

海关通关：辣椒初加工、深加工产品该如何归类？

产品名称	海关通关：辣椒初加工、深加工产品该如何归类？
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

/辣椒为茄科辣椒属，起源于中南美洲热带地区，是一种古老的栽培作物，明朝末年传入我国。近年来，我国辣椒种植面积和年产量不断增长，已成为世界上最大的辣椒生产、消费和出口国。辣椒不仅可以鲜食、加工成食品和调味品，还可作为医药、化工、jungong等领域的原料，用途十分广泛，是世界上具有良好发展前景的经济作物之一。今天我们来聊一聊辣椒初加工、深加工产品该如何归类？

一、辣椒初加工产品/1、鲜或冷藏的辣椒【参考税号】0709鲜或冷藏的其他蔬菜-0709600000辣椒属及多香果属的果实【规范申报要求】1.品名；2.制作或保存方法（鲜、冷）辣椒，别名：牛角椒、长辣椒、菜椒、灯笼椒，拉丁文名：Capsicum annum L，为木兰纲、茄科、辣椒属一年或有限多年生草本植物。未成熟时绿色，成熟后成红色、橙色或紫红色，味辣，是一种可以生吃熟食的蔬菜类农作物。/2、辣椒粉、辣椒干【参考税号】0904胡椒；辣椒干及辣椒粉-辣椒--09042100干，未磨--09042200已磨【规范申报要求】1.品名；2.制作和保存方法（未磨、已磨；干、粉）此类辣椒产品是经过自然晾晒、人工脱水、切断、破碎、研磨、分筛等过程简单加工而成，它的特点是含水量低、适合长期保藏，可作为调味料食用。从完整的干辣椒到研磨成粉末状，中间产生的任何状态的辣椒产品都应归入0904项下。/3、辣椒种子【参考税号】1209种植用的种子、果实及孢子-其他--12099100蔬菜种子【规范申报要求】1.品名；2.用途（种植用）种子是种子植物的繁殖体系，是种植环节中最重要的一环，好的种子是丰产增收的基础。随着辣椒种植面积以及地位的上升，优质的辣椒种子资源越来越重要。归入1209项的辣椒种子其用途jinxian于种植用。不以种用的，在其他加工过程中分筛产生的辣椒籽应归入0904项下。/4、辣椒酱、辣椒油【参考税号】2103调味汁及其制品；混合调味品；芥子粉及其调制品-其他---21039090其他【规范申报要求】1.品名；2.成分含量；3.包装规格；4.品牌（中文或外文名称）辣椒酱和辣椒油是餐桌上比较常见的调味品，主要有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存；水制是用水和辣椒制成，颜色鲜红，加有蒜、姜、糖、盐，可以长期保存，作为凉拌菜、面条、炒菜等的佐料。2103项下所包括的制品通常具有调味香料重的特点，它们用不同配料制成，用来作食物的配料或用来制作某些菜肴。

二、辣椒深加工产品/1、辣椒精油、辣椒油树脂【参考税号】3301精油（无砵或含砵），包括浸膏及净油；香膏；提取的油树脂；用花香吸取法或浸渍法制成的含浓缩精油的脂肪、固定油、蜡及类似品；精油脱砵时所得的砵烯副产品；精油水馏液及水溶液-33012非柑橘属果实的精油----33012999其他或-33019其他---33019010提取的油树脂【规范申报要求】1.品名；2.用途；3.加工工艺；4.包装规格；5.品牌（中文或外文名称）；6.型号；7.成分含量辣椒精油是以水蒸汽蒸馏、冷压榨和溶剂萃取等方法提炼而来的深红色油状液体，具有辣椒特有的辛辣味，通过外用起到保健功能，此类商品应归入330

12项下。辣椒油树脂，别名辣椒精，是经过提取—干燥—粉碎—酒精—浸取—浓缩—酒精—提纯等加工工序而得的一种产品，粘稠状橙红色液体，具有强烈的辛辣味，广泛应用于各种含辣食品的调味或用作食品厂的原料，此类商品应归入33019项下。

12、辣椒红色素【参考税号】3203动植物物质着色料（包括染料浸膏，但动物炭黑除外），不论是否已有化学定义；本章注释三所述的以动植物物质着色料为基本成分的制品---3203001植物物质着色料及其为基本成分的制品----32030019其他【规范申报要求】1.品名；2.用途；3.加工工艺；4.包装规格；5.品牌（中文或外文名称）；6.型号；7.成分含量辣椒红色素以辣椒为原料，是经过提取、分离、精制而成的天然色素。其主要成分为辣椒红素和辣椒玉红素，为深红色油溶性液体，色泽鲜艳，着色力强。该产品富含β-胡萝卜素和维生素C，具保健功能，广泛应用于水产品、肉类、糕点、色拉、罐头、饮料等各类食品和医药的着色，亦可用于化妆品的生产。

13、辣椒碱、辣椒辣素【参考税号】2939天然或合成再制的生物碱及其盐、醚、酯和其他衍生物29397其他，植物来源的--293979其他---29397990其他【规范申报要求】1.品名；2.成分含量；3.用途；4.CAS号辣椒碱又称辣椒辣素，白色结晶粉末状，属于有机化合物，是一种极度辛辣的香草酰胺类生物碱，化学名称为反-8-甲基-N-香草基-6-壬烯基酰胺，分子式为C₁₈H₂₇NO₃。具有抗菌、抗氧化、抗肿瘤和消炎镇痛等作用，广泛应用于食品保健、医药、种植业、养殖业、涂料工业和军事等领域，具有较高的应用价值。来源于黄埔海关12360