

【进出口食品安全】黑蒜诞生记

产品名称	【进出口食品安全】黑蒜诞生记
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

黑蒜，非寻常蒜种，实为鲜蒜历经特定温度下的长期发酵精制而成。在此过程中，大蒜内的果糖与氨基酸羰氨发生缩合，完成酵素褐变反应，从而由洁白转为褐色，进而深至黑色，人们便亲切地称其为黑蒜。

修炼后的黑蒜，价值飙升，其价格竟是普通大蒜的十倍之多，堪称“黑金”珍品。如今，黑蒜不仅在国内备受瞩目，更是漂洋过海，远销至全球20多个国家和地区，成为创汇新宠。

我国黑蒜出口企业主要分布于山东、辽宁、云南、江苏、河南等地。其中，山东作为主产区，备案的出口企业已超二十家，出口量占据全国三分之二的市场份额，产品深受欧美、东亚、东南亚等地消费者的喜爱。

海关助力特色产业蓬勃发展：

1. 强化源头监管，通过核查等方式规范种植基地管理，确保产品质量安全。
2. 完善质量控制体系，帮助企业提升自检自控能力，达到出口标准。
3. 提供技术帮扶，研究国外相关法规，制定监控项目，助力产品顺利出口。

海关小贴士：黑蒜出口需经以下程序：

1. 进出口货物收发货人需完成注册登记。
2. 出口种植场需进行备案。

3. 出口食品生产企业需向海关部门备案，获得《出口食品生产企业备案证明》。
4. 申报前需进行出口检验检疫，包括信息审核、综合评定、签发电子底账数据或不合格通知单等步骤。
5. 企业按规定申报，提交相关材料。
6. 口岸海关进行查验，合格后方可出口。

黑蒜产业在海关的严格监管与扶持下，正逐步走向国际市场，展现出勃勃生机。