

# 不可逆式 計時溫度貼紙

Irreversible Time & Temperature indicators

冷鏈食品安全  
FOLLOW ME!



使用的優勢

## 1. 提升食品安全性

衛福部「食品良好衛生規範準則」規定低溫食品之理貨及裝卸，應於15°C以下場所迅速進行。

生鮮食品多為易腐性，保存不當可能敗壞滋生細菌。

計時溫度貼紙目測即能判斷產品新鮮度，有效管理並能減少浪費。

## 2. 有效管理，降低成本

海鮮 / 生鮮蔬果品質劣變速度深受溫度及暴露時間的影響，如何有效控管成為一門重要的課題。

相較於傳統的溫度計與計時器，價格更經濟，一次性便利使用，只需按鈕驅動，隨著時間的經過，色塊無法恢復或被修改，具可追溯性。

## 3. 增加產品附加價值

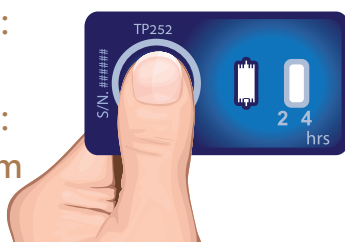
體積小巧，操作簡單，貼附於產品，目測即可確認是否已暴露在不適宜的環境下，不僅可提升消費者對產品的信任度並能以最低的成本，打造出產品的價值及差異化，提高競爭力！

範例型號：

TP-252

產品尺寸：

19x35 mm



啟動後色塊由白色 ▶ 逐漸變為藍色ON ▶ 時間經過2小時後，色塊逐漸變為藍色



產品特點

同時監測

● 二合一測量，結合「溫度」及「時間」測量，尺寸小巧

一鍵啟動

● 按下後才開始監測，於室溫環境下標籤保存容易

變色警示

● 達到額定溫度即變色提醒，並透過色塊了解曝露的時間

指示清晰

● 一眼即可輕鬆確認產品是否已曝露在不適宜的溫度下

溫度選擇

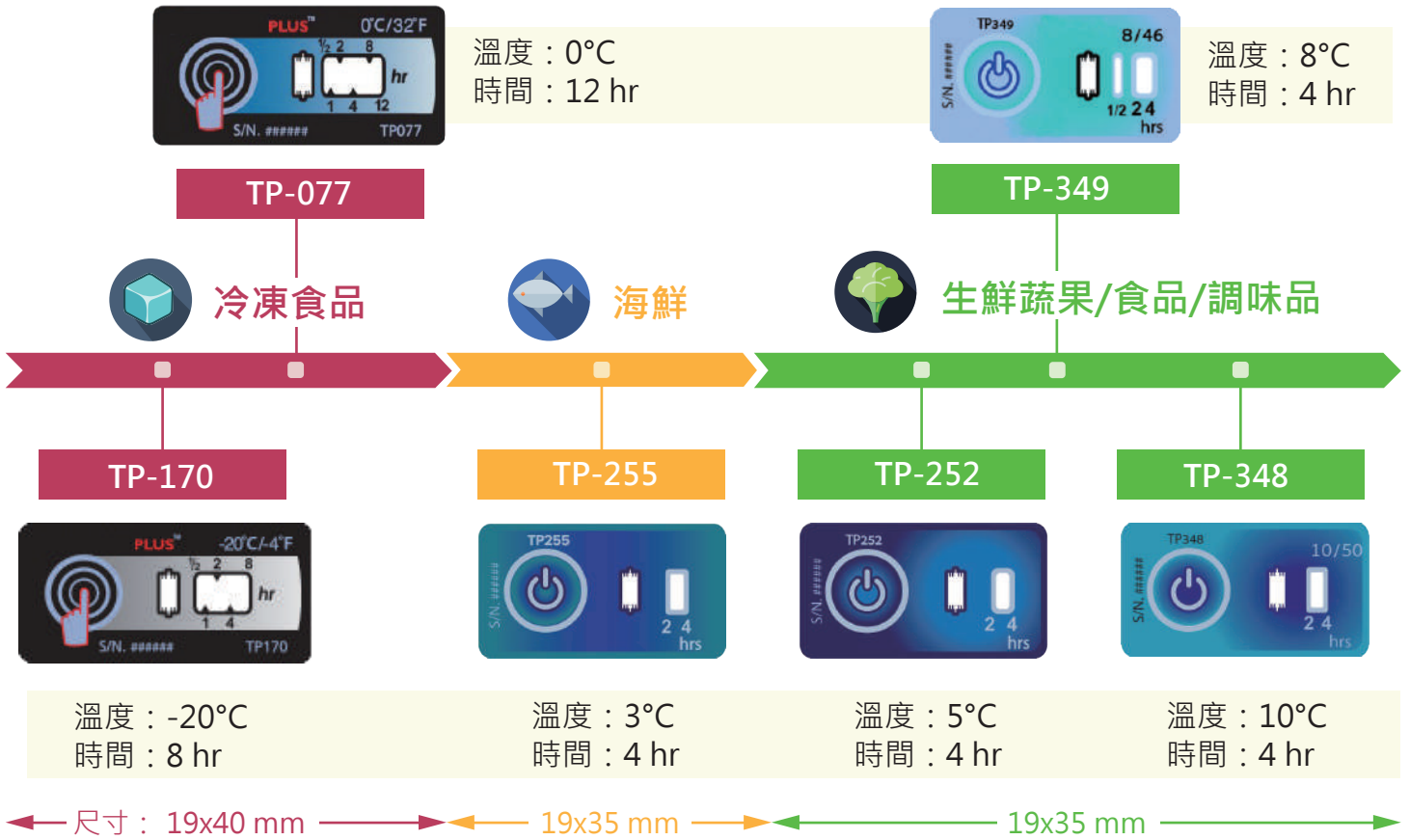
● 具-20°C、0°C、3°C、5°C、8°C、10°C 範圍 (依型號)





# 產品規格及使用方式

※產品規格若有變更，恕不另行通知。



## 應用案例



### 海鮮

海鮮安全性和品質與溫度息息相關，業者於出廠販售時貼上此貼紙，以證明產品於安全的環境下運送或儲存，適用於超市、餐廳、加工廠...等。



### 乳品

衛福部明訂，低溫冷藏食品應保存在0~7°C，乳品中的鮮奶、優酪乳...等皆屬此規範，賣場中的乳品透過計時溫度貼紙色塊變化，追蹤狀態。



### 醬料/調味品

部分天然調味之醬料需於低溫條件下保存，消費者可於離開低溫環境後啟動，用於提醒產品是否已暴露在過高溫度下及其暴露時間長度。



### 蔬菜/水果

蔬果含水量高，屬易腐敗產品，劣變速度受溫度及暴露時間的影響，超市業者，利用計時溫度貼紙有效控管蔬果鮮度！

