

# 冻肉进口报关清关流程以及手续

产品名称	冻肉进口报关清关流程以及手续
公司名称	广州市天睿进出口有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区港湾路68号2108-2109房
联系电话	19927528149 13826000607

## 产品详情

冷冻肉是指畜肉宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-6℃以下的肉品。优质冷冻肉一般在-28℃至-40℃急冻，肉质、香味与新鲜肉或冷却肉相差不大。若在较低温度下冷冻，肉质、香味会有较大差异，这也是大多数人认为冷冻肉不好吃的原因。但两种方式的冷冻肉，其保存期都较长，故被广泛采用。保藏原理：微生物的影响1.

在低温下微生物物质代谢过程中各种生化反应减缓，因而微生物的生长繁殖就逐渐减慢。2. 温度下降至冻结点以下时，微生物及其周围介质中水分被冻结，使细胞质粘度增大，电解质浓度增高，细胞的pH值和胶体状态改变，使细胞变性，加之冻结的机械作用细胞膜受损伤，这些内外环境的改变是微生物代谢活动受阻或致死的直接原因。酶的影响低温对酶并不起抑制作用，酶仍能保持部分活性，因而催化作用实际上也未停止，只是进行得非常缓慢而已。例如胰蛋白酶在-30℃下仍然有微弱的反应，脂肪分解酶在-20℃下仍然能引起脂肪水解。一般在-18℃即可将酶的活性减弱到很小。因此低温贮藏能延长肉的保存时间。冷冻肉进口报关资料清单? 进境动植物检疫许可证，自动进口许可证卫生证书正本原件，原产地证集装箱动态表进境动物源性食品货物清单（以下简称：货物清单）进境动物源性食品智能化抽采样系统（以下简称：抽采样系统）申报表回执进口食品安全承诺书贸易合同、信用证、发票、装箱单、提单等收发货人备案备案冷库协议冷冻肉类食品进口报关流程：1.签订合同2.食品中文标签审核（货物到港前开始办理）3.备货4.准备单证5.发货到港6.换单7.报检8.报关（审价、查货）9.交税10.贴标签11.申请商检查验12.货物放行。