

巴西咖啡豆广州进口报关清关的代理公司

产品名称	巴西咖啡豆广州进口报关清关的代理公司
公司名称	广州集诚供应链有限公司
价格	760.00/票
规格参数	
公司地址	广州市海珠区宸悦路26号2206室
联系电话	17576008550 17576008550

产品详情

巴西咖啡豆广州进口报关清关的代理公司

由于种植方式不同，咖啡可以分为森林-半森林咖啡(Forest or semi-forest coffee)、庭院咖啡(Garden coffee)和种植园咖啡(Plantation coffee)三种。60%的咖啡属于森林-半森林咖啡。在这样的野生咖啡林里，根本不用农药，而是使用生物方法防治害虫。

35%的咖啡属于庭院咖啡。这种咖啡园里，种植呈立体式分布。咖啡位于下层，在其他农作物的荫蔽下获得适宜的生长环境。肥料主要是落叶、枯草和动物粪便。

5%的咖啡属于种植园咖啡。这是一种现代化的种植方式，咖啡也是成林生长，但是使用新品种，并与其他遮荫树木成排间隔种植。

由于加工方法不同，咖啡又可以分为水洗咖啡(Washed coffee)和日晒咖啡(Sun-dried coffee)两种。

水洗咖啡占出口的35%。好品质的水洗咖啡采用新鲜采摘的完全成熟的果实加工，采摘很仔细且有人员的严密监控。经过挑捡的干净的咖啡豆在采摘当天就要去浆，然后发酵、水洗、烘干、去皮。加工后的咖啡豆湿度保持在12%左右。

日晒咖啡占出口的65%。主要由家庭采摘，红色的咖啡豆被放置在水泥地板上或高桌上晾晒至约11.5%的湿度，然后去皮、清洗。咖啡的分级和质量控制体系

1、 溧木咖啡生长在海拔1400米至2000米之间。水洗咖啡。质量，有浓郁的果仁香味，酸度适宜，带着葡萄酒的烈度。年产量29,000吨。

2、 吉马咖啡

生长在海拔1400米至1800米之间。日晒咖啡。微酸，有果仁香味，回味悠长。年产量70,000吨。

3、甘比咖啡生长在海拔1500米至2300米之间。是美食家级的咖啡，酸度适中，带着水果的香气。年产量34,000吨。

4、叶尔尕车法咖啡

生长在海拔1500米至2200米。摩卡风味，带有花香和香料的气味。年均产量约28,000吨。

5、西达摩咖啡 生长在海拔1400米-2200米处。酸度适宜，质量。年均产量约37,000吨。

6、哈拉尔咖啡生长在海拔2700米以上的高地上。是上的咖啡，中等酸度，醉人的异域风味，带着微醺、干果之香，是纯粹的摩卡咖啡。年均产量约26,000吨。

咖啡豆进口清关报关流程和资料

咖啡豆先确认是否在准入名单

原产地证

植检证

卫生证

箱单

发票

合同

提单

确认包装及标签

进口咖啡进口清关报关国内资料和流程

有食品收货资质的进出口权公司

标签备案审核

无纸化签约

代理报关报检委托书

申报要素

报关报检

查验放行

送检出证

咖啡豆准入的名单

埃塞俄比亚、危地马拉、缅甸、哥斯达黎加、坦桑尼亚、卢旺达、英国、巴布亚新几内亚、东帝汶、肯尼亚、澳大利亚、尼加拉瓜、印度、台湾、奥地利、西班牙、德国、多米尼加共和国、法国、洪都拉斯、墨西哥、赞比亚、萨尔瓦多、秘鲁、瑞士、巴拿马、菲律宾、厄瓜多尔、牙买加、新加坡、喀麦隆、加拿大，越南、印度尼西亚、美国、巴西、哥伦比亚、乌干达、意大利、中国台湾。

[巴西咖啡豆](#)

以纯正的坚果可可风味和醇厚的口感被世界各地的咖啡爱好者们熟知，同时巴西也是世界咖啡豆产量兼出口一大国，因此巴西的咖啡豆处理机械化水平也相当高，这样也就造成了[巴西咖啡豆](#)

[巴西咖啡](#)

风味的两支豆子了，那接下来这篇文章前

街咖啡就来科普一下[巴西咖啡豆有什么风味特点](#)，以及分享[巴西咖啡豆的手冲参数](#)给各位[手冲咖啡](#)爱好者吧。 [巴西咖啡种植历史](#)

据前街咖啡了解[巴西咖啡](#)

是自1720年代从法属圭亚那引进巴西的，来自巴西的一个葡萄牙上尉弗朗西斯科帕列塔，俘获了当时法属几内亚首都卡宴的总督夫人的芳心，成功将咖啡种子带入巴西。从那以后，咖啡在巴西迅速适应，从北部蔓延到了东南部的圣保罗州以及南部的帕拉纳省，这里纬度稍高，冬季还会霜降，导致咖农损失严重。1970-1980年，巴西农民开发圣保罗州北部较为温暖的米纳斯省和巴伊亚，这里冬天温暖不会霜降直到今米纳斯省成为了[巴西精品咖啡](#)的主要产区之一。