

摩洛哥葡萄酒代理报关公司,酒类怎样从国外进口到国内

产品名称	摩洛哥葡萄酒代理报关公司,酒类怎样从国外进口到国内
公司名称	东莞华运进口供应链有限公司
价格	.00/票
规格参数	服务范围:全球代理进口 服务类型:进口清关公司 服务内容:酒类进口报关
公司地址	南城区胜和广场D座1008
联系电话	15899602718 13711979335

产品详情

摩洛哥葡萄酒代理报关公司,酒类怎样从国外进口到国内

我司华运成立红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口报关团队十余年来，积累了上千例以上的酒类进口报关经验，全国9家分支机构，在全国各大口岸都具备进口优势。我司酒类进口服务的项目：提供红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口资质代理进口，境内报关报检，收发货人备案，标签翻译、设计、审核及备案，商检抽样检测，代理付汇、海空运代理、领取卫生证，仓储及物流配送等。

【华运进口代理项目】：

国外提货代理、国外出口代理、海运空运代理、一般贸易进口代理、报关报检代理、标签备案代理、付汇缴税代理、国内仓储代理、国内运输代理。

【红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口流程】

1.企业备案&中文标签备案

货到港之前做好收发货人备案、标签备案

2.海外供应商发货

与国外供应商签订协议，预付定金，国外安排发货

时间：不同地区海运时间不同（欧洲、非洲，北美洲和南美洲海运时间为30-40天左右、东南亚8-15天左

右)

3.报关报检

货到目的港，准备好单证进行报关报检

4.缴税核税

报关后海关出税单，缴税核税，海关查货，海关放行

5.监管仓贴标&抽样检测

海关放行后转监管仓，贴中文标签，商检查货，商检抽样检测

6.商检放行送货

商检抽样完成，贴标完成后商检放行通知下来即可安排送货

7.领取卫生证

商检检测合格后领取卫生证书，即入境货物检验检疫证明

【红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口资料】

国外供应商提供资料

- 1、 箱单/Packing list
- 2、 形式发票/Invoice
- 3、 合同/Contract
- 4、 提单/Bill Of Lading
- 5、 卫生证/Healthy Certificate
- 6、 成分分析报告/Analysis Report (国内提供中文翻译件)
- 7、 产地证/Certificate Of Origin
- 8、 原标签样张/Table (国内提供中文翻译件)
- 9、 木托证明/Pallets IPPC (有木托盘需要提供)
- 10、 木质包装证明/Packing IPPC (有木质包装需要提供)
- 11、 自由销售书/Free Sale For Exportation
- 12、 灌装日期证明/Bolting Date

注：洋酒烈酒还需要提供塑化剂报告

国内进口企业需具备的资质与单证

1：营业执照经营范围有预包装酒类/食品

2：食品经营许可证

3. 进出口权（口岸无纸化签约、对外贸易经营者备案登记表、自理报检单位备案登记证明书、进出口货物收发货人报关注册登记证）

4：食品酒类收货人备案

5：自动进口许可证（酒类不需要，其他部分食品需要，如橄榄油，乳制品）

注：这个是酒类进口需要的资料，国内资质没有的，我们可以代理进口

【红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口注意事项】

酒类进口中文标注意事项：

1.例如：净含量750ml，这几个字体高度不能小于4mm

2.其他所有字体高度不能小于1.8mm

3.背标中的中文主标题字样不能小于英文主标题字样

4.酒精度必须标明，如：13%VOL 字样

5.原料要著名：“葡萄汁”（原料不能只写100%葡萄汁）

6.（名称）葡萄酒需注明为：红/白葡萄酒、或干红/干白葡萄酒、或半干红/半干白葡萄酒

7.需注明罐装日期（具体的年、月、日）

8.需注明生产厂商、地址、进口经销商、地址及进口经销商的信息

9.需注明：原产国、罐装日期、贮藏方式、存放条件、保质期、类型、葡萄年份

运输及包装方面的注意事项：

1、如遇炎热天气，建议国外订船的发货人安排船公司把酒到船仓底下，以防暴晒

2、增加冷气膜，再注入冷气，或者添加锡板

3、选择专业的货代公司安排进口运输和清关

4、提前准备好单证和资料，做到准确无误，提高清关效率减少集装箱在码头存放的时间。

5、提前准备好税金，目前海关一般是当天出税单当天缴税，提前做好资金缴税的准备，提高清关效率。

-----华运进口供应链清关优势服务-----

【华运代理进口报关的酒类产品】：

葡萄酒：红葡萄酒、白葡萄酒、起泡葡萄酒、贵腐酒、冰酒、香槟等

其他酒类：啤酒、洋酒、威士忌、白兰地、伏特加、龙舌兰、朗姆酒、金酒、特基拉酒、利口酒、鸡尾酒、开胃酒、发酵型果酒。

-----END-----

什么是葡萄酒？葡萄酒是以葡萄为原料酿造的一种果酒。自酿葡萄酒会中毒？家庭自酿葡萄酒，由于受技术条件、知识水平的影响，甲醇含量往往不可控，这个风险是未知的，而且还要随每个人自酿方法的不同而有所不同。但是，自酿葡萄酒的甲醇一定超标、使人中毒的说法也是太绝对的。实际上，自酿过程中，甲醇浓度也很难达到对人体有害的浓度，因为葡萄酒并没有蒸馏的步骤，不会造成甲醇富集。所以，也不一定会使人中毒。葡萄酒国家标准更多 葡萄酒国家标准GB15307-2006规定，每升葡萄酒中的甲醇含量必须在400毫克以下，如果葡萄酒中的甲醇过高，会对神经和眼睛产生危害，会导致失明；而家庭自酿葡萄酒由于受卫生、温度等条件限制，在发酵过程中极易产生甲醇等有害物质。

家庭自酿葡萄酒的正确做法更多 首先要对发酵容器进行消毒。过程中控制好发酵温度，在16——28度之间最好，保证不高于三十度。还要在酿造过程中添加二氧化硫，防腐、抗氧化，杀菌。相关词条：

内容整理 捉虫行动