

# 越南香料姜黄报关清关文件，进口姜黄报关单证

产品名称	越南香料姜黄报关清关文件，进口姜黄报关单证
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:姜黄清关 服务:进口报关姜黄 优势:长期报关姜黄
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

### 一、姜黄进口报关手续

资料

1、收发货人备案号；

2、进出口经营权

（可以找清关公司代理）；

3、装箱单

、发票及合同等；

4、植检证

5、原产地证

6、产品信息：品名、数量、包装、重量及体积等；

### 二、姜黄进口报关流程

1、与国外供应商签订外贸协议

- 2、国外厂商备货
- 3、订舱后安排出口申报
- 4、国际运输同时提供给国内对应的资料
- 5、货物到港（机场）后安排口岸清关
- 6、出税单以及缴税
- 7、清关完成后[海关放行](#)

8、放行后配送到客户指定仓库

### 三、姜黄进口注意事项

1. 姜黄可以按照[药食同源](#)

按照食品来进行申报，不需要药品[通关单](#)

2. 货物到港前，国外提前出资料核对稿发给我司进行核对确认，以免货物到港后，因单证不符影响清关时效以及增加费用成本

3. 姜黄目前只有在指定口岸才可以按照药食同源来进行操作

据说姜黄是含草酸最高的香料，吃多了会导致肾结石？

[徐嘉](#)

博士：每100克姜黄中含有1800毫克草酸，是属于草酸含量较高的香料。但是我们平时烹饪用量很小，一般在几克内，总草酸含量不会超过100毫克，远远低于[菠菜](#)

的草酸含量（几百—上千毫克）。

更重要的是，研究发现草酸含量高的食物不会增加肾结石的风险，甚至还可以降低其发生几率。而吃肉越多，草酸排出越高，肾结石的风险越高。这与草酸的代谢有关。首先，草酸在胃里的吸收程度取决于胃液的

酸碱度。胃液越酸，pH越低，草酸越容易在胃里面吸收。而以动物和高脂食物为核心的饮食，[胃酸度](#)

升高可达一个数量级，促进了草酸的吸收。

其次，富含[草酸杆菌](#)

的肠道菌群会破坏草酸，大大降低草酸

吸收率。草酸杆菌是一种[益生菌](#)

，动物性和高脂饮食不利于草酸杆菌的生存。实际上，人体排出的草酸更多是内源性的。而草酸的排出直接与尿液pH有关。p

H越低，草酸排出越多，越容易产生肾结石。

动物蛋白中硫氨基酸

含量比较高，代谢之

后产生硫酸，导致偏酸性尿液；同理含高

无机磷的食物，如含焦磷酸

的饮料，代谢后产生磷酸，也会促进尿液酸化。所以，要想避免肾结石，更重要的是要关注我们体液的酸碱性。尿液pH值须要偏碱性，