

青岛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	青岛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

青岛葡萄酒进口熟悉手续的报关公司,酒类进口报关代理

-----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。

进口红酒/洋酒/啤酒等酒类国内所需资料：

- 1.营业执照（具备酒类经营范围）
- 2.食品经营许可证
- 3.口岸无纸化签约
- 4.对外贸易经营者备案登记表
- 5.自理报检单位备案登记证明书
- 6.进出口货物收发货人报关注册登记证
- 7.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。

进口红酒/洋酒/啤酒等酒类国外所需资料：

（1）官方签章提供

1. 原产地证(Certificate Of Origin)
2. 卫生证明(Health Certificate)或产品检验检疫证明（质检证）(Letter Of Quality And Quantity)
3. 成份分析证明(Certificate Of Analysis)
4. 熏蒸证明书(Original Fumigation Certificate) 或者木质包装证明（ Certificate Of Wood ）
5. 自由销售声明文件(Free sales certificate)

注：美国的出口证书包含第1、2、5项。

（2）出口方（酒庄）签章提供

6. 灌装日期证明(Certificate Of Bottling Day)
7. 装箱单(Packing List)
8. 发票(Commercial Invoice)
9. 购销合同（ Purchase Contract)
10. 海运提单（ B/L---Bill of Lading)
- 11 原标签样张原件<正背面>The original label sample<Front and Back>
- 12 原标签中外文翻译对照件(The chinese-foreign translation comparison of original label)

【提示】：

- 1.如果同一批货与不同的酒庄（供应商）购买的，则需要不同酒庄（供应商）分别各自提供以上资料。
- 2.以上国外所需提供的资料建议最好在备货期间开始准备，至少在货到港前提前两三周准备好提供过来，提供之前先把电子版的资料发过来给我司做初步审核与确认，如有发现资料存在问题则需让国外及时修改和纠正；如无问题则可及时把原件资料寄予我司。

华运专注代理全球红酒/葡萄酒/洋酒/啤酒等酒类进口至中国，提供“门到门一条龙”服务包括：国外工厂提货、酒类进口物流成本预算、酒类收发货人备案代理、酒类进口海运代理、代理酒类进口报关报检、酒类中文标签设计/备案代理、保税区酒类仓储代理、清关放行后国内派送！华运十余年“专注进口服务”的创新理念，秉承“高效率、低成本”的服务宗旨，以客户需求为导向，大限度地整合优化酒类进口物流供应链。

-----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