

天津水产品冷冻虾进口报关公司【天津水产品报关公司】

产品名称	天津水产品冷冻虾进口报关公司【天津水产品报关公司】
公司名称	万享进贸通供应链（上海）有限公司
价格	.00/件
规格参数	进口海鲜:注意准入 检疫许可证 中文标签 清关环境 服务内容:报关 仓储物流 检疫许可证等代理 服务口岸:全国口岸
公司地址	张杨路3611号金桥国际商业广场6座8层
联系电话	021-60609897 13167216306

产品详情

进口虾归类指南（附HS编码）

那些花开富贵的虾虾们

（进口虾归类实例篇）

口味虾、油焖大虾、蒜蓉粉丝虾、椒盐虾、白灼虾，天南海北虾味好，谁是您的心头好？随着国人生活水平的提高，进口的虾已经占据了节日餐桌的半壁江山。

海关数据显示国内进口的虾主要有阿根廷红虾、南美白虾、黑虎虾、北极虾、牡丹虾等。那么这些虾有什么区别，又该如何归类呢？小编和您一起来认识一下。

阿根廷红虾

进口品名还有：阿根廷大虾、红虾、天使红虾等

英文名：Argentine red shrimp

正式名：牟氏红虾（Pleoticus muelleri）

属于节肢动物门-甲壳亚门-软甲纲-真软甲亚纲-真虾总目-十足目-枝鳃亚目-对虾总科-管鞭虾科-管鞭虾属。阿根廷红虾体长100~200多毫米，体重25~100克，身体呈红色。

阿根廷红虾生长在水下200米的冷水区，主要分布在大西洋西南海域，从巴西延伸到阿根廷海域，其中阿根廷的巴塔哥尼亚（Patagonia）海岸分布密度最大。

国内进口的阿根廷红虾一般在捕捞出水后立即速冻到零下18摄氏度以下，运输和储藏过程始终保持在零下18摄氏度以下，以确保新鲜。

冷冻的生阿根廷红虾应归入商品编码03061790.10（2022年进口最惠国税率5%，2022年进口暂定税率2%）。

南美白虾

进口品名还有：南美白对虾、厄瓜多尔白虾、白肢虾、白对虾、万氏对虾等

正式名：凡纳（滨）对虾（*Penaeus vannamei*）

属于节肢动物门-甲壳亚门-软甲纲-真软甲亚纲-真虾总目-十足目-枝鳃亚目-对虾总科-对虾科-对虾属。

南美白虾壳较薄，正常体色为青蓝色，全身没有斑纹，步足常呈白垩状，体长可达24cm，生长在18~32摄氏度水温中，主要分布在美国西部太平洋沿岸热带水域，从墨西哥湾至秘鲁中部都有分布，以厄瓜多尔附近的海域更为集中。

与红虾相同，进口的南美白虾在捕捞出水后及整个运输和储藏过程中都始终保持在零下18摄氏度以下。

冷冻的生南美白虾应归入商品编码03061790.90（2022年进口最惠国税率5%，2022年进口暂定税率2%）。

黑虎虾

进口品名还有：大虎虾、鬼虾、草虾、花虾、竹节虾、金刚斑节对虾、斑节虾、牛形对虾等

正式名：斑节对虾（*Penaeus monodon*）

黑虎虾体被黑褐色、土黄色相间的横斑花纹。额角侧沟相当深，伸至目上刺后方，有明显的肝脊，无额胃脊，体长可达33cm，是对虾科中体型最大的一种，生长在14~34摄氏度水温中，主要分布在日本南部、南朝鲜、我国沿海、菲律宾、印尼、澳大利亚、泰国、印度至非洲东部沿岸。

目前我国进口的黑虎虾主要是冷冻生虾和冷冻生虾仁两种。

冷冻的生黑虎虾应归入商品编码03061790.90（2022年进口最惠国税率5%，2022年进口暂定税率2%）。

冷冻的生黑虎虾仁则应归入税则号列0306.1730（2022年进口最惠国税率7%）。

北极虾

进口品名还有：北极甜虾、甜虾、元宝虾、冷水虾等

正式名：北方长额虾（*pandanus borealis*）

属于节肢动物门-甲壳亚门-软甲纲-真软甲亚纲-真虾总目-十足目-腹胚亚目-真虾下目-长额虾总科-长额虾科-长额虾属。

熟的北极虾颜色呈粉红色，体形较小，平均每公斤120~150只左右，北极虾生长在150~250米深的冰冷海水环境中，主要产于北冰洋和北大西洋海域，全部是野生，主要捕捞国有加拿大、格陵兰、丹麦、冰岛和挪威等。

目前我国进口的主要是煮熟的北极虾，加工工艺是在捕捞出水后一到二小时内整只带壳在船上煮熟，并迅速冷冻至零下18摄氏度以下；也有少量冰鲜的进口北极虾，主要用于制作寿司及刺身。

冷冻的熟北极虾应归入税则号列0306.1640（2022年进口最惠国税率5%，2022年进口暂定税率2%）。

冰鲜的北极虾应归入商品编码03063590.10（2022年进口最惠国税率10%）。

牡丹虾

牡丹虾并不是一种虾，而是高背长额虾（富山虾）、日本长额虾、斑点虾三种虾的统称。

这三种虾都属于节肢动物门-甲壳亚门-软甲纲-真软甲亚纲-真虾总目-十足目-腹胚亚目-真虾下目-长额虾总科-长额虾科-长额虾属。

高背长额虾主产地在日本岛根县以北的日本海一侧、喷火湾及鄂霍次克海；日本长额虾主产地在日本北海道喷火湾至土佐湾的太平洋一侧；斑点虾主产地在北美（主要是加拿大）大陆西岸。

这三种虾外观和口感都很近似。牡丹虾基本都是用来生食，是重要的刺身和寿司食材，国内进口的牡丹虾几乎都是冰鲜形式。