

不可逆式 计时温度贴纸

Irreversible Time & Temperature indicators

冷链食品安全
FOLLOW ME!



使用的优势

1. 提升食品安全性

卫福部「食品良好卫生规范准则」规定低温食品之理货及装卸，应于15°C以下场所迅速进行。

生鲜食品多为易腐性，保存不当可能败坏滋生细菌。

计时温度贴纸目测即能判断产品新鲜度，有效管理并能减少浪费。

2. 有效管理，降低成本

海鲜 / 生鲜蔬果品质劣变速度深受温度及暴露时间的影响，如何有效控管成为一门重要的课题。

相较于传统的温度计与计时器，价格更经济，一次性便利使用，只需按钮驱动，随着时间的经过，色块无法恢复或被修改，具可追溯性。

3. 增加产品附加价值

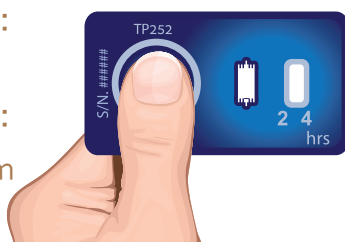
体积小，操作简单，贴附于产品，目测即可确认是否已暴露在不适的环境下，不仅可提升消费者对产品的信任度并能以最低的成本，打造出产品的价值及差异化，提高竞争力！

范例型号：

TP-252

产品尺寸：

19x35 mm



启动后色块由白色 ▶ 逐渐变为蓝色ON

▶ 时间经过2小时后，色块逐渐变为蓝色



产品特点

同时监测

● 二合一测量，结合「温度」及「时间」测量，尺寸小巧

一键启动

● 按下后才开始监测，于室温环境下标签保存容易

变色警示

● 达到额定温度即变色提醒，并透过色块了解暴露的时间

指示清晰

● 一眼即可轻松确认产品是否已暴露在不适的温度下

温度选择

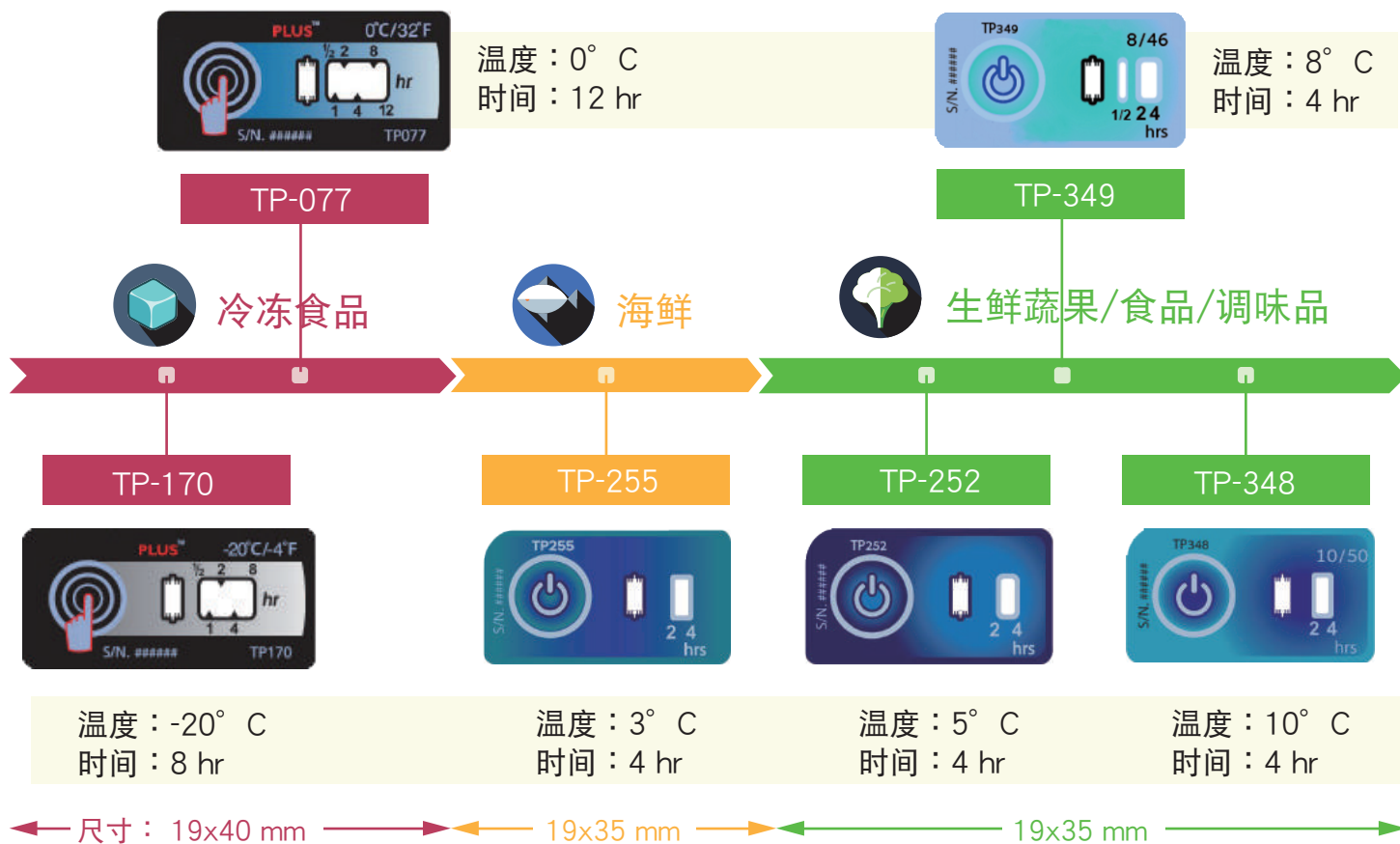
● 具-20°C、0°C、3°C、5°C、8°C、10°C 范围 (依型号)





产品规格及使用方式

※产品规格若有变更，恕不另行通知。



应用案例



海鲜

海鲜安全性和品质与温度息息相关，业者于出厂贩售时贴上此贴纸，以证明产品于安全的环境下运送或储存，适用于超市、餐厅、加工厂...等。



乳品

卫福部明订，低温冷藏食品应保存在0~7℃，乳品中的鲜奶、优酪乳...等皆属此规范，卖场中的乳品透过计时温度贴纸色块变化，追踪状态。



酱料/调味品

部分天然调味之酱料需于低温条件下保存，消费者可于离开低温环境后启动，用于提醒产品是否已暴露在过高温下及其暴露时间长度。



蔬菜/水果

蔬果含水量高，属易腐败产品，劣变速度受温度及暴露时间的影响，超市业者，利用计时温度贴纸有效控管蔬果鲜度！