

国外各种香肠进口报关报检知识

产品名称	国外各种香肠进口报关报检知识
公司名称	广州天睿报关报检有限公司
价格	188.00/票
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区港湾68号2108、2109房（注册地址）
联系电话	15989286961

产品详情

每个国家和地区都有着各自最具代表性的美食，但有一种食物是全球共通的，那就是香肠。在对香肠进行制作的时候，每个地方所制作出来的口味，都有所不同。今天带大家认识国内外著名香肠，一起来饱个眼福吧。

一、世界名香肠介绍：

图灵根香肠在德国已有 600 年的历史了，无论是地位还是名气，都是德式香肠中的翘楚。图灵根香肠通常是用猪肉或者牛肉灌入羊肠中制成的，主要用胡椒、牛至、香菜和大蒜来调味。一般会在油煎后配上小圆面包，再淋上黄色芥末酱或是西红柿酱一起食用。

慕尼黑白香肠因白色的外表而得名，它是由剁碎的小牛肉、烟熏猪肉和众多调味料如香芹、肉豆蔻、洋葱、姜等制成。这种肠在烹调的时候必须用70度左右的盐水加热，绝对不可以用沸水，否则会爆裂，味道也会流失。

玫瑰干香肠是法国香肠界的翘楚，自从1935年成为“美食之都”里昂的“名片”之后，玫瑰干香肠就一直成为里昂人舌尖上迷恋的食物之一，甚至在整个法国饮食界都占据着举足轻重的地位。肠如其名，这种玫瑰干香肠用猪腿肉制作，肥瘦相间，当切成片状时，颜色鲜亮，切面看上去如一朵小玫瑰，且红白比例均匀，一般在餐前佐以红酒来吃，或与洋葱等配菜炒制而食。

热那亚萨拉米不只使用一种肉类，特意加入的红酒则是热那亚萨拉米发酵过程中的催化剂，使它的酸味清新又绵长。香肠最初要经过72小时在高湿度环境中的充分发酵，接下来风干2-3个月，香肠会减少大约30%的重量。经过“成功瘦身”的热那亚萨拉米兼具红酒香与蒜香，通常作为开胃菜出现在意大利人的餐桌上。

泰北香肠最独特的地方就是它的口感和香味，尤其是这些香料的搭配以及做法，需要捣碎成极为细小的颗粒并与猪绞肉充分混合，然后置于炭火上慢烤至外脆内嫩，一口下去油脂和辛辣香气在嘴里绽放，配上啤酒简直绝了。

二、进口香肠流程：

取得产品准入资质——进口食品境外生产企业注册+境外出口商或代理商、香肠进口商备案——进口申报——海关检验检疫及合格评定——后续监管。

产品准入资质：

向我国出口肉产品的国家或地区的产品是有限制的，海关总署对拟向我国出口肉产品的国家或地区的食品安全管理体系和食品安全状况进行评估和审查。只有风险在可接受范围内的国家或地区的肉产品，才准予进口。

企业资质：

进口肉类境外生产企业应当获得海关总署注册。

境外出口商或代理商应当向海关总署备案、食品进口商应当向其所在地海关备案。

检疫审批：

以生肉制成的香肠进口需要办理检疫审批，进口商应当在签订贸易合同或者协议前取得“进境动植物检疫许可证”。

进口申报：依法向海关申报，提交所需的文件。

合格评定：海关依据相关法律、行政法规的规定对进口食品实施合格评定。包括：向中国境内出口食品的境外国家（地区）〔以下简称境外国家（地区）〕食品安全管理体系评估和审查、境外生产企业注册、进出口商备案和合格保证、进境动植物检疫审批、随附合格证明检查、单证审核、现场查验、监督抽检、进口和销售记录检查以及各项的组合。

进口香肠经海关合格评定合格的，准予进口。进口香肠经海关合格评定不合格的，由海关出具不合格证明；涉及安全、健康、环境保护项目不合格的，由海关书面通知香肠进口商，责令其销毁或者退运；其他项目不合格的，可在海关监督下进行技术处理。经技术处理符合合格评定要求的，方准进口。不能在规定时间内完成技术处理或者经技术处理仍不合格的，由海关责令食品进口商销毁或者退运。

后续监管：进口商要建立食品进口和销售记录制度，应以书面或者电子方式如实记录食品进口与销售的相关信息，保证全程可追溯。海关对进口食品生产经营者开展稽查、核查等后续监管。