

巴西咖啡豆上海进口报关的代理公司，上海进口咖啡豆的费用

产品名称	巴西咖啡豆上海进口报关的代理公司，上海进口咖啡豆的费用
公司名称	广州集诚供应链有限公司
价格	850.00/件
规格参数	产品:咖啡豆进口报关 服务:上海进口报关 优势:长期进口报关
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

巴西咖啡豆上海进口报关的代理公司，上海进口咖啡豆的费用

巴西的咖啡豆进口到上海报关清关的时效和费用，咖啡豆进口报关案例和文件资料

咖啡豆（Coffee Cherry），分水洗式和干燥式，平豆和圆豆。咖啡豆颜色有深有浅，通过深度烘焙，咖啡豆爆开，体积膨胀一倍，而重量减少近1/4。咖啡豆在烘焙过程中逐渐生成挥发性风味油，使各种风味达到完美的平衡。咖啡豆即使是在同一生产国中也会因为各地区的气候、海拔、土质的不同，而微妙的影响及咖啡豆的风味及品质，以及产生各自的特征来。*早期阿拉伯人食用咖啡的方式是将整颗果实（Coffee Cherry）咀嚼，以吸取其汁液。其后他们将磨碎的咖啡豆与动物的脂肪混合，来当成长途旅行的体力补充剂，一直到约公元1,000年，绿色的咖啡豆，才被拿来在滚水中煮沸成为芳香的饮料。又过了三个世纪，阿拉伯人开始烘焙及研磨咖啡豆。

进口咖啡豆国外的资质有哪些呢？

- 1、咖啡豆属于植物源性食品，进口时首先要确定进口国家是否有进口准入，我国对食品的进口有较为严格的把控。
- 2、国外的进口厂商需要在我国做过输华注册备案，获得我国食品输华注册备案号。

（食品输华注册号大体上分为两类，十八类名录内和十八类外名录。像红酒、零食等预包装食品只需国外工场自行注册输华注册号即可，而像水果、植物源性食品、动物源性食品等则需要由国外工厂向当地主管部门申请，再有当地主管部门向我国申请食品输华注册号，烘焙过的咖啡豆是属于十八类外的）

可以认为，同时满足以上两个条件的国外厂家生产的产品就有进口我国的资质

咖啡豆，是用于制作咖啡的植物果实。从专业报关角度来讲，本质上属于植物源性食品，那么遵循植物

源性食品报关要求就可以了。

巴西咖啡豆进口报关清关的流程文件，进口咖啡豆报关手续

首先，是进口准入问题。目前获得我国准入的咖啡豆生产国/地区主要有：

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

巴西咖啡豆上海进口报关的代理公司，上海进口咖啡豆的费用

其次，进口咖啡豆国外生产商需要具备哪些资质？

1、境外生产商在华注册备案编号

2、境外发货人/出口商备案编号

第三，进口咖啡豆国内进口商需要具备哪些资质？

1、进出口经营权

2、已完成进口食品收货人备案

第四、进口咖啡豆需要提供哪些清关文件？

1、原产地证明

2、植物检疫证明（植检证书）

3、采摘日期证明

4、装箱单

5、发票

6、合同

7、提单

8、中文标签

第五、进口咖啡豆报关注意事项

咖啡豆分为生豆和烘焙咖啡豆，两者在报关实务中适应的税号不一样，税率自然也不同。进口咖啡生豆关税8%，增值税13%，烘焙咖啡豆关税15%，增值税13%，前述为*惠国税率。如咖啡豆源自东盟国家或者*不发达国家，出具相应协定税率/特惠产地证，可享受0关税。

第六、咖啡豆进口流程简述

资质准备（在华注册备案/发货人备案）-签订贸易合同-支付货款-国外备货/发货-货物起运-抵港申报-缴税-海关查验（随机，如无则放行提货）-签发入境货物检疫证明（正规进口凭证）

巴西咖啡豆进口报关清关的流程文件，进口咖啡豆报关手续

巴西的咖啡豆分级制度

巴西咖啡豆上海进口报关的代理公司，上海进口咖啡豆的费用

进口咖啡豆的报关流程和费用案例，进口咖啡豆的文件和清关案例，咖啡豆进口报关流程和费用案例

巴西咖啡，泛指产于巴西的咖啡。巴西

咖啡种类繁多，正如其他[阿拉伯咖啡](#)

一样，巴西咖啡被称为“Brazils”以区别于“Milds”咖啡。绝大多数巴西咖啡未经清洗而且是晒干的，它们根据产地州名和运输港进行分类。巴西有27个州，17个州出产咖啡，而其中有4个州的产量*大，加起来占巴西全国总产量的98%，它们是：[巴拉那](#)(Parana)州、[圣保罗](#)(SaoPaulo)州、米拉斯吉拉斯(Minas Gerais)州和[圣埃斯皮里图](#)(EspiritoSanto)州。南部地区的[巴拉那州](#)

的产量*为惊人，占总产量的50%。

巴西咖啡的品种

虽然咖啡豆具有多样性，但巴西咖啡却适合大众的口味。比如：北部沿海地区生产的咖啡具有典型的碘盐味，饮后使人联想到大海。这种咖啡出口到北美、中东和东欧。还有一种颇具情趣且值得尝试的咖啡是冲洗过的巴伊亚咖啡(Bahia)。这种咖啡不太容易找到，因为继美国之后，巴西是世界上*大的咖啡消费国，许多上好的咖啡并未大量出口，只在其****才能寻觅到。

在巴西，产量*大的是[罗布斯塔](#)

咖啡豆。这种咖啡大都在超级市场出售。[巴西罗布斯塔咖啡](#)

还以科尼伦(Conilon)的名字出售，占总产量的15%。

在巴西东南部米拉斯州(Minas

Greais)塞拉多(Cerrado)区的一些庄园里种植着古老的波旁咖啡。这些庄园，如[卡平·布兰科庄园](#)

(Capin Branco)和[维斯塔·阿莱格尔庄园](#)(Vista Alegre)，种植的波旁老品种咖啡也在市上出售。虽然出自同一个地区，但这些咖啡豆各具特色。卡平

·布兰科咖啡比[维斯塔·阿莱格尔咖啡](#)

口感更柔滑，而维斯塔·阿莱格尔咖啡浓且黑色，两者酸度较低。可是，像所有的巴西咖啡豆一样，它

们*适于鲜嫩的时候饮用，因为越老酸度越浓。这些咖啡种植者已自行组织成巴西特种咖啡协会(the Specialty Coffee Association of Brazil)。