

福州葡萄酒海运代理进口报关公司,标签审核及进口单证审核

产品名称	福州葡萄酒海运代理进口报关公司,标签审核及进口单证审核
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

福州葡萄酒海运代理进口报关公司,标签审核及进口单证审核

华运酒类进口报关服务介绍

华运进口供应链早期就专注于酒类进口代理业务,随着国家政策一步一步成长过来,国家进口酒类国标及标签规则也一步一步完善规范,突亨供应链从事酒类进口清关多年,主要服务于一线口岸、保税区及样品进口清关服务。

酒类进口类别

葡萄酒 (Wine)、威士忌 (Whisky)、伏特加 (Vodka)、朗姆酒 (Rum)、白兰地 (Brandy)、金酒 (Gin)、特吉拉 (Tequila)、起泡酒 ((香槟/Champagne)、清酒 (Clear wine)、烈酒 (Liquor)、速酒 ((Beer)、利口酒 (Liqueur)、养生酒 (Health wine)、原浆酒 (Raw wine) 等各类酒品。

服务内容

企业资质审核、收发货人备案、海外订能提货、代理收付外汇、标签合规、单证审核、报关报检.标签整改、送检出证、仓储配送等。

一般贸易进口国外供应商须出具的单证资料如下

- 1、生产国原产地证 (Certificate of origin--官方出具，需要正本)
- 2、生产国卫生证书 (Certificate of sanitary) -官方出具，需要正本 (澳洲、美国某些州提供自由销售证明代用)
- 3、成份分析证明 (analysis report.-需要原厂商正本原件，且有厂商签字盖章)
- 4、生产日期证明 (certificate of botting dates) -需要原厂商正本原件，且有厂商签字盖章
- 5、装箱单 (weight memo/packing lit-...-需要原厂商正本原件，且有发货方的盖章及签名.
- 6、发票 (commercilinvoice) -...需要原厂商正本原件，且有发货方的盖章及签名.
- 7、合同 (purchase contract.需要双方签字盖章正本)
- 8、提单 (Bi of Lading--船公司出具，正本提单 (如做电放另行说明)
- 9、原标签样张 (Original label) (1 1比例，正标、背标各一式三份，另附标签中英文对照表)
- 10、望化剂检测报告 (洋酒、威士忌 需提供)

除以上1-10项资料外，另需提供国外供应商中英文名字、中英文地址、邮编、联系人、邮箱、电话号码以及贵司营业执照、仓库场地等信息，以便作收发货人备案登记。

酒类进口报检报关分为港口直清和中转自贸区清关，港口直清适合已贴过标签不需要整改的酒类清关，中转自贸区清关适合需要贴标签或进行整改的酒类清关，流程如下

酒类进口清关流程 (港口直清)

- 1、国外制作单证文件于货到港之前快递至我司，提前准备报关资料;
- 2、安排海运/空运至上海;
- 3、货到港后我司码头/机场换单;
- 4.报检出通关单;
- 5、报关出税单;
- 6、缴税放行 (如埋海关查验，查验后放行);
- 7、安排商检查验，没问题后直接放行 (随机抽查);
- 8、结算清关费用;
- 9、派送至客户指定仓库或者客户自提。

酒类进口清关流程 (中转自贸区清关)

- 1、国外制作单证文件于货到港之前快递至我司，提前准备报关资料;

- 3、货到港后我司码头/机场换单，申报进境；
- 4、安排车队港口提货至我司保税区食品监管仓库；
- 5、报检出通关单（中文标签备案、张贴、商检样品检测等手续）；
- 6、报关出税单；
- 7、缴税放行（海关查验，查验后放行）；
- 8、结算清关费用；

关于进口红酒时中国商检部门对中文标签的要求

- 1、例如 净含量750mL，这几个字体的高度不能小于4MM。
- 2、其他所有字体的高度不能小于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、原料要注明 "葡萄汁"（原料不能只写成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、日期 需注明罐装日期（具体的年、月、日）。

特别提示 如果您对红酒进口报关所需事项存在疑问以及进口报关困难，请致电我司免费进口咨询热线，效解决报关疑难为您排忧解难。

-----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