

摩洛哥甘油坚果油的报关清关流程和操作经验，上海进口坚果甘油报关清关

产品名称	摩洛哥甘油坚果油的报关清关流程和操作经验，上海进口坚果甘油报关清关
公司名称	广州集诚供应链有限公司
价格	860.00/件
规格参数	产品:摩洛哥坚果甘油进口报关 操作:进口报关
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

摩洛哥甘油坚果油的报关清关流程和操作经验，上海进口坚果甘油报关清关

进口甘油坚果油的文件和操作流程，上海进口报关清关有经验的代理公司

摩洛哥阿甘油又称为坚果油，它由生长于摩洛哥的阿甘树上的坚果榨取或低温萃取而成，摩洛哥人世代都在使用着。仅产于摩洛哥南部地区，是摩洛哥三宝之一。

摩洛哥甘油坚果油的报关清关流程和操作经验，上海进口坚果甘油报关清关

摩洛哥阿甘油的成份构成：坚果油44%、油酸30%、麻酸12%、桐酸6%、八碳四烯酸5%、油酸3%、四酸等。

摩洛哥坚果甘油进口报关清关的流程和操作文件，进口甘油坚果油的文件和操作资料

洛哥坚果含有丰富的维生素E和脂肪酸，可以食用，也可以是一种美容护肤品。摩洛哥坚果一般在每年的七八月份成熟，成熟的坚果自然掉落于地，通过当地的柏柏尔妇女收集，并通过复杂的工序榨油成油。这个过程中复杂的部份是要把坚果的果肉去掉（但可供牲畜食用，一般会用来喂羊），并用两块石头夹碎果壳，以取出果仁。这些步骤都必须人手操作。果仁在取出以后，会先轻轻烤过，带来坚果油独特的香味。传统的做法里，烤过的果仁会被放入石磨里磨成浆，然后再人手把果仁浆绞出油。榨出来的油可保存约半年，而榨过油的油渣亦可用来喂饲牲畜。现时抽取油已改用机器操作，一来可榨压出更多油，而且不经人手接触的果仁油，保持期可延长至一年到年半长。

进口摩洛哥甘油坚果油的报关清关文件和操作流程

报关手续资料

- 【1】原产地证
- 【2】生产国卫生证书
- 【3】理化指标检测报告
- 【4】营养成分表
- 【5】生产日期证明
- 【6】装箱单
- 【7】发票
- 【8】合同
- 【9】提单
- 【10】原标签及标签翻译件

进口摩洛哥坚果油甘油进口报关清关文件和费用

摩洛哥甘油坚果油进口报关的文件和费用

报关流程

- 【1】风险评估评定资料（发货前资料经我司审核后安排办理）
- 【2】精油信息确认（我司会有专门的团队安排审核）
- 【3】备货安排国外走货
- 【4】准备单证
- 【5】货物到港
- 【6】进口报关报检（海关流程/原检验检疫商检流程）
- 【7】交税
- 【8】海关放行
- 【9】送货
- 【10】出具入境检验检疫凭证

摩洛哥坚果油进口报关清关的代理公司

摩洛哥坚果甘油上海进口报关清关的代理公司，上海进口果