

# 青岛香槟酒进口清关公司及清关咨询,葡萄酒进口资料及条件

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 青岛香槟酒进口清关公司及清关咨询,葡萄酒进口资料及条件                     |
| 公司名称 | 东莞华运进口供应链有限公司                                   |
| 价格   | .00/个   |
| 规格参数 | 优势进口服务:酒类进口代理<br>优势报关服务:酒类进口报关<br>优势物流服务:酒类清关物流 |
| 公司地址 | 南城区胜和广场D座1008                                   |
| 联系电话 | 15899602718 13711979335                         |

## 产品详情

### 青岛香槟酒进口清关公司及清关咨询,葡萄酒进口资料及条件

酒类进口知识及资讯摘录：按糖分含量，根据\*终香槟的糖分含量，香槟又可以分为7类，分别是：自然干（Brut Nature）：糖分含量为0-3 g/L；超天然（Extra Brut）：糖分含量为0-6 g/L；天然（Brut）：糖分含量为0-12 g/L；极干（Extra Sec/Extra Dry）：糖分含量为12-17 g/L；干型（Sec/Dry）：糖分含量为17-32 g/L；半干型（Demi-Sec）：糖分含量为32-50 g/L；甜型（Doux）：糖分含量为50 g/L以上。----以上段落可忽略跳过，请看下面报关及清关正文：

----- 酒类进口报关请看如下正文-----

#### 一、华运酒类进口清关优势

##### 01.成熟的清关流程与团队

扎根于各个口岸的一线酒类食品清关专业团队。凭借丰富的已有现场经验以及公司强大的关系，帮助您轻松面对，严格把关，快速清关。

##### 02.强大的进口准入及合规咨询服务

标准体系千差万别，涉及酒类食品的标准上千个，往往因为事前的准入合规没有做好，而导致产品进口受阻，少则浪费时间，增加成本，甚至不能进口而导致退运或销毁，造成更大的损失。

12年来，经我们咨询并成功进口的新产品已经超过1800个，涵盖有食品、酒水、水果、生鲜冷冻食品及新资源食品等，为客户赢得了大量的宝贵时间，规避了风险。

### 03.齐备的食品经营以及报关网点全覆盖

华运进口供应链拥有齐备的酒类食品进出口经营，可为客户各类酒类食品的进出口业务。全国各大口岸都覆盖了我们的报关操作服务部：深圳,广州,佛山,香港,上海,天津,青岛,福州,厦门,宁波,,重庆,成都,昆明,海口等口岸。

## 二、酒类进口前期准备

- 1.确认进口企业：国内企业是否具备酒类经营及进出口权；
- 2.确认企业：国内进口企业是否办理进口食品进口商、境外酒庄（生产企业）是否做过在华注册并取得注册号；
- 3.酒类中文标签预审及：提前做好中文标签，预审后在国外贴好中文标再发货；

注：如进口企业无如上第1/2项，可使用我司代理进口。

酒类进口知识及资讯摘录可忽略不看：洒瓦滴诺（Satiano）是希腊\*广泛种植的白葡萄品种，会逐渐发展出多种风味，充满异域风情的以及坚果、青草香气等等。阿瑞图（Arinto）可以说是葡萄牙的“无名英雄”，可以酿成许多不同的风格。质的阿瑞图葡萄酒精瘦，多矿物香和柑橘风味，随着陈年会逐渐展现蜂蜜、蜜蜡和瓜果的风味。

## 三、酒类国外供应商须出具的单证资料如下

- 1、生产国原产地证（Certificate of origin）--官方出具
- 2、生产国卫生证书（Health certificate）-官方出具
- 3、成份分析证明（analysis report）-厂商提供
- 4、灌装日期证明（certificate of botting dates）-厂商提供
- 5、装箱单（packing list）-厂商提供
- 6、发-票（commercilinvoice）--厂商提供。
- 7、合同（purchase contract）--买卖双方签署
- 8、提单（Bill of Lading）--船公司出具
- 9、原标签及其中文翻译对照件、中文标签-厂商提供
- 10、望化剂检测报告（烈酒高度酒需提供）-厂商提供

华运进口清关公司作为十多年的一线报关企业

，熟悉酒类进口报关的海关法规、政策、业务程序，又具有丰富的进口通关经验，为客户提供进口报关代理、进口单证办理、进口货运代理、外贸通关一体化等优质清关进口服务。酒类进口清关及报关代理服务欢迎来电咨询！

华运进口报关公司顾问--吴经理 酒类进口清关代理服务

--深圳,广州,佛山,香港,上海,天津,青岛,福州,厦门,宁波,,重庆,成都,武汉,昆明,海口--

-----正文结束-----

-

酒类进口知识及资讯摘录可忽略不看：葡萄酒瓶底为什么有凹槽？方便转瓶：在酿制香槟时，其中有一个叫做转瓶（riddling）的步骤。香槟在瓶中二次发酵后，酵母慢慢死去，产生一些酵母泥渣。这时，工人会把酒瓶向下倾斜放置在酒架上，缓慢地进行转动，瓶中的酵母泥渣就会自动滑到酒瓶的瓶口处。而瓶底凹陷的设计使得转瓶顺利进行，不至于影响酒质。

[贵腐酒代理进口清关及清关公司,贵腐酒报关操作案例](#)