啤酒办理进口贸易

产品名称	啤酒办理进口贸易
公司名称	深圳市浩天报关服务有限公司-关务业务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市坪山新区兰金十一路成城发工业园A栋604号
联系电话	13714414154 13798333917

产品详情

在本期全球商品晴雨表的各项成分指数中，涨幅最大的是出口订单指数（114.8）、空运指数（111.1）和电子元件指数（115.2），所有这些趋势都对近期贸易发展具有高度预测性。

同时，汽车产品指数（105.5）的上升则可能反映了消费者信心改善，因为信心通常与耐用品的销售紧密相关。原材料指数（105.4）也是如此：这些原材料中大部分都是木材，主要由用于房屋建筑的木材制成。

一、进口啤酒清关详细流程：

1、国外准备好货源，准备必备的单证文件

2、将资料寄给我司，办理《收货人企业备案》和《标签备案》

3、安排国外发货到国内指定港口，并提供箱单、Invoice、合同等原件资料

4、货物到港，我司安排提货，向商检报检、向海关报关

5、海关审单、出税单、交税，海关安排查验、商检安排查验

6、安排货物到指定的仓库，贴好中文标签，并约商检员抽样检测

7、检测合格出具卫生报告

8、放行提货

二、前期清关资料准备：

1.合同（如为代理进口则需连同代理进口协议一并提供）

2.发票（如非原厂发票则需要再提供每一款啤酒的原厂发票）

3.装箱单

4.进口报关单

5.报关委托书

6.报检委托书

7.海关申报所需的申报要素：品名(中文及外文名称)，是否麦芽酿造，酒精含量，麦芽浓度，包装规格，品牌(中文及外文名称，其他(非必报要素，根据实际情况填报)

8.进口公司需到当地商检局做进口啤酒收货人备案，获取备案号

9.做进口啤酒标签备案

10.啤酒原产地证

11.卫生证书/自由销售证书

12.进口食品境外出口商或者代理商信息备案表

13.进口食品收货人承诺书

14.进口食品收货人备案信息表

15.经营单位，收货人须有酒类零售许可证或酒类批发许可证

16.头程提单复印件

三、进口啤酒到港后通关时间出现延误的原因大致有：

1.单证提供不齐全、单证不符或单单不符

2.海关对申报价格存在质疑

3.客户缴纳税费时间

4.货物海关查验时间

5.其他不可抗因素

货物海关放行后，进口啤酒应放到商检局认可的仓库存放，并加贴中文标签。等待商检工作人员到场查验和抽样送检。大概一个月左右会出来送检结果，合格的签发《卫生证书》，进口商/代理商/经销商/收货人获得合格的《卫生证书》后方可销售使用该批啤酒。

四、发货到运送到仓库的具体时间安排：

1）啤酒中文标签审核（货物到港前办理）

2）啤酒进口备货（贵司安排）

3）准备单证（贵司安排）

4）发货到港（贵司安排或者我司安排）

5）换单（我司操作）（一个工作日）

6）贴标签

7）啤酒进口报检（商检部门操作）（1-3工作日）

8）啤酒进口报关（审价、查货）（海关部门操作）（1-3工作日）

9）交税（1-3工作日）

10）货物放行运至仓库（与交税同天）

五、啤酒进口的税率是：

22030000.00

关税0%，增值税17%，消费税:进口完税价格≥370美元/吨的麦芽酿造啤酒，税率为250元/吨；进口完税价格<370美元/吨的麦芽酿造啤酒，税率为220元/吨

六、商检手续：

报检时需提供产地证、卫生证书、合同、装箱单、提单等单证，首次进口代理还需提供标签审核申请表、中文标签样张（3份）、原标签及中文翻译件（各3份）(注名产地)、反映产品特定属性的证明材料，必要时向施检部门提供检验报告、卫生证明文件以及货物特殊申明证明文件，接受检验检疫并办理标签审核。预包装饮料酒中文标签样张需按《预包装饮料酒标签通则》要求自行制作。对监督检验合格的加贴“ 进口代理德国啤酒卫生监督检验标志 ”，签发卫生证书(正本、副本)。监督检验不合格的不准进口代理。

七、啤酒的货源地：

1台湾、日本、韩国、新加坡

2美国、加拿大、墨西哥

3印尼、马来西亚、俄罗斯

4德国、法国、意大利、西班牙、荷兰、比利时，瑞士，捷克

八、根据麦芽汁浓度分类：

1、啤酒分为低浓度型、中浓度型、高浓度型：

低浓度型：麦芽汁浓度在6°～8°（巴林糖度计），酒精度为2%左右，夏季可做清凉饮料，缺点是稳定性差，保存时间较短。

中浓度型：麦芽汁浓度在10°～12°，以12度为普遍，酒精含量在3.5%左右，是我国啤酒生产的主要品种。

高浓度型：麦芽汁浓度在14°～20°，酒精含量为4%～5%。这种啤酒生产周期长，含固形物较多，稳定性好，适于贮存和远途运输。

2、根据啤酒色泽分类，啤酒分为黄啤酒、黑啤酒:

黄啤酒（淡色啤酒）：呈淡黄色，采用短麦芽做原料，酒花香气突出，口味清爽，是我国啤酒生产的大宗产品。其色度（以0.0011摩尔碘液毫升数／100ml表示）一般保持在0.5ml碘液之间。

黑啤酒（浓色啤酒）：色泽呈深红褐色或黑褐色，是用高温烘烤的麦芽酿造的，含固形物较多，麦芽汁浓度大，发酵度较低，味醇厚，麦芽香气明显。其色度一般在5～15ml碘液之间。

按除菌方式的不同将啤酒分为熟啤、生啤:

熟啤：在瓶装或罐装后经过巴氏消毒，比较稳定的啤酒。

生啤：不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，而采用过滤等物理方法除菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

3、其他啤酒种类:

干啤酒----该啤酒的发酵度高，残糖低，二氧化碳含量高。具有口味干爽、杀口力强的特点。

冰啤酒----将啤酒冷却至冰点，使啤酒出现微小冰晶，然后经过过滤，将冰晶滤除后得到的啤酒。

全麦芽啤酒----遵循德国的纯粹酿造法，原料全部采用麦芽，不添加任何辅料，麦芽香味突出。

小麦啤酒--以小麦芽为主要原料(占总原料40%以上)，采用上面发酵法或下面发酵法酿制的啤酒。

低(无)醇啤酒-----酒精含量少于2.5%(V/V)的啤酒为低醇啤酒，酒精含量少于0.5%(V/V)的啤酒为无醇啤酒。

绿啤酒----啤酒中加入天然螺旋藻提取液，富含氨基酸和微量元素，啤酒呈绿色。

暖啤酒--属于啤酒的后调味。后酵中加入姜汁或枸杞，有预防感冒和胃寒的作用。