污染，环保首选。外界粉尘及蚊虫生物无法进入风道，健康卫生

4、烘干品质有保障

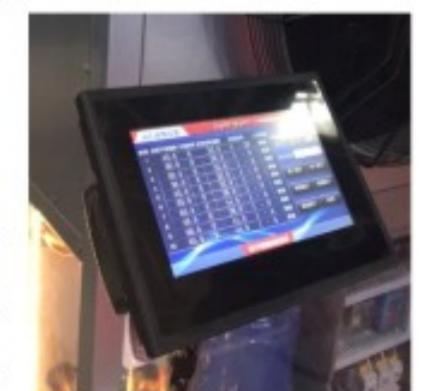
低温密闭除湿烘干，对物品组织破坏少、形变小、复水还原性好、品相好。物品有效成分不流失，大大提升烘干品质级别，适合烟草、花草、药材等物品烘干

5、一致性好

闭式热风循环，强风对流，无通风死角，均匀一致，保证所有烘干物料工艺一致性。烘干过程无需翻动物料，省人工

6、PLC+工业液晶触摸屏智能控制

全自动运行，节约大量人工成本，生产效率极大提升。精准温湿度智能分段控制，不受电磁干扰操作便捷，可实现远传集中控制，轻松实现智能化管理



7、丹佛斯全配置，欧洲技术，性能卓越

丹佛斯可为热泵烘干机组提供的核心元件包括：压缩机、PLC控制器、微通道换热器、热力膨胀阀、干燥过滤器、单向阀、电磁阀等

8、微通道换热技术

系统传热更高效，充注量更少，机组设计更紧凑，更轻重量，使用寿命更长

9、微通道除湿技术+回热循环技术+除湿风量/循环风量分配技术

行业首创微通道除湿模块，除湿量更大，结构更紧凑
优质的热泵烘干机组背后则是优质的配套元件，全配置热泵烘干机组可谓丹佛斯的“海陆空部队大集结”，共有七个类别十款产品联袂登场：

1、SZ147系列涡旋压缩机

- 基于R134a研发的12HP热泵烘干专用高效压缩机
- 中间隔离罩：有效隔离涡旋盘和排气，提高涡旋盘使用寿命及更低的运行噪音
- 新的特氟龙密封圈：提升高低腔密封效果
- 动静涡旋盘成对加工工艺：保证轴向配合更完善
- 无铅聚合轴承：有效冷却电机和气液分离，避免系统带液
- 低位电机设计：冷冻油有效冷却电机



2、MCX系列PLC控制器

- 符合开放型标准及具有最高软件控制性能，可完全根据自己的需求来定制控制器
- 使用 C 语言进行编程，与专用系统相比具有独特的多功能性与灵活性
- 配备低级别操作系统，包括硬件驱动设备、服务以及虚拟机
- 提供开放式标准协议与外设连接，便于与机电组件及管理系统相互集成，内置多种通讯协议，方便扩展，双Modbus Rs485设计，同时实现上下位机数据采集控制
- 联网控制，更加智能及节能
- 内置时间表，可以定时开关机
- 报警记录功能，查看以往历史记录
- 内置密码，不同密码登陆对应不同操作权限



3、STGE系列热力膨胀阀

- 可提供MOP(最大工作压力)型号
- 直通流向及平衡流口设计
- 低迟滞性
- 最大工作压力PS/MWP : 46 bar/667 psig
- 在热泵应用下有较长的使用寿命
- 圆柱形感温包，带全新升级感温包紧固带
- 双向流，可正反方向使用
- 过热度可调
- 激光焊接不锈钢动力元件/毛细管
- 符合ATEX防爆2区的标准



4、DMB系列干燥过滤器

- 全封闭双流向干燥过滤器可减少多达10个焊缝连接，可降低生产成本以及潜在泄点数量
- 尤其适用于使用HFC制冷剂和带添加剂的酯类油的热泵系统
- 最佳流量特性和积杂质能力
- 可提供5至39方英寸的规格
- 可提供螺纹、接(纯铜、键铜)连接



5、CCV系列单向阀

- 适用于HCFC及非可燃的HFC制冷剂
- 全密闭结构
- 磁性阀片设计
- 100% 紫铜管利于焊接
- 特殊柔性内密封工艺
- 符合中国机械行业标准(JB/T)



6、CSV系列电磁阀

- 介质温度可达:+105°C
- 当线圈不通电时，电磁阀处于常闭状态
- 带8W线四电磁阀的最大开启压差 (MoPD) 可达21bar
- 符合中国机械行业标准(JB/T)
- 为直动式或伺服式电磁阀，用于采用氟化物制冷剂的冷冻冷和空调、热泵等装置的液体篮路、吸气篮路和热气管路上



7、微通道热器--作为主冷凝器、除湿器、热管蒸发器及冷凝器

- 更高效的传热效率
- 微通道换热器的传热区域和通道容积的高比率带来的直接好处，可以节省开销并且减少对环境的影响。
- 更少的制冷剂

配备微通道换热器的系统比配备翅片管式的换热器的系统，在同等传热量的情况下少使用30%的制冷剂充注量，体积平均减少70%

- 更小空间、更轻重量

丹佛斯微通道换热的高性能和紧凑型设计使您的客户能够铸就更小更轻的产品，这能够减少产品价值链中的运输和库存成本，同时为产品设计创造更大的自由空间

- 耐用性和长使用寿命

微通道换热器使用寿命更长，铝制结构能将电化腐蚀降到最低限度，推迟了更换昂贵设备的时间！

- 优化气流、静音运行

采用全球领先的建模技术，从各方面对微通道换热器上加工面的气流剖面进行优化，高级气流原理降低了空气通过换热器时产品噪音，使你能够为客户提供更好、更安静的制冷系统的解决方案

- 优化管道

制冷剂传输通道优化传热效果，能够通过更紧凑的设计来实现同等效率的制冷解决方案

- 更智能的翅片设计

革命性的百叶窗式翅片设计最大限度提高了表面面积和管道接触效果，能够成功减少空气侧的压降、提高能效、同时降低噪音

- 优化流速控制的集体管和隔板

微通道换热器的集气管和隔板可以联合控制制冷剂流量，并优化各个阶段的流速，集气管的设计能够在不造成额外压降的同时将制冷剂用量降至最低(肖宇亮)



行业聚焦

Industry Focus

创想于行，未来于心

-- 制冷展中丹佛斯的风采



2018年4月9-11日，全球制冷行业年度盛宴——中国制冷展在北京新国际展览中心隆重召开。丹佛斯以“创想于行，未来于心”作为主题，再次以一袭亮丽的红妆引得全场瞩目。

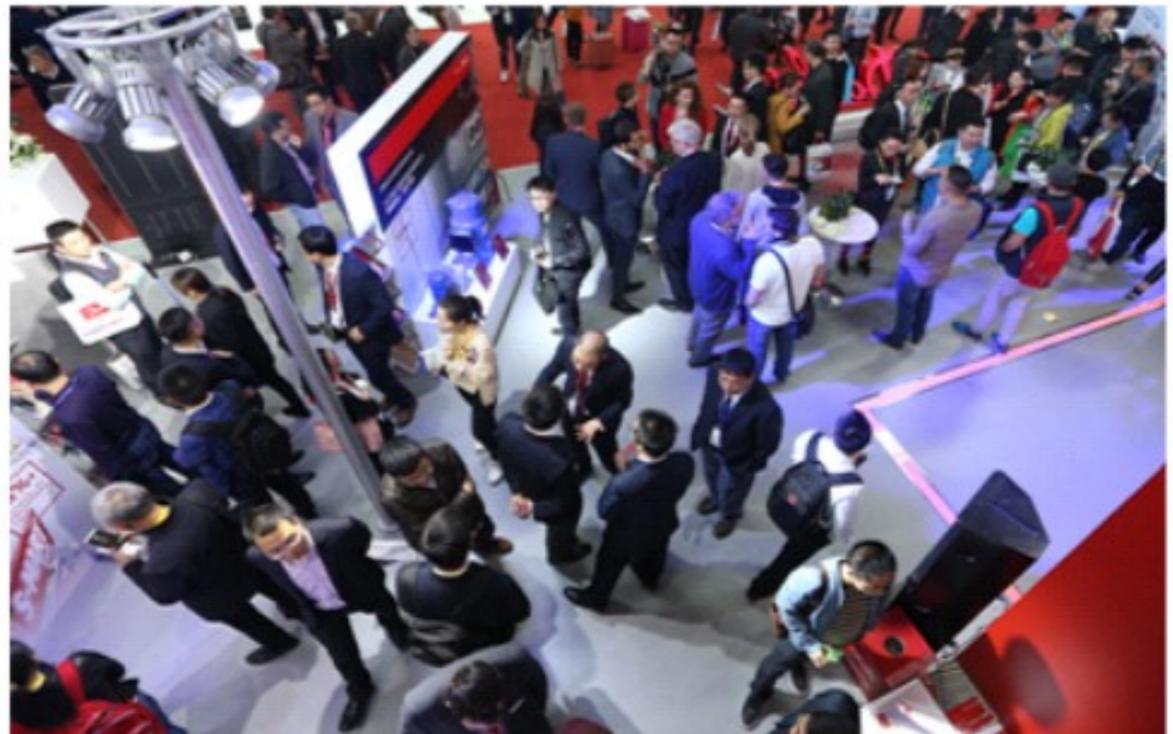


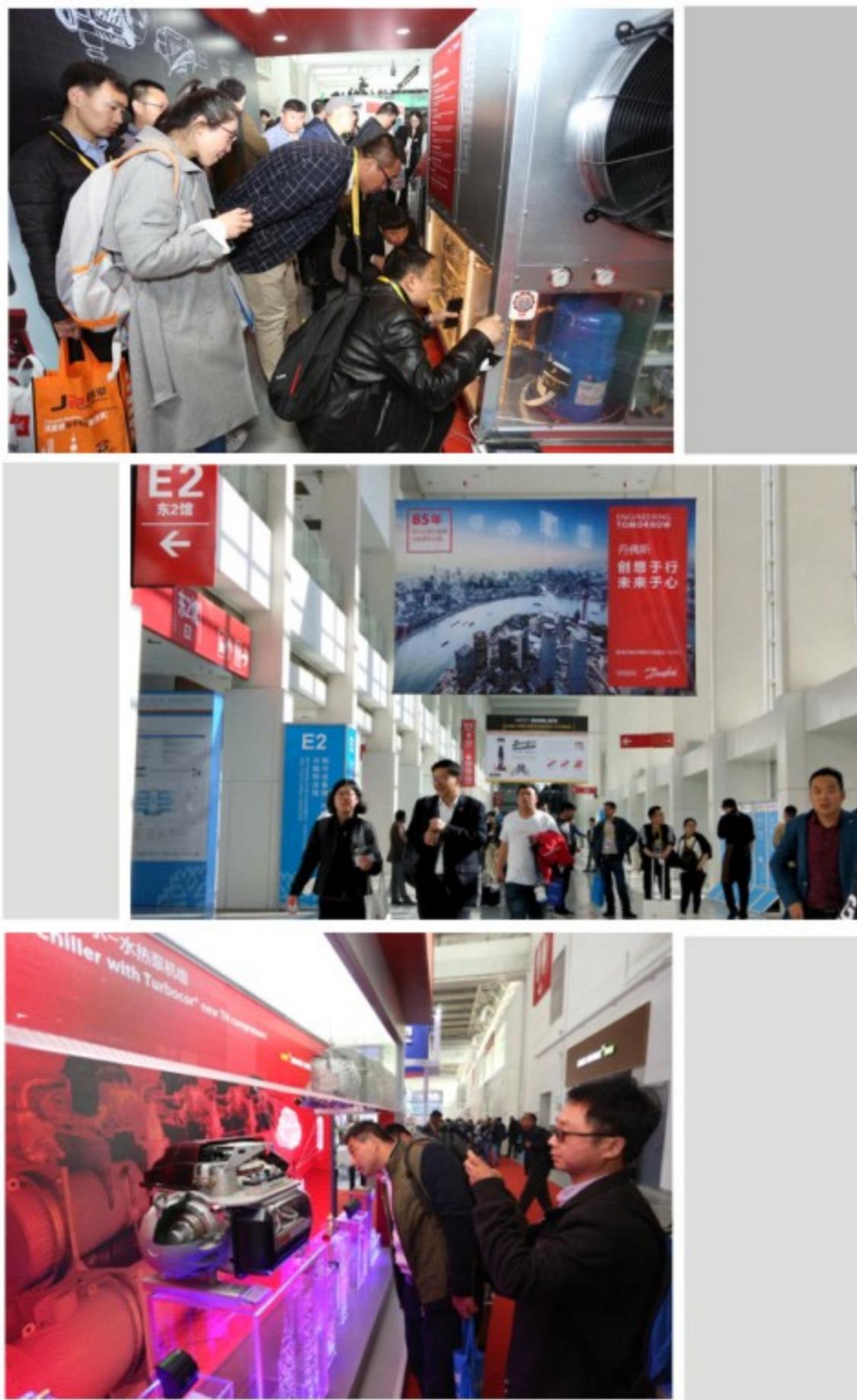
为期三日的制冷展转瞬即逝，伴随着对这抹红色的意犹未尽，让小丹以图片的形式来为大家回顾丹佛斯在本届制冷展中的点点滴滴，留下美好的瞬间，激起永久的回忆。

- 1、展位火爆。丹佛斯三百平米双层展台巧妙地划分为展览展示、活动仪式、业务洽谈等多个区域，为广大行业用户带来源自北欧的顶尖冷水机组、空气源热泵采暖及烘干、商用及工业冷库、食品零售、冷藏运输、数据中心、空调及冷冻商用压缩机等解决方案。
- 2、TGE 500万支庆典。制冷展期间恰逢丹佛斯 TGE 系列热力膨胀阀问世10周年，全球销量 500 万支，在展会首日的丹佛斯庆典中，上百位行业同仁共同见证了这一激动人心的历史时刻。
- 3、创新四连贯。丹佛斯两款产品荣获 2018 年中国制冷展“年度创新产品”，是本届获奖最多的企业之一，并已

实现连续四年蝉联。它们分别是 PCH065 系列低环温热泵专用压缩机以及天磁 TTH/TGH 系列高压比无油变频离心压缩机。

- 4、新品闪耀。创新是丹佛斯的基因。丹佛斯每年将超过4% 的销售额投入到创新和研发中去，以期将研发成果实现到实际的应用中。在本届制冷展中，丹佛斯共计推出14款创新新品（其中12款来自于制冷事业部，两款来自于供热事业部），这正是丹佛斯在创新路上取得的成就。
- 5、互动风潮。于丹佛斯展台推出的“小丹微信大闯关”活动引起了观展朋友们高度的兴趣，几十道巧妙设计的“难题”在各个展示区域等着闯关者来解答，参与互动者可以根据各个展位中的“线索信息”来找寻答案并赢得奖品。
- 6、电子样本。保护环境，我们一直在努力。丹佛斯在本届制冷展上大规模减少印刷品的发放，取而代之的是推广电子样本的在线预订。制冷展期间共有超过2000 人次的扫描和下载，轻轻松松，资料打包下载回家！





- 7、冷暖同行，创想未来。丹佛斯的企业形象宣传也在制冷展中如火如荼地进行着，多个制冷行业中的丹佛斯综合解决方案巨幅海报在展馆展示，我们愿与行业伙伴携手同行，创想未来。
- 8、冷冻冷藏观摩团。丹佛斯深入参与了由中国制冷展组委会主办的“冷冻冷藏业观摩团”专题研讨和观摩活动，丹佛斯工业制冷部负责人 Strand Kristian 先生和中国区应用及业务发展经理黄志华先生一起在研讨会中为同行们带来了精彩演讲，而主题为“丹心筑梦，创新前行”的丹佛斯之夜欢迎晚宴则为老友们提供了一个共叙友情、把酒言欢的好机会。
- 9、无油来袭。由丹佛斯磁悬浮压缩机领衔的众多制冷产品一齐亮相，为行业同仁们带来了丹佛斯阵容强大的 Danfoss Oil free package (丹佛斯综合无油解决方案)，该方案可大幅提升制冷系统的寿命及效率，同时降低系统检修及维护的复杂程度。
- 10、16场。展会期间，丹佛斯不间断地举行了10场专题



研讨会，国内外技术专家亲临现场为行业同仁讲解最前沿的行业资讯及领先技术。同时，丹佛斯还深入参与了6场制冷展主办方组织的峰会、论坛及交流会活动。

- 11、亮点一瞥。“空气源热泵烘干”展区可谓丹佛斯展位中的一大亮点。作为烘干行业的替代方案，低环温空气源热泵方案已在许多区域和领域被认可和采用，被认为是可持续能源的“绿色方案”。本次展出的热泵烘干机组中采用了来自于丹佛斯的十大产品，重装出击，谁与争锋。
- 12、观展团。丹佛斯为“ICCC 2018”、“冷冻冷藏观摩团”和“媒体团”等多个国内外的专业观展团进行了专业服务，由丹佛斯的专家领衔，在丹佛斯展台为观展团的专业人士进行了详细的介绍和问答。
- 13、合作见证。制冷展期间的丹佛斯展台上见证了一个又一个的合作达成，从中国肉类协会与丹佛斯的联手市场推广活动，到京东集团的冷链项目与丹佛斯携手，喜事连连。
- 14、在中国，为中国。丹佛斯总裁兼首席执行官行健 (Kim Fausing) 先生也亲临了本届制冷展，他在丹佛斯中国总裁司徒嘉德 (Kjeld Stark) 先生的陪同下进行了观展并出席了多场行业活动及客户交流，在媒体访谈环节方行健总裁再次强调了中国对于丹佛斯集团的重要性以及丹佛斯“在中国，为中国”的发展决心。(肖伦) 



2019，上海见！

英特诺推出用于深冷环境的输送机技术



2018年3月12日，瑞士Sant'Antonino。

包装食品和饮料的食品加工，运输，分类和储存是食品工业中的重要流程。英特诺在这一领域提供了广泛的解决方案。在20世纪90年代的ANUGA食品技术大会上，英特诺为深冷冻行业提供新的解决方案。

英特诺新推出的模块化输送平台（MCP）适用于采用分散式 RollerDrive 驱动技术的制冷和冷冻环境，从而扩展了该公司输送机解决方案的功能。冷冻物流现在可以从温度低至零下30摄氏度的高效零压物料流中受益。可以在低温下减少人力工作，并且可以提供更好更安全的工作环境。新的冷冻 MCP 提供灵活和可扩展的配置，具有标准即插即用组件。它能满足制冷环境下的需求，并为未来增长提供了灵活性。终端用户受益于低能耗，从而节省运营成本。

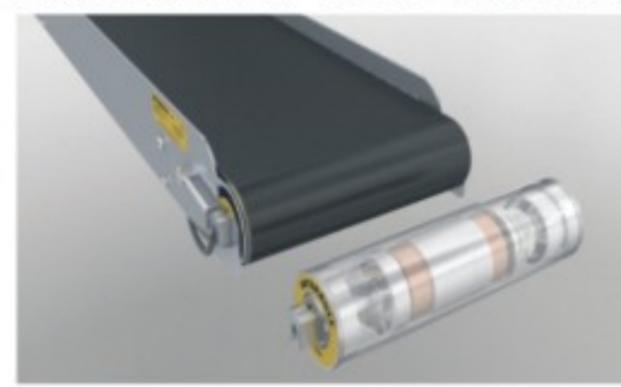
另一个亮点是新一代滚筒电机，英特诺现在正在逐步扩展以包括更多直径。在 LogiMAT 上，DM0113 和 DM0138 将首次展示鼓形电机系列的最新产品。新一代的传动装置具有许多优点：例如，更坚固的车轴和滚珠轴承确保了特别长的使用寿命，而极其稳定的行星齿轮传动装置可以在低噪音条件下传递高转矩。所有新一代的电动滚筒都符合最高等级的 IP69 K 卫生防护标准，与传统减速电机相比，它们更快速，更容易清洁。



超级市场解决方案

离客户很近 – 即使是他们最不期待的地方。英特诺的技术使全世界的超市一半以上的结账台圆满运行。在世界各地的零售商店和超市的收银找到英特诺的产品，例如：沃尔玛（美国），麦德龙（德国），埃德卡（德国），家乐福（法国），COOP（许多国家），利德尔（德国），阿尔迪（德国），特易购（英国）。

英特诺驱动器和滚筒非常适合现金柜台和清空系统的特殊要求。最重要的是，英特诺的工程师非常欣赏快速，简单的安装，并且可以轻松地将它们集成到现有系统中，从而简化了输送机系统的设计和安装。英特诺解决方案的一个更有说服力的理由是其节省空间的设计。英特诺滚筒电机是结构紧凑，密封完整的系统。与传统驱动不同，它们不需要额外的发动机，变速箱和动力系统空间。滚筒电机的免维护操作和经济高效的操作也归功于其密封结构 – 确保最少的停机时间和维护。除此之外，还有高效率，可降低



功耗，从而降低能源成本，从而降低产品的总体拥有成本。

电动滚筒

由于所有组件均位于钢壳内，因此电动滚筒占用更少空间比传统驱动器。



即插即用解决方案

Interroll 驱动器和滚筒完全适合于结账系统和 RBRVM 的特定要求。工程师更喜欢 Interroll 产品的快速简便的设计和安装。



卡带

Interroll 纸盒比安装在结账柜台或其他机器上的传统输送机快得多，使用起来更容易，因为一个组件已经过测试和“磨合”。较少的零件意味着较低的传送带设计和部件采购成本。



新！软启动控制

采用紧凑型设计的全新 Softstart Control 发动机控制器完美满足了结账工厂的要求，并降低了安装的复杂性。



卓越中心 - 超市解决方案

位于丹麦哥本哈根的 Interroll 卓越中心专注于滚筒电机和鼓盒，用作超市检查系统和再循环设施中的皮带驱动装置。零缺陷策略是英特诺生产系统（IPS）的组成部分。也在超市解决方案中实施。

关于英特诺

英特诺集团是全球物流解决方案的领导者。该公司成立于1959年，自1997年以来一直在瑞士证券交易所上市。特诺提供系统集成商和设备工程师提供了全面的在类别“压路机”（进料辊），“驱动器”（电机和输送系统的驱动器），“输送机及分拣机”平台为基础的产品和服务（输送机和分拣机）和“托盘和纸箱流量”（流量存储）。英特诺解决方案用于快递和邮政服务，电子商务，机场，食品和饮料，时尚，汽车和其他行业。该公司在其用户中包括亚马逊，博世，可口可乐，DHL，雀巢，宝洁，西门子，沃尔玛或Zalando等领先品牌。

集团是全球物流解决方案的领导者。该公司成立于1959年，自1997年以来一直在瑞士证券交易所上市。特诺提供系统集成商和设备工程师提供了全面的在类别“压路机”（进料辊），“驱动器”（电机和输送系统的驱动器），“输送机及分拣机”平台为基础的产品和服务（输送机和分拣机）和“托盘和纸箱流量”（流量存储）。英特诺解决方案用于快递和邮政服务，电子商务，机场，食品和饮料，时尚，汽车和其他行业。该公司在其用户中包括亚马逊，博世，可口可乐，DHL，雀巢，宝洁，西门子，沃尔玛或Zalando等领先品牌。**FS**



SHICAI

第九届上海国际餐饮食材展览会

9th Shanghai International Catering and Ingredients Exhibition

展品范围

- | | | | |
|--|------|--|------|
| | 肉类食材 | | 水产海鲜 |
| | 蔬菜菌类 | | 速食食品 |
| | 其他食材 | | 配餐配料 |
| | 相关设备 | | 禽类食品 |



60,000
平方米

55,000
观众

1,500
参展商



2018年8月29-31日
中国·上海新国际博览中心

汇集各类食材·主导行业发展

www.shicaiexpo.com

同期展会



2018上海国际餐饮博览会



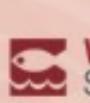
第九届上海国际冷冻冷藏食品博览会



第七届上海国际调味品及食品配料展览会



2018上海国际餐饮连锁加盟展览会



SIFSE
WorldSeafood
Shanghai

第十三届上海国际渔业博览会



参展咨询

电话 : +86 21 61276587
邮箱 : hetan@ite-china.com.cn

参观及媒体咨询

电话 : +86 21 61270376
邮箱 : nancy.cao@ite-china.com.cn

CONNECTING
YOUR BUSINESS
TO THE WORLD

歌华展览
Gehua Expo

糖酒会特别报道

SPECIAL REPORT

标识技术创新 助力食品安全

-- 伟迪捷力推最新产品 提升品牌荣誉和消费者信心



伟迪捷（上海）标识技术有限公司隶属美国财富500强企业

之一——美国丹纳赫（DANAHER）集团的旗下（以下简称“伟迪捷”），是全球著名的标识系统制造商之一。作为全球标识行业的领先厂商，凭借卓越的产品、服务及量身订做的标识解决方案深受客户信赖。伟迪捷公司对高质量喷码和标识设备及耗材的创新、发展、制造和销售已经超过44年的历程。公司利用各种技术提供合适的喷码和标识解决方案，并致力于提供高质量的设备、耗材和服务，从而最大程度提高可靠性、效率，简化操作并减少维护。伟迪捷大字符和小字符喷墨喷码机、激光编码系统、热转印打码机和贴标设备可将可变数据（如最佳使用日期、生产日期、批号和操作员信息）以及一维条码和二维条码喷印在几乎所有可喷印的产品包装、货运集装箱或托盘上。

伟迪捷在全球范围内已安装了超过325,000台设备，并设有30个直销营运部，员工超过3000人。我们的全球销售和服务中心网络向所有地区提供高质量的服务。

我们在全球各地（包括奥地利、巴西、加拿大、智利、中国、法国、德国、印度、爱尔兰、意大利、日本、韩国、墨西哥、荷兰、波兰、葡萄牙、俄罗斯、新加坡、西班牙、瑞士、土耳其和英国）设有直销营运部，为全球客户提供销售、服务、培训、管理和应用支持，仅在美国就有250位直销和服务人员。伟迪捷的分销网络包括150家以上分销商和全球原始设备制造商（OEM），遍及135个国家/地区。

在今年3月22-24日的第98届全国糖酒会上伟迪捷推出了速度与质量兼得的新产品：Videojet® 1550连续喷墨喷码机 Videojet® 1550连续喷墨喷码机的优势如下：

- Dynamic Calibration™（动态校准功能）可自动调整喷印参数以确保高质量喷印

喷印1到5行，可满足各种喷码需求：

- 单行最大速度 = 279米/分钟（914英尺/分钟）
- 双行最大速度 = 81米/分钟（267英尺/分钟）
- 三行最大速度 = 36米/分钟（119英尺/分钟）

专为超长运行时间而设计，通过以下方式获得正常运行时间优势：

- 采用 CleanFlow™ 清洁流动技术的打印头，可防止会导致普通喷墨喷码机停机的墨水堆积
- 预防性维护间隔时间长；墨芯使用寿命长达12,000小时
- 内部气泵中没有外部空气，可降低污染物进入墨滴流的潜在风险
- 自动清洁打印头，可在超长时间停机后快速启动

墨水和溶剂输送无脏乱、无浪费：

- 溶剂消耗低至2.4毫升/小时
- Smart Cartridge™（智能墨盒）墨水和溶剂输送系统几乎可以消除喷溅，并确保使用正确的墨水和溶剂



Videojet® 1550 连续喷墨喷码机

在线编码质量保证有助于避免喷码错误：

- 我们的高级软件可最大限度减少操作员输入，避免操作员在喷码和标识流程中出错，从而减少错误
- 通过字段提示、下拉菜单、日历显示以及预定义格式简化选择，从而控制操作员输入，确保输入正确



在食品工业中的应用

专为提高生产率而设计的工具

可保持生产线正常运行：

- 明亮的264.16毫米触摸屏界面，可提供实时液位、维护警告、喷印作业以及其他操作信息
- 显示即时故障信息，以便迅速地重新启动喷码机和生产线
- 深入研究喷码机利用率数据，从技术和操作角度寻找停机的原因，找到停机的根源并修复故障



产品丰富多彩

seenice 希恩

希恩机械设备有限公司运营总部及设备制造工厂位于苏州吴江经济技术开发区平谦国际产业园内。是一家集产品研发、生产制造、销售、国际贸易、售后服务于一体的高新技术创新型企业，全国有6家销售服务公司。希恩企业定位全球销售策略：以“做行业最具创新能力的供应商，快速彻底的实现全球化”为使命！希恩企业在长期的运营实践中，结合中国用户的特色和需求，以自主研发生产制造，和代理德国、法国、台湾等地设备相结合组成希恩企业强大的产品架构，为用户提供：净菜、果蔬清洗线设备及相关中大型配套设备；肉类、果蔬切割设备，及肉类深加工调理设备。希恩企业致力于为净菜生鲜加工配送企业、中央厨房生产加工企业、肉类生产企业及其它食品加工行业，提供优质设备及售后服务，成功为6500多家用户提供过整体解决方案及设备服务。

希恩成立十一周年，逐渐进入佳境，重点关注中央厨房设备的解决方案提供，随着国内餐饮，农产品加工及集约化，规模化的食品加工产业的快速发展和食品质量和食品安全不断加强和提升，希恩丰富多彩的产品线在市场上不断延伸和扩大，市场的需求不断给希恩人带来喜悦。

中央厨房得以快速发展归于五大因素：

1. 果蔬产品的保鲜市场供应呼唤机械加工处理的及时性和食品安全保证的迫切性；
2. 克服生产成本居高不下，使大规模降低成本的愿望成为可能；
3. 终端产品在质量、品相上的统一性要求明显，产品进入标准化的状态；
4. 如果把“中央厨房”作为主要投资与技改方向，可以节约分散的财力和物力，产品进入严格的标准成长，从而保证分销以后的产品品质及新鲜，同时对加工前和加工后的产品给予质量控制检验，中央厨房的集中加工方式，不仅有利于产品质量的统一、稳定、生产的标准化，而且有利于生产成本（包括人力成本）的降低，因此，当前市场对中央厨房的需求呈上升趋势。
5. 中央厨房的集约化生产还可让菜品在健康卫生、绿色环保等方面得到进一步保证。中央厨房是市场经济的高速发展、规模经营所催生的产物。

希恩最近向市场推出的产品有：

1. 水流式清洗机SQ-400B

▲功能：

- 物料清洗、除杂
- 冰水冷却

▲应用领域：

- 蔬菜加工、水果加工、农副产品



图一、水流式清洗机SQ-400B

市场前景广阔

加工领域。

2. 切丁机SR2 Turbo

▲应用领域

- 适用于新鲜及熟食肉类，禽类，蔬菜，熟鱼，生鱼或冻鱼，奶酪（-2至+80度）

▲技术参数：

- 型号: SR2 Turbo
- 机器尺寸: 1550 × 1400 × 1300mm



图二、切丁机SR2 Turbo

3. 制冷真空滚揉机MPR900

▲应用领域

- 本机器适用于各种肉块的滚揉加工，包括整支鸡、鸭、肘子

▲技术参数：

- 型号：MPR900
- 外形尺寸: 2200 × 3100 × 2350mm



图三、制冷真空滚揉机MPR900

4. 盐水注射断筋一体机IR 29

▲应用领域

- 用于注射整鸡、带骨或去骨的鸡块

▲技术参数：

- 传送带有效宽度/通过宽度:345 mm
- 机器尺寸:1020 × 900 × 1885mm
- 机器重量:273 Kg



图四、盐水注射断筋一体机IR 29

包利思特机械（上海）有限公司

www.polystarsh.com



包利思特机械(上海)有限公司是日本著名包装机制造商日

本ポリスター株式会社在上海的独资企业。30多年来，日本ポリスター株式会社在日本国内拥有各类企业用户约6000家，年均销售量达到500台。为了适应市场需求多样化，十年前公司独家研制出新型的数控伺服驱动包装机，由于性能稳定，便于操作且价格合理，到目前为止仅此类包装机已售出2000多台。为了进一步发扬公司所聚集的这些顶尖的新技术新概念，引领中国包装机市场走向世界。

日本ポリスター株式会社2002年在上海松江工业园区投资建立了包利思特机械（上海）有限公司，是以枕式包装机为主的一家日本独资子公司。以先进技术和严格管理促成当今世界一流水准的包装机为宗旨，生产制造并销售各类包装机械及自动化机器设备，售后服务精心周到。公司奉行“客户至上，用心制造”的服务理念，以追求最完美的魅力包装为目标。努力给客户提供整体解决方案，三全、思念、海霸王等都是公司的客户，为他们提供了整体冷冻产品包装解决方案。焙烤行业的山崎面包，面包新语，中粮面包产品，罗森及seven eleven，虽然整体包装产品品种多，数量比较少也同样可以提供整体包装方案。公司所有的设计都是在日本总部进行设计，中国组装，力致于提供适合客户的便捷的全方位包装解决方案。

在2018年3月22-24日的第98届全国糖酒会上包利思特机械（上海）有限公司重点展出了最新研发的果蔬包装机，专门满足中央厨房和农产品终端超市及分销渠道的需求，展出效果大受欢迎。

一、CPAW-6000B型 蔬菜包装机

主要特点：

- ★ 能对应长形类和叶类蔬菜的由电脑控制的高性能包装机。
- ★ 能对应多品种包装，可保存100种产品信息

产品包装的各种信息以（产品记录）形式保存，调出以前的作业数据记录即可解决更换产品时的麻烦。

★ 自动测定长度功能 [PAMS] (可选) 获有专利权

可自动测量
长形及长短不一
的产品，电脑自
动设定适合的袋
长进行包装。

★ 不锈钢型传
带的标准装备



CPAW-6000B型 蔬菜包装机

两侧设置皮带传送带，只要放上蔬菜就能顺利的包装，没有空袋现象。

★ 采用AC伺服马达维护更简单

头部封口及送膜部分，都单独使用伺服马达，故更具有出色的稳定性。

★ 防咬合装置 (PACS) (可选)

可仔细监视产品在包装袋内部位置是否偏离，当判断有异常情况时，可立刻单独停止头部封口，连包排除。

★ 采用标准卷膜中心轴控制

更方便安装卷膜，膜芯可通过小按钮简单微调整。

★ 打印机装置 (可选)

可打印生产者名字及生产者号码等，也可打印产品履历。

★ 有印刷膜和无印刷膜都可对应。

★ 热收缩包装也可对应。

即收即包 (蔬菜类包装)

菠菜、苘蒿、青菜、芝麻菜、生菜、油菜、三叶菜、西兰花、萝卜、茄子、大叶菜、辣椒、芦笋、黄瓜、葱、韭菜、牛蒡、水菜、切段蔬菜、蔬菜什锦等其他长形类蔬菜。

二、CENK-4 往复式金针菇专用包装机

机器性能：

1. 采用 Box Motion 往复式头部封口，延长封合时间，以确保其更好更美观的封口效果。
2. 采用三面海绵压气，达到金针菇包装要求的排气效果。
3. 包装机尺寸简约化，方便用户合理安排机器的位置摆放。
4. 为了更好的实现包装机的稳定性和机器自身的调节能力，在各驱动部共安装2轴伺服马达，误差精度减小到1mm左右。
5. 使用手柄可简单的进行中部封口部分驱动滚轮与加热滚轮之间的张力调节。
6. 可在触摸屏里登录多达30个品种的产品资料，实现多品种少量化的生产模式。
7. 供给传送带部分采用不锈钢制作的挡板，以及可随意拆卸进行水洗的皮带，注重机器的安全卫生性。
8. 包装机封口部分的表面维护及产品包装时所产生的废料清扫工作也都可以简单进行。



CENK-4 往复式金针菇专用包装机 FS

Health ingredients
China 健康天然源

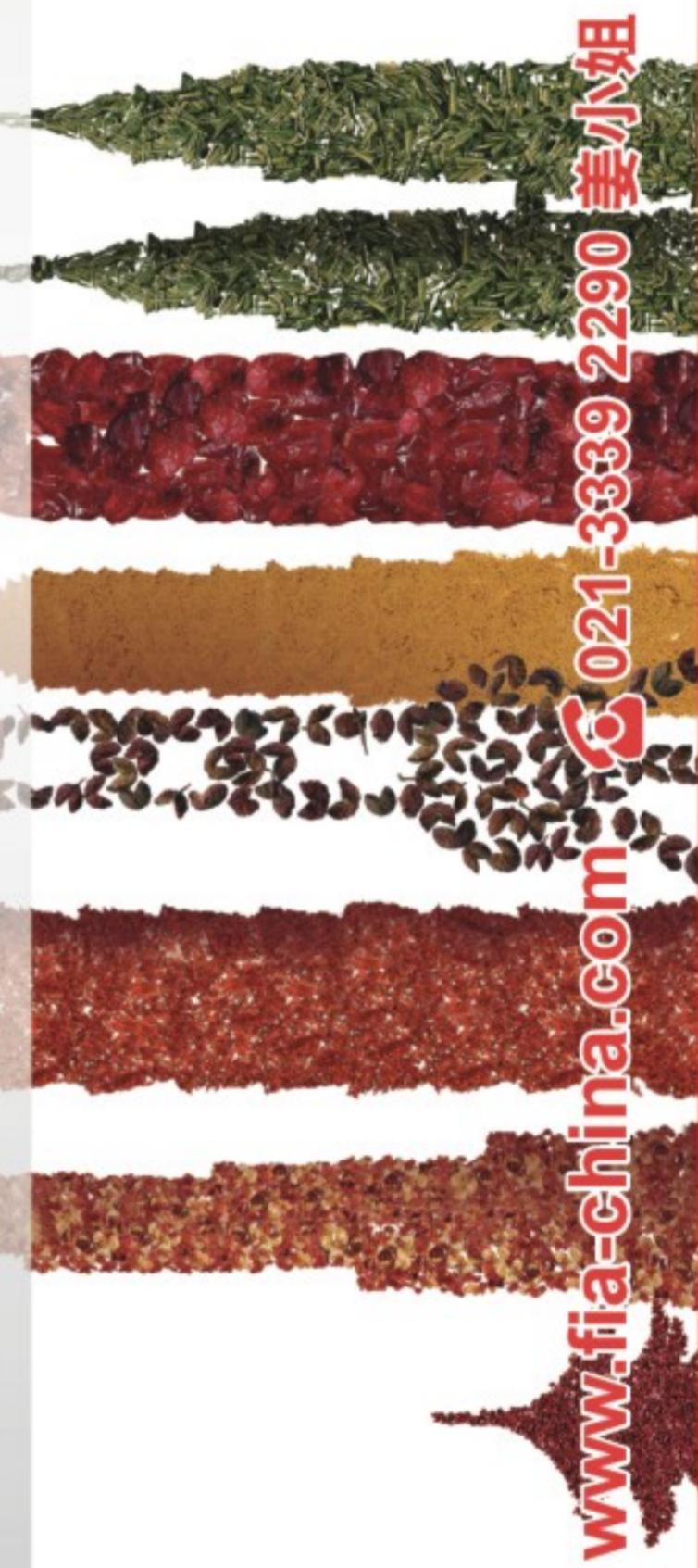


JUNE 2018 | Hi China
第二十届健康原料、天然原料中国展
20月 20-22日 | 上海新国际博览中心
食品医药健康全产业链盛会

Food ingredients
Asia-China



JULY 2018 | Fi Asia-China
第二十届亚洲食品配料中国展
11月 11-13日 | 上海新国际博览中心
食品全产业链一站式商贸盛会



扫描关注微信
获取行业全新资讯

同期举办



第十九届世界制药原料中国展



2018世界天然提取物展



第九届中国国际健康产品展览会
2018亚洲天然及营养保健品展

同期举办



第二十四届上海国际加工包装展览会



2018上海食品加工技术与装备展



第十三届上海国际淀粉及淀粉衍生物展

承办单位： 上海博华国际展览有限公司



承办单位：

中国医药保健品进出口商会



主办单位： 欧洲博闻展览咨询有限公司



主办单位：

会展报告 Conference & Exhibition Report

蓉城的欢聚 数字的刷新

-- 第98届全国糖酒商品交易会胜利闭幕

意气成功日、春风起絮天、3月22日至24日，第98届全国糖酒商品交易会在中国西部国际博览城成功举办。

一、数据说明一切

- 参会人数突破40万；
- 参展单位4097家、其中，传统酒类展区733家企业、葡萄酒及国际烈酒（含啤酒）展区 1239 家企业、食品饮料展区964家企业、调味品展区474家企业、食品机械展区460家企业、食品包装展区227家企业；
- 展出面积21万平米；
- 40多个国家和地区参展；
- 课题广泛、除了酒类、饮料、机械加工包装外还有进口食品、连锁加盟、互联网电商、金融服务等12个小型特色专区，满足了细分垂直领域客户的需求；
- 传统的酒类项目吸引大批组团参加、国内北京、内蒙古、汾阳、邛崃、泸州等9省市组团参展传统酒类项目、法国、意大利、美国、西班牙、澳大利亚等18个国家及中国香港地区的酒类厂商以组团形式参展葡萄酒及国际烈酒展区、酒类产品的组团参展形式说明酒类的消费还有提升的空间；
- 英国、澳大利亚等 8 个国家和中国香港、中国台湾地区组团参展进口食品专区，此外，鄂城市组团在食品包装展区，乐陵市组团在调味品展区参展，推荐当地特色产业；

- 共有 16 场配套论坛活动在西博城 9 号馆举办、聚焦电商 B2B、互联网+、智能制造、供应链金融、食品 IP 等业内热门话题，也涉及展览相关品类商业模式创新、区域市场行情分析等内容。
- 1500 多名记者和工作人员到会进行了采访报道，150余家媒体发布了本届全国糖酒会的信息。
- 整个会期，成都市和天府新区共出动警力 5169 人次，处置警情 76 起，有效保障了参展商和观众的人身和财产安全。

二、本届展会突出的亮点：

· 硬件获赞 西博城耀眼亮相

本届糖酒会转场西博城是一大亮点，庞大而现代的展示空间，完善的自身配套服务保障能力，优越的交通出行条件，为企业形象及产品展示提供了更加国际化的拓展空间，受到参展企业尤其是海外客商的交口称赞。无论是安全、交通、餐饮、环境、卫生都达到国际水平，“新展馆优越的展览条件，相较往届更好地满足了国内外食品和酒类行业人士展示交易的需求。”中国糖业酒类集团有限公司副总经理杨成刚说。

· 引领行业趋势 细化行业渠道

“本届糖酒会的参展情况，反映出中国食品和酒类行业及消费市场的诸多新趋势。”杨成刚认为，主要表现为酒类





2017年度上海市疾控中心
GMP HACCP SFDA TUV
权威机构重点推荐企业！

国内最大的现货供应商-sp紫竹防护

上海紫羲企业

Shanghai Zixi Qiye



纳米材料 抗菌食品工作服



食品企业一站式采购中心



PC：您可以登陆

<http://www.021esd.com/>
<http://shsp.en.alibaba.com/>



无线：紫羲微信公众号
扫码回复“1”
公司名称 地址
联系人 姓名



赢取一份免费食品工厂访客宝

(帽子 眼睛 口罩 手套 大褂 鞋套)

中国食品安全防护用品第一品牌

电话：021-59145217 传真：021-39650840 雨鞋.公司 微信:工作服个性订制
Email: 13310050451@189.cn 全国服务电话 网址:4008203396.cn QQ: 2852381136

不忘初心 扬帆新时代

——第二十九届“中国制冷展”



始创于1987年的中国制冷展，历经主办方30年的不懈努力，在相关政府部门的大力支持及行业同仁的积极参与下，伴随我国制冷空调行业的快速发展，已成为全球同行业中规模最大的专业展会之一，展会同时拥有国际展览业协会(UFI)和美国商务部(US FCS)两项权威国际认证。中国制冷展目前已呈现出极强的品牌集聚效应，形成以展览、展示为基础，以高端论坛、会议为载体、以“互联网+”理念的多元化宣传展示平台，将产、学、研、用、媒紧密融合为一体。

2018年4月9日至11日，“第二十九届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会”(以下简称“中国制冷展”)，在北京中国国际展览中心(新馆)隆重举办。

2018年“中国制冷展”参展单位超过1400家。本届展会来自全球30多个国家和地区的行业相关企业和机构参与展

览，汇聚了全球制冷暖通空调行业的所有知名品牌，其中包括美国、欧洲、韩国、印度的国家展团，预计将有近6万名来自于全球100多个国家和地区的专业观众和用户前来参观洽谈。

本届展会的主题是“提质增效 平衡发展 不忘初心 共创未来”，契合我国目前的政治经济形势。围绕该主题主办方在展会期间将举办内容丰富的主题论坛、专题研讨会和多场技术交流会，全面解析国家相关政策、关注行业热点问题、行业技术创新情况和未来发展方向。本届展会将继续开展“中国制冷展创新产品”推荐活动，臭氧气候技术路演及圆桌会议继续进驻中国制冷展，另外还开辟相关产品及技术方案专区、组织目标观众参观、开展深度交流互动等诸多展会活动。组委会将继续倡导绿色办展的发展理念，履行主办方的社会责任。^{FS}

话机遇 提质量 共创美好未来

——2018中国制冷展主题论坛回顾

2018年4月9日，2018年中国制冷展主题论坛在北京中国国际展览中心(新馆)W201会议室精彩上演。论坛由清华大学教授、博士生导师李先庭主持，解读制冷空调行业相关政策，关注热点问题，寻求制冷空调热泵等相关领域的创新与未来发展之路。

国家发展改革委宏观经济研究院产业经济与技术经济研究所所长黄汉权分析了“新时代产业政策转型及对制造业发展的影响”。从市场与政府的关系介绍中指明了产业政策实践的有效性，说明了产业政策存在的问题，产业政策转型的必行性、方向性及类型，并指出创新已成为引领制造业发展的第一动力。

“不忘初心，紧随时代，引领发展。”北京市建筑设计研究院有限公司顾问总工程师，中国制冷展专家委员会主任、教授级高工吴德绳教授简明扼要地表达了对行业发展得期望。他以房子为例，分析了时代的进步和人类需求的变化，指明发展中国建筑的美学方向、建筑理论、民族特色、时代精神和文化自信是正确追求，并指出制冷空调行业的重点是为建筑业服务。“目前，世界技术飞跃发展，政治变革不断，我国工业化正处在相当于国际工业3.0的后期，向工业4.0前进的时代，我们与发达国家相比，正处在后发优势，弯道超车的重要时代，也是创新改革的好时代。”他呼吁行业同仁抓住机会，共同努力，促进行业的创新发展。对产品制造业，他还指出要做到以下几点：倡导“工匠精神”，推进“个性化定制柔性化生产”模式，注重全寿命期、维保的资料积累，智能化的现代生产的学习和引入，优秀售后服务的追求，建立品牌效应，现代化的企业管理，科学的管理策略与自己企

业的结合。

中国工程院院士、清华大学教授江亿介绍了对区域能源站和热电冷三联供系统的认识。他分析了应对气候变化，减排二氧化碳的形势，介绍了天然气在我国能源系统中的作用，并对低碳能源的供给结构要求的终端用能方式进行了优劣势比较，并提出质疑——“我国宝贵的天然气是应该用于分布式能源，还是用于为电网调峰？”他对热电冷三联供与集中供冷系统的适用范围、用户需求、能效、案例等方面做出详细比较，他总结说：“1) 区域供冷不适合中国节能减排低碳的生态发展要求，因为增加末端需求，加大输配能耗与损失，大型集中冷源能效并不高；2) 发展以天然气为动力的热电冷三联供和区域能源系统既不节能，也不利于优化能源结构；3) 目前如果一些区域供冷项目获利，则完全是建立在增大终端用户付出的基础上；4) 有关部门不应该支持区域供冷项目，更不应该提供各种优惠政策；5) 发展低碳型城市能源系统的核心是可再生能源与电力调峰，区域供冷不是低碳能源。”

来自欧洲供热通风空调学会联合会、GEA冷冻荷兰的Ernst Berends介绍了现代欧洲冰雪场的天然制冷剂与微气候。他介绍了欧洲冰雪场的数量以及所用制冷系统，在不断的发展中，制冷系统中的制冷剂从NH₃、R22、R134a、R404A、R507到CO₂都有使用，对比分析了不同制冷剂对系统的影响，他还对GEA解决方案进行了介绍，他表示，热量回收和系统节能应全面考虑，涉及到冷却水温度、冷凝器位置以及压缩机的选择等方方面面的细节问题，设计时应做好统筹安排。^{FS}



2018年慕尼黑国际烘焙展（IBA）亮点纷呈

IBA展会历史悠久，国际平台

IBA是世界领先的烘焙与糕点制作工艺博览会，每三年举办一次。主办方为德国焙烤协会 - (German Bakers' Confederation)，展会管理与操作为德国手工业展览及博览会有限公司 (GHM)。自1949年创办以来，一直成为烘焙，糕点和快餐行业专家学者交流的平台。每届的慕尼黑焙烤展来自五大洲的焙烤人都带来最新的烘焙加工设备、产品、原材料、服务和最新工艺技术，既适合中小企业开拓市场又适合大型工业企业展示企业形象。

上一届IBA回顾

上一届是2015年举办的，有13万平方米展览面积；58个国家的1255名参展商，海外参展商比例超过55%；179个国家的79700名观众。共80家中国企业参展，面积为1500平米，较2013年增加了二倍，分布在3个展馆。参展企业以烤箱，模具，冷藏和包装与技术设备为主。本届中国企业参展面积继续扩大，人数也比上一届多。

上一届观众排名前20的国家：

1	德国	6	荷兰	11	捷克	16	希腊
2	意大利	7	西班牙	12	印度	17	澳大利亚
2	奥地利	8	土耳其	13	中国	18	乌克兰
4	波兰	9	英国	14	法国	19	罗马尼亚
5	美国	10	瑞士	15	巴西	20	日本

展会活动多多：

每届IBA盛会，除了展会本身的精彩呈现，IBA展会还为展商和观众准备了一系列专业级别的活动，培训及赛事：

IBA峰会-来自全球的烘焙专家和决策者将互相讨论当下的热门话题和行业走向；

IBA杯-谁才是世界棒的焙烤家和甜点专家？看了才知道；

IBA论坛-行业专家互相探讨技术和流行趋势；论坛和参观工厂；

IBA特别奖-来看看行业具创新精神的产品和服务等等。



本届展会亮点：

- 1、烘焙师大赛 (iba-UIBC-CUP) –由主办发和国际烘焙师及糕点联盟/ (UIBC) 共同组织。12支晋级到决赛的代表队将向着冠军奖杯展开激烈的最后角逐；
- 2、世界青年糕点师锦标赛 -- 由国际烘焙师及糕点联盟 (UIBC) 举办；
- 3、第四届德国烘焙大师冠军赛；
- 4、Iba 大奖 (iba award) –由行业媒体评选，以此表彰在推动烘培和糕点行业发展，做出突出贡献的个人和机构；
- 5、Iba论坛-聚焦国际热点话题及行业最新趋势；
- 6、餐点小食趋势专区 (SNAKTRENDS) --论坛及演示两相结合，洞悉客户饮食习惯的变化以满足他们新的需求；
- 7、咖啡世界--了解几十种天然绿色咖啡，见证这些珍贵的咖啡豆的烘培过程，让味蕾体验妙不可言；
- 8、包装技术展-不仅漂亮，更要卫生。200家企业将全面展示最先进的包装技术、材料及解决方案；
- 9、Iba 慕尼黑啤酒大棚--与誉满全球的慕尼黑啤酒节同步，让展商和观众充分感受慕尼黑啤酒节的独特魅力，体验巴伐利亚传统美食和纯正的德国啤酒；
- 10、烘培匠人接触之旅--由巴伐利亚烘培协会组织，可参观慕尼黑周边具有巴伐利亚风格的各式面包店，感受巴伐利亚烘培匠人的高超技术。



新鲜力量

继成功打造了全球最大国际果蔬展——Fruit Logistica 柏林国际果蔬展览会，以及亚洲最具影响力洲际果蔬展——Asia Fruit Logistica 香港亚洲国际果蔬展览会之后，Fruit Logistica 品牌家族又迎来一个全新旗舰级行业盛会，China Fruit Logistica 上海优万果国际果蔬展览会（以下简称“优万果”）。

2018年5月14~16日在上海跨国采购会展中心举办的该展会活动，在保持品牌家族一贯国际品质的前提下，专为中国新鲜果蔬产业量身打造，汇集来自全国各地和海外的种植商、贸易商、零售商和服务商于一堂。

“能有效地让如此数量众多的顶层决策人士与全球果蔬产业建立起商务联络，在中国贸易展会中只有优万果可以做到，”主办方集培（上海）公司总经理欧博意表示，“只有优万果这样拥有过往成功经验和国际声誉、且品牌备受信赖的活动，才能提供给你如此的品质和规模。”

植根中国 放眼国际

本届展会上将有一半以上展商来自中国，代表中国从南到北各地区供应链各个环节的公司。据主办方透露，目前注册参展的中国公司和组织跨越中国12个省和直辖市，都期待通过优万果平台展示其产品与服务。

与此同时，优万果品牌家族的国际影响力也吸引到了来自六大洲18个不同国家展商的积极参与，他们分别来自澳大利亚、新西兰、美国、加拿大、日本、泰国、埃及、以色列、意大利、法国、芬兰、墨西哥、马来西亚、厄瓜多尔、荷兰、土耳其，以及首次在亚洲地区大规模布展的乌拉圭。

从包括上海佳农和都乐中国在内的贸易与行销领域龙头企业，BBC Technologies 和 Croptimal 为首的国际技术供应商，再到云象供应链管理和太古冷链（Swire Cold Chain Logistics）在内的供应链服务公司，优万果的展商覆盖整条果蔬价值链。优万果欢迎来自中国各个地区的新鲜果蔬买家和供应商的光临。

“我们期待零售商、批发商、进口商、出口商、种植商和业务供应商的参与，无论您是来自中国新鲜果蔬产业内，还是来自中国市场的供应国，”欧博意说。

信息丰富的会议活动

亚洲水果杂志全新推出三线并行的会议与活动安排，让访问优万果的观众可以在展会现场获取最适合自己的高品质行业信息与专业见解。

在主会场举办的Fresh Produce Forum China 新鲜果蔬行业中国高峰论坛（以下简称“FPFC论坛”），为参会者再次带来融合重磅演讲、战略分析和高峰座谈的年度旗舰大会，关注中国果蔬产业的重要议题和发展趋势。

在“专家讲堂”分会场，观众可以与来自海内外的行业嘉宾近距离接触，通过实用研讨会的形式学习鲜果产业链不同环节中的最佳操作和解决方案。

另外，与此同时，“优万果演播室”则延续了今年柏林国际果蔬展上全新推出的采访演播，以短小精悍的现场采访

对话行业领袖和专家，快速了解业内主要公司的最新动态和创新。

亚洲水果中文主编Yuxin Yang 表示：“三线并行的活动日程内容丰富，既有战略观点和行业热点话题的讨论，也有实用技巧和接触专家的机会。我们的现场活动可以满足观众各种不同的需求。”

FPFC论坛主会场

FPFC论坛在优万果举办首日将以主题为“树立新标准：中国果蔬品牌未来”的全体会议拉开主会场的大会帷幕。行业龙头企业领袖将作为本场会议嘉宾分享在国产种植领域树立标准的经验，并解析标准化对品牌发展的重要性，以及如何打造国产品牌。嘉宾包括：优果联总经理谢凌云，Driscoll's 怡颗莓亚太区副总裁兼中国总经理Jae Chun，以及天下星农CEO助理兼星农学院副院长梅强。

5月15日优万果第二日，FPFC论坛的首场会议以中国市场不断变化的格局为关注点，邀请到的嘉宾包括北京新发地市场内华北地区最大进口水果批发市场翠鲜缘的负责人张艺，以及临沂嘉兴水果市场董事长尤志江等。

在展会最后一天，FPFC论坛将聚光灯转向水果营销。过去几年来，年轻女性消费族群作为消费主力军崛起，不仅带动了中国果蔬生鲜消费的快速增长，也影响着果蔬消费新趋势的形成。本场会议嘉宾包括天猫生鲜商品总监郑红梅，佳沛全球营销业务负责人Ng Kok Hwee，以及尚域营销咨询机构董事长郭成林等，他们讲对年轻女性族群的消费习惯和购买决策进行深度分析，并解读如何向这一族群进行高效营销。

当天最后一场闭幕全体大会上，36氪研究院研究员查楠、京东新零售7Fresh副总裁连志军和跨鲜供应链负责人赵国璋等会议嘉宾将探讨崛起中的新零售业态，以及它对果蔬产品的种植、营销和零售带来的变革和影响。

以上主题会议以外，本届 FPFC 论坛也首次推出三场关注中国水果产区的“产地聚焦”系列会议，在展会三天时间里每天一场，分别对陕西、云南和海南的鲜果产业和发展趋势进行畅谈。

专家讲堂

5月14日展会首日的专家讲堂为“包装与营销”主题日，业内专家将就如何打造鲜果包装厂、自动化保鲜技术和包装营销等话题分享实用建议，天猫生鲜更将发布最新果蔬趋势报告。

专家讲堂第二日为“种植”日，多组专家将带给观众品种引入、种植系统数字化、质保标准适用等不同种植领域的相关建议。

“物流和冷链”是第三日的主题。海内外专家将就气调技术、催熟系统和ERP系统的使用作以讲解。

优万果期间所有以上会议和活动都免费对展会观众开放，在展会现场每日上午10点至下午4点间相继举行。所有会议均提供中英文同声传译，便于中外观众和海内外台上嘉宾交流。（优万果）FS

不容错过的食品饮料行业盛会

——SIAL China中食展



SIAL集团CEO尼古拉斯先生介绍全球食品饮料市场趋势



北京爱博西雅展览有限公司CEO刘进先生介绍
第十八届SIAL China中食展情况

2018年5月16–18日，第十九届 SIAL China 中国国际食品和饮料展览会再次在上海新国际博览中心盛大启幕！2018年，欧盟举25个成员国之力成为第十九届SIAL China中食展的荣誉主宾地区，代表着欧洲品质和特色的欧盟产品将在超过6,000 m² 的展览面积华丽亮相，除了展览展示之外还将深度参与2018 SIAL China中食展的7大B2B活动。SIAL China中食展的配套活动也一直受到广大业内人士密切关注，随着展期的临近中食展主办方还在展前公布备受期待的SIAL创新大赛前十大入围产品。此外将艺术融入专业展会的地标天物主题展区，以及利于前沿科技为参展商及专业观众提供增值服务的BAB智能展区也已陆续揭开面纱。2018 SIAL China中食展的精彩程度可见一斑！

2018年，SIAL China中食展预计将迎3,400家参展商、110,000专业观众，除了欧盟将作为荣誉主宾地区在SIAL China中食展大放异彩外，阿根廷、澳大利亚、巴西、波兰、俄罗斯、韩国、美国、土耳其等45个国家和地区展团也将带来各具特色的，诸如食品、果汁、红酒、牛肉、奶酪等多种备受国内外观众喜爱及关注的高端产品，供来自全球的专业人士品鉴，探索行业新方向，SIAL China中食展将又一次在展现其卓越国际化水平的同时，带给亚洲食品饮料市场一个全球性、国际化的行业盛会！

随着SIAL China中食展的影响力不断扩大，展会规模的不断扩张，参展商和专业观众观展需要投入越来越多的时间和精力，为了助力参展商和专业观众提高观展效率，SIAL China中食展已连续多年设立主题馆并凭借对食品饮料行业

发展走势的敏锐嗅觉不断完善和精进，2018年业内人士可在SIAL China中食展六大主题馆饱览3,400余家优质参展商。各类红酒、白酒、啤酒、烈酒，以及茶、咖啡等各种酒精及非酒精饮料将秩序井然的集中在酒及高端饮品馆（E4），SIAL China中食展多年来盛名在外的进口食品及休闲食品则将展示在综合进口食品馆（E3/E5/W3/W4）和休闲食品馆（E1/E2/W1/W2）两大主题馆，肉类、水产、调味品等餐饮食材类产品将出现在餐饮供应链馆（E5/E6/E7），日益火热的功能性食品将与绿色、有机农产品共同组成功能性营养食品及绿色农业馆（N5），与食品、饮料密不可分的冷链设备及服务等则将统一在国际冷链馆（W5）展出。科技感十足的BAB智能展区将在N5馆掀起一场新贸易助力新零售的高科技精准对接体验，智能洽谈桌、智能派样机、智能货架及智能感应云屏、全展可视化导航智能大屏，让您体验物联网智能高新技术带来的高效率精准对接！

传统的展览展示带来的是行业大数据的广泛反馈，而有针对性的配套活动则是对产品及行业深度的探究。SIAL创新大赛作为全球食品饮料行业创新的风向标，每年邀请业内专家、学者、媒体及专业咨询机构，基于全球不同国家和地区人们的消费习惯，从愉悦、健康、保健、便捷、伦理五大维度出发，依



下转第12页

会展预告 2018 CALENDAR OF EVENTS



五月

2018第二十一届中国国际焙烤展览会

主办：中国焙烤食品糖制品工业协会
时间：2017年5月9日-12日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-63430880 63430990
传真：010-63430660
E-mail: cnbakery@163.com
www.bakerychina.com

中国国际食品、肉类及水产品展

主办：中国出入境检验检疫协会
时间：2018年5月14日-16日
地点：上海虹桥国家会展中心
电话：021-61629719
E-mail: info@goldenexpo.com.cn
www.fmchina.cn

Sial China 2018 (SIAL 中食展)

主办：法国高美爱博展览集团
时间：2018年5月16日-18日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-65886794
E-mail: info@sialchina.cn
www.sialchina.cn

2017亚洲生鲜配送展

主办：慕尼黑展览（上海）有限公司
时间：2018年5月16日-18日
地点：上海新国际博览中心
电话：021-20205500
传真：021-20205666
E-mail: fla@mmi-shanghai.com
www.fl-a.cn

六月

2018中国青岛国际食品博览会

主办：中国食品工业协会
时间：2018年6月1日-3日
地点：青岛国际会展中心
电话：0532-55686266
传真：0532-55686268
E-mail: qd-fair@163.com
www.cifood.cn

2018第二十届健康原料、天然原料中国展

主办：上海博华国际展览有限公司
时间：2018年6月20日-22日
地点：中国·上海新国际博览中心
电话：021-33392290
E-mail: vivian.jiang@ubmsinoexpo.com
www.fia-china.com

第二届中国广州国际制冷、空调、通风及热泵博览会

主办：中国环境科学学会
时间：2018年6月26日-28日
地点：中国进出口商品交易会展览馆A区
电话：020-87267388 87267688 18664532749
传真：020-87272188
E-mail: ktb8@163.com
www.zhilengexpo.com

2018第18届广州国际食品展暨进口食品展览会

主办：广州英富曼意帆展览有限责任公司
时间：2018年6月28日-30日
地点：广交会展馆B区（广州市阅江中路382号）
电话：020-61309702
传真：020-61089350
E-mail: 2634246381@qq.com
www.gzspz.com

七月

亚洲食品配料、健康天然原料中国展

主办：上海博华国际展览有限公司
时间：2018年7月11日-13日
地点：上海新国际博览中心
电话：021-33392277
传真：021-61294727
Email: wendy.wei@ubmsinoexpo.com
www.fia-china.com

2018上海国际加工包装展览会 (PPKC China 2018)

主办：华汉国际会议展览（上海）有限公司
时间：2018年7月11日-13日
地点：上海新国际博览中心
电话：021-62095209
传真：021-62095210
E-mail: propak@chinaallworld.com
www.propakchina.com



2018. 11. 13-15

SHANGHAI NEW INTERNATIONAL EXPO CENTRE (SNIEC) CHINA
中国 · 上海新国际博览中心

China's Global Food & Hospitality Trade Show 环球食品及餐饮设备展览会

The 22nd International Exhibition for the Food, Drink, Hotel, Restaurant, Foodservice, Bakery & Supermarket Industries
第二十二届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

Co-located:
同期举行：



Alongside 同期举行：



UBM CIE
华汉国际会议展览（上海）有限公司
China 中国
Uly Liu
T电话: +86 21 3339 2146
E电邮: Uly.Liu@ubmsinoexpo.com



UBM CIE
华汉国际会议展览（上海）有限公司
Hong Kong 香港
Gladys Lui 吕苑华
T电话: +852 2585 6159
E电邮: Gladys.Lui@ubmsinoexpo.com



UBM Allworld
International
Martyn Cox
T电话: +44 (0)20 7560 4327
E电邮: martyn.cox@ubm.com



UBM Allworld
Singapore
Davin Er
T电话: +65 6233 6766
E电邮: Davin.Er@ubm.com

www.fhcchina.com



支持单位：中国国际贸易促进委员会
Supported by: China Council for the Promotion of International Trade



中国国际渔业博览会
CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO



中国国际水产养殖展览会
AQUACULTURE CHINA



<http://www.seafood-expo.com>



<http://www.seafarechina.com>

青岛国际博览中心
Qingdao International Expo Center

2018.11.7-9



<http://www.seafare.com.cn>

Asia's Largest Seafood Trade Event

亚洲规模最大的渔业贸易盛会



主办机构 (*Organizer*)
中国国际贸促会农亚行业分会
CCPIT-Specialized Sub-Council of Agriculture

海外协办 (*Overseas Co-organizer*)
美国海洋展览公司
Sea Fare Expositions, Inc.

地址：北京市朝阳区麦子店街20号楼8层(100125)

TEL: 86 10 59194402/4628/4403 FAX: 86 10 59194044 联系人：孙先生 张女士
TEL: 86 10 58672610/20/60/80 FAX: 86 10 58672600 联系人：张先生 陈先生



欢迎关注展会官方微信