

# 越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

产品名称	越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验
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:越南薏米仁报关 优势:长期进口报关 服务:代理进口清关
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

越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

薏米进口报关清关案例和操作经验，薏米进口报关清关流程和文件要求、

越南薏米进口报关文件和操作案例，薏米进口报关清关时效和案例要求，进口薏米的报关文件和案例

进口薏米的海关编码是多少，进口泰国越南薏米清关费用

薏米仁进口报关清关的流程

1进口前查询采购的国家是否准入

2确认卖方是否有在华注册编号

3确认卖家能否办理产地证植检证

4国内公司确认有进口食品的资质

5签订买卖合同预付定金

6国外进行生产备货

7订舱装货国外报关

8海上进行运输核对单证

9货物到港进行换单报关

10缴税查验放行

11送货出证销售

薏米进口报关需要的文件资料单证

1原产地证

2植检证

3国外企业在华注册备案号

4贸易合同

5发票

6装箱单

7海运提单

8申报要素

9电子报关委托

薏米进口报关清关的能进口的国家

1	荷兰	植物源性食品	薏米	正常
2	泰国	植物源性食品	去壳薏米	正常
3	泰国	植物源性食品	薏米	正常
4	越南	植物源性食品	去壳薏米	正常
5	越南	植物源性食品	薏米	正常
6	中国台湾	植物源性食品	去壳薏米	正常
7	中国台湾	植物源性食品	薏米	正常

去壳薏米仁进口报关清关海关编码

越南薏米仁进口报关清关的费用，进口薏米报关清关成本

商品编码	1104299000
商品名称	经其他加工的其 他谷物
申报要素	1:品名;2:品牌类 型;3:出口享惠情 况;4:种类(燕麦 、大麦、小麦等

) ;5:制作或保存方法 ( 去壳、滚压、制片等 ) ;6:GTIN;7:CAS;8:其他;

法定第一单位	千克	法定第二单位	无	暂定进口税率	-
*惠国进口税率	20%	普通进口税率	50%	出口退税率	0%
消费税率	-	出口关税税率	0%	检验检疫类别	P.R/Q.S
增值税率	9%	海关监管条件	AB		

### 薏米仁进口报关清关编码和税费

越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

商品编码	1211903999				
商品名称	其他主要用作药料的鲜、冷、冻或干的植物				
申报要素	1:品名;2:品牌类型;3:出口享惠情况;4:用途 ( 作香料、药料、杀虫、杀菌等类似用途 ) ;5:制作或保存方法 ( 鲜、干等 ) ;6:GTIN;7:CAS;8:其他;				
法定第一单位	千克	法定第二单位	无	暂定进口税率	-
*惠国进口税率	6%	普通进口税率	20%	出口退税率	9%
消费税率	-	出口关税税率	0%	检验检疫类别	P/Q
增值税率	9%	海关监管条件	ABQ		
商品描述	其他主要用作药料的鲜、冷、冻或干的植物包括其某部分,不论是否切割,压碎或研磨成粉				

越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

越南薏米仁进口报关清关的文件单证，进口薏米报关清关操作经验

### 薏苡仁车前草饮

材料：薏苡仁10克，车前草15克(鲜品30克)。上2味洗净，放入砂锅，加适量清水，大火煮沸，小火熬煮20分钟，去渣留汁，当茶饮用。

功效：适用于湿热腹泻、泌尿系感染等人群食用

### 6、芡实莲子薏米汤

原料：排骨500克，芡实30克，莲子20克，薏米30克，陈皮5克，姜1小块。

做法：1、先把芡实、莲子和薏米等，用清水洗净，然后，隔夜浸泡备用;2、小排洗净后，剁成小块，再放入沸水中焯去血水;3、陈皮用温水洗净并泡软后，切成丝备用;姜洗净切成丝备用;4、把处理干净的排骨，以及事先浸泡一夜的芡实、莲子和薏米一起放入炖锅中，同时放入陈皮丝和姜丝，大火煮沸，改成小火炖两个小时左右。\*后加盐调味即可食用。

### 3薏米红豆粥的做法

#### 烹饪详细

原料：薏米和红豆按2：1配

做法：把薏米和红豆洗净浸泡一晚。把所有材料放入锅中，加水用猛火煮开，改慢火煮至薏米烂熟即可。喝的时候可以酌量加些冰糖或红糖。

#### 烹饪巧技

要注意的是薏米和红豆都不具粘性，所以煲出来的汤跟我们平时喝的大米小米粥感觉不同，比较清汤寡水的感觉，习惯就好，千万不要加米去煲，因为米是湿粘的，虽然煲出来的口感很好，却损失了去湿的功效。

#### 饮食禁忌

薏米性寒，一次食用不要过量，其实再好的东西也要懂得适可而止，不要走极端，要不咱国人讲究的就是中庸之道呢。