

克罗地亚葡萄酒进口熟悉手续的报关公司,酒类进口报关代理

产品名称	克罗地亚葡萄酒进口熟悉手续的报关公司,酒类进口报关代理
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

克罗地亚葡萄酒进口熟悉手续的报关公司,酒类进口报关代理

进口红酒/洋酒/啤酒等酒类需要注意哪些问题？华运专业酒类清关给您的建议：

1.进口红酒/洋酒/啤酒等酒类在包装环节需要注意的问题

进口红酒/洋酒/啤酒等酒类产品时，需要注意和准备的事情还是比较多的，首先是包装与装卸方面，无论是整柜酒或者散装酒一定要打托盘，不然，装卸柜时导致的晃动或者开柜时容易发生酒体的倾泻而产生货损。

2.进口红酒/洋酒/啤酒等酒类在运输环节需要注意的问题

1) 提前计划好运输方式，预定仓位，选择好运输公司。进口红酒在境内运输主要以汽运为主，跨洲州运输以海运和空运为主，大批量一般价值的红酒以海运为主，小批量昂贵的或高档的酒以空运为主。在进货合同确定之前，应该同时考察选择好运输方式和运输代理，尽早定仓。避免临时选择或变更影响装运，耽搁影响资金周转或货物耽搁，特别是夏季高温，货物在码头货场耽搁容易造成红酒高温熟化老化。

2) 如果是夏季，国内天气炎热高达30-37度，运输时货物要避免遭受高温。红酒是具有活性的酿制酒，在存放过程中，最怕高温。因此要考虑陆路运输和海运过程中避免高温影响。出厂包装时增加冷气膜，再注入冷气，或者添加锡板，船运时可向船运代理要求将货物置于水线下远离热源（锅炉或发动机仓）

。选择航研应是定明直达航班，避免选择那些不定明或中途散货比较多，要在天气炎热地区停泊装卸货的船期。

红酒/洋酒/啤酒清关所需资料：

1.进口红酒/洋酒/啤酒等酒类国内所需资料：

营业执照（具备酒类经营范围）、食品经营许可证、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、报关委托书、报检委托书（我司提供原件样本）

【注】：如客户不具备以上资质材料，皆可使用我司的进口资质。

2.进口红酒/洋酒/啤酒等酒类国外所需资料：原产地证(Certificate Of Origin)、卫生证明(Health Certificate)、成份分析证明(Certificate Of Analysis)、薰蒸证明书(Original Fumigation Certificate)

或者木质包装证明（ Certificate Of Wood）、自由销售声明文件(Free sales certificate)、灌装日期证明(Certificate Of Bottling Day)、装箱单(Packing List)、发票(Commercial Invoice)、购销合同（ Purchase Contract)、海运提单（ B/L---Bill of Lading)、原标签样张原件<正背面>The original label sample<Front and Back>、原标签中英文翻译对照件(The chinese-foreign translation comparison of original label)

红酒/洋酒/啤酒进口及清关流程/手续：

中文标签预审及备案

国外贴中文标

备货及准备进口资料

发货

办理进口企业备案及境外出口商及生产商备案

货到港及安排换单

进口报检、出通关单

进口报关、出税单、缴税

抽样及送检

海关/商检查验、放行

物流及配送

出卫生证、正式上架销售

-----华运进口供应链清关优势服务-----

【**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。

【**华运优势服务口岸**】：广州，上海，福州，深圳，天津，青岛，宁波，重庆，北京，香港

【**华运代理报关的酒类产地**】：

法国，美国，澳大利亚，智利，意大利，西班牙，德国，新西兰，葡萄牙
摩洛哥，加拿大，奥地利，阿根廷，智利，瑞士，南非，秘鲁，摩尔多瓦，克罗地亚，格鲁吉亚，匈牙利；

【**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