

使用集装箱运输可可脂

货物事故通知系统（CINS）发布了关于使用集装箱运输可可脂的指南。



INSIGHT

2018 年 2 月 8 日

可可脂由整粒可可豆经发酵、烘焙，然后去壳制得。大部分可可脂从赤道和热带国家出口，沿着近赤道或跨赤道的航线运输。因此，可以预料到的是，相关集装箱将经历长时间的环境高温。

可可脂在 30-32 摄氏度时会变软并具有可塑性，在 37 摄氏度时会融化并保留潜热，并在温度降至最低 17 摄氏度的条件下保持这一状态。可可脂遇热会膨胀，可能在导致包装破裂后外渗，污染相邻的纸箱，还可能泄漏到集装箱外部或造成集装箱结构损坏。曾经发生过船上的可可脂融化，导致船舶舱底水井堵塞的事件。

为减少可可脂运输索赔的数量，[货物事故通知系统（CINS）](#)发布了一系列[详细指南](#)，以确保此类货物的正确包装和载运。

Gard 是 CINS 的顾问会员。我们欣喜地看到，我们的许多会员和客户也是 CINS 成员，并鼓励其他集装箱班轮会员和客户询问有关 CINS 成员资格的情况。这样做的主

要目的在于强调和解决特定货物和/或包装破损所造成的风险问题，从而提高班轮运输业内的安全性。