

# 保税区咖啡进口清关的具体流程

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 保税区咖啡进口清关的具体流程           |
| 公司名称 | 深圳市浩天报关服务有限公司-关务业务部      |
| 价格   | 1.00/平方米                 |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 深圳市坪山新区兰金十一路成城发工业园A栋604号 |
| 联系电话 | 13714414154 13798333917  |

## 产品详情

### 一、咖啡进口流程/方案流程：

- 1：发货前客户提供产品标签设计稿图片、成分表、翻译进行评审产品。
- 2：签署合同(并提供相关公司证件及联系方式备案). 公司安排一对一客服跟进整个进口对接服务。
- 3：进口产品标签预审核及备案(一站式100%一次性成功备案)。
- 4：客户提前提供国外合同、发票、装箱单、相关官方证书原件。
- 5：安排国外发货到大陆指定港口。
- 6：货到口岸后进行迅速跟船/航空公司换单，进行报检、报关
- 7：海关出税单后缴税放行，安排运输送至客户仓库
- 8：商检总局进行产品后续检验检疫，检验合格后出具卫生证书及购买CIQ标志，货物准予销售流通和使用。
- 9：客户公司将报关单在外管局核销及付外汇。海关税单增值税进行抵扣。

### 二、咖啡进口常见问题：

1. 咖啡进口清关涉及到的相关费用。
2. 咖啡与保健品进口有什么区别，需要哪些单证。

3. 咖啡中文标签如何办理，办理时间需要多久。

4. 海关对于进口咖啡如何检测。

5. 国家关于咖啡进口的相关政策。

三、咖啡进口报关所需资料：

1 商标授权使用书或授权加工书，

2 咖啡标签的样张5套，难以提供样张的，可提供有效照片，或者扫描打印样张，

3 生产国（地区）的官方允许销售的证明或原产地证明，

4 卫生许可证，

5 标签所标注内容的说明材料，

6 营业执照

四、进口咖啡经营单位需要资质：

1、经营咖啡营业执照

2、咖啡卫生许可证

五、询价要素：

1. 品名（是否危险品）

2. 重量（涉及收费）、体积（尺寸大小及是否泡货）

3. 包装（是否木箱，有无托盘）

4. 目的港（是否基本点）

5. 要求时间

6. 提单类别（主单及分单）

7. 所需运输服务（报关方式，代办单证，是否清关派送等）

六、咖啡进口报关时的进口税率：

1、咖啡进口关税：15%（关税：CIF × 税率%）

2、咖啡进口增值税：13%（增值税（CIF+关税额）× 13%）

3、征收的税全部以人民币缴纳。

4、海关编码：0901210000

5、商品描述：其他未混合的水咖啡

6、申报要素：1:品名;2:成分含量;3:白利糖度值;4:浓缩咖啡请注明浓缩倍数;

7、制作或保存方法(是否经过发酵、是否添加添加剂,以及冷;6:储藏温度;7:包装规格;8:品牌;

七、进口咖啡前需要提供的证明/许可文件：

1、官方原产地证

2、生产国官方卫生证

3、生产商成分列表

4、生产商产品检验报告

5、产品在其国家（地区）注册和批准销售的证明

6、原包装标签样张一份，中英文标签样张三三份

八、咖啡进口报检基本操作流程

1、标签预审

资料备齐，送至检验检疫机构制定标签预审窗口或科室进行标签预审核。一般为1个工作日，既会告知通过或者退单重新制作标签，重新预审核。

2、现场申报

标签预审通过后，备齐所有资料向检验检疫机构进行申报。一般1个工作日完成（其中包括预录入和现场申报，预录入半个工作日、申报半个工作日）。

3、安排查验取样

查验取样工作一般由运输车队安排完成，基本预约检验检疫需提前1个工作日，现场查验时，查验官员会对需要取样化验的产品进行取样化验，并开具取样凭单交由车队或货主。如果不需要取样化验的产品，则查验无误后放行。

4、标签备案

目前检验检疫局已对所有进口咖啡标签进行标签备案做出要求，因此备案工作一般在货物查验时一并提交。标签备案须提前对标签样张与备案信息进行预录入并用U盘导出，将导出信息交给检验检疫机构指定的备案窗口，将U盘中备案信息拷贝到备案老师系统中（此项工作一般都是标签审核、查验都没有问题的情况下进行）。目前各口岸以基本可以完成标签终审工作，因此，一般情况两周内出备案结果（根据机构备案量而定）。对进口咖啡已取得备案号的，预审核标签工作，需提供标签备案号，这样可加快审核，顺利通过。

5、送样化验

送样化验工作由检验检疫机构车辆将样品送至检验检疫机构指定试验室进行，送样时间一般0.5——1个工作日（无特殊情况）。收到样品后实验室无特殊情况下15个工作日内出具化验结果。

## 6、货物清单发送

在标签进入备案状态，查验合格后，等待化验结果出具证书的时候，货主或货代需将此批进口货物的清单，发送检验检疫机构指定的邮箱中，以备实验室结果出具后，现场出证。

## 7、出卫生证书

根据标签备案与实验室结果出具相关卫生证书，两者必须全部完成后可出具卫生证书，标签备案通过和实验室结果出具后，一般出证5——7个工作日（常规化操作时间）。

## 九、咖啡饮料报关具体操作：

### 1、进口资料

咖啡进口报关生产国的供货商需要提供以下相关资料：

1.生产国灌装日期证明2.生产商产品检验合格证明3.生产国产品成份证明4.生产国原产地证5.装箱单及票6.生产国卫生部证明或生产国产品检验检疫证明7.生产国薰蒸证明书

### 2、换单

1、船公司确认该船到港时间、地点，如需转船，必须确认二程船名。

2、凭带背书的正本提单（如果电报放货：货代在指定船代，可带电报放货的传真件与保函）去船公司或船代换取提货单（小提单）。

### 3、报检

检验检疫局根据“商品编码”中的监管条件，确认此票货是否要做商检。

### 4、报关（清关）

1、收货人如果有自己的报关行，可自行清关，也可以委托货代的报关行或其他有实力的报关行清关

2、报关资料包括：带背书正本提单/电放副本、装箱单、发piao、合同、提单

### 3、查验：

1) 技术查验：依据单据以及具体货物决定是否查验；

2) 随机查验：海关放行科放行后，电脑自行抽查；

3) 专业进口饮料打包装、进口饮料配送全国服务《饮料专业产品仓储》；

4) 饮料采购中心寄存仓储，按客人指令配送。

## 十、在进口咖啡时需要注意点：

1、先申请做咖啡标签预检审核，再安排海外发货

2、申请标签预审核和海外发货同时进行。待货品抵港之后，再安排申请担保，在口岸

仓库接受检验和出具“咖啡检验合格卫生证”

3、2012年咖啡进口商检海关政策都有较大变动，进口咖啡需要提前办理进口许可证；

4、咖啡在进口前必须印制并粘贴符合中国要求的中文标签。

5、进口食用咖啡按照咖啡进口报关报检程序进行，需提前办理境内收货人备案手续；

6、进口咖啡的进口商获得《卫生证书》后应凭《卫生证书》正本及复印件及加盖企业公章的《检验检疫标志领用申请表》到本批货物的施检部门办理申领CIQ标识手续，进口咖啡需加贴CIQ标识后方可上市销售或使用。

十一、一些常见的咖啡种类：

一、蓝山咖啡：酸味、甜味、苦味均十分调和又有极佳风味及香气，适合做单品咖啡，宜做中度烘焙。

二、古巴咖啡：古巴水晶山著名的“Cubita”为代表，坚持着做完美咖啡的原则。水晶山与牙买加的蓝山山脉地理位置相邻，气候条件相仿，可媲美牙买加蓝山咖啡。后来成为古巴大使馆指定咖啡。被称为“独特的加勒比海风味咖啡”。

三、哥伦比亚（南美）苏帕摩（Supremo）：独特的香味，苦中带有甘味的口感令人难忘。

四、墨西哥科特佩（Coatepec）、华图司科（Huatusco）、欧瑞扎巴（Orizaba）：口感舒适，有迷人的芳香。

五、巴西（南美）山多斯咖啡：口感香醇，中性，可以直接煮，或和其它种类的咖啡豆

相混成综合咖啡，也是很好的选择。

六、哥伦比亚（南美）曼特宁：口感丰富扎实，有着令人愉悦的酸味。气味香醇，酸度适中，甜味丰富十分耐人寻味，适合深度烘焙，散发出浓厚的香味。

七、牛奶咖啡（Melange）：黑咖啡和热牛奶各一半，有时还加上调好的奶油，器皿为大咖啡杯。十七世纪土耳其人围困维也纳时的正宗调配方法。

八、奶油咖啡（Einspaenner）：类似浓咖啡，咖啡上再放入调制好的奶油。糖视个人口味而定。

九、维也纳冰咖啡（Wiener Eiskaffee）：冷咖啡加香草冰淇淋和调制好的奶油。器皿为长形的高脚杯。糖视个人口味而定。

十、奶油热可可（Heisse Schokolade mit Schlagobers）：热可可加配制好的奶油。

十一、摩卡咖啡：此种具有独特香气，中度烘焙有柔和的酸味，深度烘焙则散发出浓郁香味，偶尔会作为调酒用。

十二、萨尔瓦多咖啡：具有酸、苦、甜相等味道特征，最佳的烘焙度是中度、深度。

十三、夏威夷咖啡：具强烈的酸味及独特的香气，中度烘焙的豆子带有强烈的酸味，深度烘焙风味更上一层楼。

十四、巴西咖啡：酸味和苦味可藉由烘焙来调配，中度烘焙香味柔和，味道适中，深度烘焙则有强烈苦味，适合来调配混合咖啡。

十五、曼巴咖啡：曼特林配上巴西，芳香怡口，强劲有味，是咖啡中之绝配。

十六、康娜咖啡：夏威夷康娜地区火山熔岩培育出的咖啡豆，略带一种葡萄酒香，风味极为独特。

十七、圣多斯咖啡：主产于巴西圣保罗。甘、酸、苦三味中性，有适度酸味，口味特殊、高雅。

十八、爪哇咖啡：产于印尼爪哇岛，属于阿拉比卡种咖啡。烘焙后苦味极强而香味极清淡，无酸味。

十九、瓜地马拉咖啡：带有上等的酸味与甜味滑润顺口，是混合咖啡的最佳材料，适合深度烘焙。

二十、吉力马札罗山：酸、甜、纯、香味均属于上品，中度烘焙后会散发出甜味与清淡的酸味，深度烘焙后会产生柔和的苦味，适合来调配混合咖啡。

二十一、冰拿铁咖啡：利用果糖与牛奶混合增加牛奶的比重，使它与比重较轻的咖啡不会混合，成为黑白分明的两层，形成如鸡尾酒般曼妙的视觉效果，再加上冰块，给人一种高雅而浪漫的温馨感觉。

二十二、大咖啡/小咖啡/浓咖啡 (Grosser/kleiner Brauner/Schwarzer)：意大利上等咖啡，加少许奶油或牛奶。糖视个人口味而定