

青岛港伏特加酒报关公司及报关咨询,酒类进口清关事项咨询

产品名称	青岛港伏特加酒报关公司及报关咨询,酒类进口清关事项咨询
公司名称	广东华海进出口有限公司
价格	.00/个
规格参数	优势清关服务:酒类进口清关 优势报关服务:酒类进口报关 优势进口服务:酒类代理进口
公司地址	广东省东莞市南城街道胜和路3号4栋1004室
联系电话	13711979335 15899602718

产品详情

青岛港伏特加酒报关公司及报关咨询,酒类进口清关事项咨询

酒类进口知识及资讯摘录：葡萄酒储存需要一定湿度，而潮湿环境容易滋生霉菌，使酒标有受潮风险，出现斑点。裹上一层保鲜膜则能起到保护酒标的作用。尤其是对于一些陈年潜力巨大的葡萄酒，有效的保护好酒标才能让长年待在酒窖中的老酒酒标也依然完整清晰。

----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-----

华海报关公司代理清关进口的酒类可分为三大类

：发酵酒、蒸馏酒和配制酒，具体包含红酒/葡萄酒,啤酒,香槟酒,贵腐酒,葡萄汽酒/起泡酒,冰酒,果酒,洋酒/烈酒,白兰地酒,威士忌酒,伏特加酒,朗姆酒,金酒/杜松子酒,利口酒,柯迪尔酒,龙舌兰酒,鸡尾酒,清酒。

华海专注代理酒类进口到，提供门到门/港到港一站式进口报关清关服务

:进口贸易及代理、代理酒类进口报关报检、国外工厂提货、酒类食品进口海空运/运输代理、进口食品收发货人/境外生产企业在华注册代理/境外出口商代理、酒类中文标签预审及案代理、保税区仓储代理、清关放行后的国内派送等全套进口代理服务!

对于酒类进口有一套严格的进口要求和检验程序，那么我们在进口清关报关时必须严格按照程序去执行，并提前准备好进口报关所需要的国内、国外资料及证书，以及提前对进口酒类的中文标签进行预审。以下为酒类进口、手续及流程介绍，如需了解酒类进口前具体需要准备和注意什么，欢迎致电华海清关公司吴经理详细咨询！

一、红酒进口企业需要具备如下进口：

- 1.营业执照里需有酒类等预包装食品的经营范围；
- 2.食品经营许可证（进口报关环节无需提供，销售环节需要，进口企业可自行办理）；
- 3.进出口权（对外贸易经营者表、海关进出口货物收发货人证明、口岸无纸化签约）；
- 4.进口食品进口商

注：如进口企业如不具备以上可以用我司代理进口，双抬头报关。

酒类进口知识及资讯摘录可忽略不看：达人带货竞争激烈，品牌自播尚待布局。据了解，目前电子商务业的市场规模已高达1.5万亿美元，居首位。与此同时，电商消费者正日益成熟，需求也越来越多元。对于酒企品牌来说，寻找一个好的营销推广模式是重中之重。

二、酒类进口需要国外提供哪些单据？

- 1.原产地证
- 2.卫生证
- 3.箱单，INVOICE，合同,提单
- 4.成分检测报告及其中文翻译对照件(烈酒还需要提供塑化剂报告)
- 5.灌装日期及保质期证明
- 6.外文标签及其中文翻译对照件、中文标签（标签及外箱上都需要体现酒庄在华注册号）
- 7.如果您进口的酒类的酒瓶上有体现相关的获奖信息和标识，那么还需要提供相对应的获奖证明，获奖证明信息要与酒瓶上的获奖标志信息保持一致。

温馨提示：

酒庄需要在海关总署做过在华注册并取得在华注册号，

单据的重要性不言而喻，一旦出错会造成清关延误，直接关系到清关的时间和成本。我们的优势在于有专业的人员为您提前审核酒类进口报关单据，尽量避免或减少没必要的问题，从源头开始为您保驾护航。

三、酒类进口清关报关流程：

- 1.进口前对企业自身进口条件进行确认，确认是否具备相关进口，决定是用自己的进口还是要用我司华海的进口代理进口。
- 2.确认境外生产企业也就是酒庄有没有在海关总署做过在华注册并取得在华注册号，出口商/代理商有没有做过，国外单证是否齐全，提前做预审，包括对中外文标签预审。
- 3.资料预审及确认无误后提供扫描件，邮寄正本。
- 4.货到港后进行报关报检。货物到港后我司马上安排到船公司换单并办理报关报检手续，出海关税单交给客户缴税。
- 5.如遇商检及查验，需要配合海关及商检人员到现场查验，如果需要还要抽样送检。
- 6.海关放行。
- 7.清关费用结算，送货前结算相关清关费用。
- 8.国内配送。货物放行后安排运输货物到收货人签收。

华海进口报关公司顾问--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：澳大利亚所有产区都能出产较为优异的干白葡萄酒，其中以霞多丽（Chadonnay）、雷司令、长相思和赛美蓉*有。霞多丽：酒标上标有“ Australia ”、“ South Australia ”和“ South Eastern Australia ”的干白，一般不经过橡木桶陈酿，侍酒温度为 8-10 适宜。如标有“ Yarra Valley ”等小产区字样，通常经过橡木桶陈酿，侍酒温度为 12 适宜。

[广州威士忌酒清关代理公司,烈酒报关代理公司](#)