

酱油出口通关指南

产品名称	酱油出口通关指南
公司名称	深圳市红三羊供应链有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区南湖街道东门南路1006号文锦渡口岸综合报关大楼628E
联系电话	0755-25108873 18807550903

产品详情

一、酱油的历史酱油俗称豉油，主要由大豆、小麦、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成，酱油营养丰富，含有大量的蛋白质水解生成物，其中有氨基酸，B族维生素，水溶性钙、磷、铁、锰、锌等矿物质，还原糖，多种有机酸，以及多种具有生理活性的物质。/酱油起源于中国，在古代还有清酱、豆酱清、酱汁、豉油、豉汁、淋油、晒油、伏油、秋油、套油、双套油等称呼，是一种古老的调味品，迄今已有1800多年的历史了。古代酱油在宋代主要用于凉拌菜的佐料，到了元、明、清以后才大量应用于其它菜肴技艺的烹调之中；而且在苏敬的《新修本草》、孙思邈的《千金宝要》、《外台秘要》等医书中已成为常用的药剂。公元755年后，酱油生产技术随鉴真大师传至日本，后又相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国。

二、生抽和老抽怎么区分？1、生抽颜色：颜色比较淡，呈红褐色。味道：吃起来味道比较咸。用途：因颜色淡，故一般炒菜或者凉拌菜的时候用得更多。生抽的制作：生抽酱油是酱油中的一个品种，以大豆或黑豆、小麦或面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成。其产品色泽红润，滋味鲜美协调，豉味浓郁，体态清澈透明，风味独特。/2、老抽颜色：颜色深，呈棕褐色，有光泽。味道：吃到嘴里后，有一种鲜美、微甜的口感。用途：一般用来给食品着色用，比如做红烧等需要上色的菜。老抽的制作：老抽酱油是在生抽酱油的基础上，加入了焦糖色经过特殊工艺制成的浓色酱油。

三、如何挑选一瓶好酱油？看体态，优质酱油应澄清透明，无沉淀、沉渣，无霉花浮膜。看色泽，优质酱油应呈枣红褐色或棕褐色，有光泽，不发乌，如果光泽发乌或无光泽，说明质量低。闻气味，优质酱油具有浓郁的酱香、酯香和豉香，且无其他不良气味；质量差的或掺假的酱油所带香气甚少或带有焦味、糖稀味或其他异味。/看标签/看配料：优质酱油采用原粒黄豆，而次等酱油使用的是豆粕。看等级：特级>一级>二级>三级级别越高的酱油，氨基酸态氮的含量就越高，酱油的鲜味和营养价值就越好。氨基酸态氮 0.8g/100ml为特级，氨基酸态氮 0.4g/100ml为合格品。看用途：正规厂家生产的酱油在标签上都会标明该酱油适合佐餐用还是适合烹调用，两者的卫生指标是不同的，所含菌落指数也不同。供佐餐用的可直接入口，卫生指标较高。高盐稀态发酵的酱油风味更好，香气也更足，因为这种工艺需要3-6个月才能制成酱油，低盐固态发酵的酱油，1个月就能酿成。

四、企业想出口酱油到国外，如何办理？2020年，我国酱油出口15.78万吨，货值10.45亿元，涉及134个国家和地区，广受国际市场欢迎，主要输往美国、中国香港、澳大利亚、俄罗斯、加拿大、荷兰等国家和地区。

1、出口酱油生产企业备案 办理申请 通过“互联网+海关”办理（<http://online.customs.gov.cn>）/或者“中国出口食品生产企业备案管理系统”（<http://qgs.customs.gov.cn:10081/efpe/login>）/申请条件 中华人民共和国境内拟从事出口的食品生产企业。应当建立和实施以危害分析和预防控制

措施为核心的食品安全卫生控制体系，该体系还应当包括食品防护计划。出口食品生产企业应当保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国相关法律法规和出口食品生产企业安全卫生要求，以及进口国（地区）相关法律法规要求。 申请材料

填写完整的《出口食品生产企业备案申请表》

办结时限5个工作日（需要补充或者更正的除外）2、出口检验检疫 货主或者代理人通过单一窗口报关，申报时应提供相关的凭证材料通过报关报检企业在无纸化系统端向海关申报，并提交以下材料：1.出厂合格证明（厂检单或委托检验报告）；2.出口食品加工原料供货证明文件等必要的凭证材料；3.合同、发票、装箱单；4.代理报关委托书（仅适用于代理报关的）。产地海关按照海关总署下发的抽检方案和相应的工作规范、规程以及有关要求对出口食品实施抽检。有双边协定的，按照其要求对出口食品实施抽检。出口食品符合出口要求的，由海关根据需要出具证书。出口食品经检验检疫不合格的，由海关出具不合格证明。依法可以进行技术处理的，应当在海关的监督下进行技术处理，合格后方准出口；依法不能进行技术处理或者经技术处理后仍不合格的，不准出口。出口食品经产地海关检验检疫符合出口要求的，口岸海关按照规定实施抽查，口岸抽查不合格的，不得出口。一、酱油的历史酱油俗称豉油，主要由大豆、小麦、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成，酱油营养丰富，含有大量的蛋白质水解生成物，其中有氨基酸，B族维生素，水溶性钙、磷、铁、锰、锌等矿物质，还原糖，多种有机酸，以及多种具有生理活性的物质。/酱油起源于中国，在古代还有清酱、豆酱清、酱汁、豉油、豉汁、淋油、晒油、伏油、秋油、套油、双套油等称呼，是一种古老的调味品，迄今已有1800多年的历史了。古代酱油在宋代主要用于凉拌菜的佐料，到了元、明、清以后才大量应用于其它菜肴技艺的烹调之中；而且在苏敬的《新修本草》、孙思邈的《千金宝要》、《外台秘要》等医书中已成为常用的药剂。公元755年后，酱油生产技术随鉴真大师传至日本，后又相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国。二、生抽和老抽怎么区分？1、生抽颜色：颜色比较淡，呈红褐色。味道：吃起来味道比较咸。

用途：因颜色淡，故一般炒菜或者凉拌菜的时候用得更多。生抽的制作：生抽酱油是酱油中的一个品种，以大豆或黑豆、小麦或面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然日晒，发酵而成。其产品色泽红润，滋味鲜美协调，豉味浓郁，体态清澈透明，风味独特。/2、老抽颜色：颜色深，呈棕褐色，有光泽。

味道：吃到嘴里后，有一种鲜美、微甜的口感。用途：一般用来给食品着色用，比如做红烧等需要上色的菜。老抽的制作：老抽酱油是在生抽酱油的基础上，加入了焦糖色经过特殊工艺制成的浓色酱油。三、如何挑选一瓶好酱油？ 看体态，优质酱油应澄清透明，无沉淀、沉渣，无霉花浮膜。 看色泽，优质酱油应呈枣红褐色或棕褐色，有光泽，不发乌，如果光泽发乌或无光泽，说明质量低。 闻

气味，优质酱油具有浓郁的酱香、酯香和豉香，且无其他不良气味；质量差的或掺假的酱油所带香气甚少或带有焦味、糖稀味或其他异味。/ 看标签/ 看配料：优质酱油采用原粒黄豆，而次等酱油使用的是豆粕。 看等级：特级>一级>二级>三级级别越高的酱油，氨基酸态氮的含量就越高，酱油的鲜味和营养价值就越好。氨基酸态氮 0.8g/100ml为特级，氨基酸态氮 0.4g/100ml为合格品。 看用途：正规厂家生产的酱油在标签上都会标明该酱油适合佐餐用还是适合烹调用，两者的卫生指标是不同的，所含菌落指数也不同。供佐餐用的可直接入口，卫生指标较高。高盐稀态发酵的酱油风味更好，香气也更足，因为这种工艺需要3-6个月才能制成酱油，低盐固态发酵的酱油，1个月就能酿成。四、企业想出口酱油到国外，如何办理？2020年，我国酱油出口15.78万吨，货值10.45亿元，涉及134个国家和地区，广受国际市场欢迎，主要输往美国、中国香港、澳大利亚、俄罗斯、加拿大、荷兰等国家和地区。1、出口酱油生产企业备案 办理申请 通过“互联网+海关”办理（<http://online.customs.gov.cn>）/或者“中国出口食品生产企业备案管理系统”（<http://qgs.customs.gov.cn:10081/efpe/login>）/ 申请条件

中华人民共和国境内拟从事出口的食品生产企业。应当建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系，该体系还应当包括食品防护计划。出口食品生产企业应当保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国相关法律法规和出口食品生产企业安全卫生要求，以及进口国（地区）相关法律法规要求。 申请材料

填写完整的《出口食品生产企业备案申请表》

办结时限5个工作日（需要补充或者更正的除外）2、出口检验检疫 货主或者代理人通过单一窗口报关，申报时应提供相关的凭证材料通过报关报检企业在无纸化系统端向海关申报，并提交以下材料：1.出厂合格证明（厂检单或委托检验报告）；2.出口食品加工原料供货证明文件等必要的凭证材料；3.合同、发票、装箱单；4.代理报关委托书（仅适用于代理报关的）。产地海关按照海关总署下发的抽检方案和相应的工作规范、规程以及有关要求对出口食品实施抽检。有双边协定的，按照其要求对出口食品实施抽检。出口食品符合出口要求的，由海关根据需要出具证书。出口食品经检验检疫不合格的，由海关出具不合格证明。依法可以进行技术处理的，应当在海关的监督下进行技术处理，合格后方准出

口；依法不能进行技术处理或者经技术处理后仍不合格的，不准出口。出口食品经产地海关检验检疫符合出口要求的，口岸海关按照规定实施抽查，口岸抽查不合格的，不得出口。