

进口橄榄油报关报关公司排名

产品名称	进口橄榄油报关报关公司排名
公司名称	广州市天睿进出口有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区港湾路68号港湾大厦2108-2109（仅限办公用途）
联系电话	13386306726

产品详情

橄榄油是由新鲜的油橄榄果实直接冷榨而成的，不经加热和化学处理，保留了天然营养成分。橄榄油被认为是迄今所发现的油脂中最适合人体营养的油脂。

橄榄油和橄榄果渣油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”，“植物油皇后”，“地中海甘露”，原因就在于其极佳的天然保健功效，美容功效和理想的烹调用途。可供食用的高档橄榄油是用初熟或成熟的油橄榄鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁，（剩余物通过化学法提取橄榄果渣油）是世界上以自然状态的形式供人类食用的木本植物油之一。

橄榄在世界上是具有悠久历史的一种著名的树种，地中海沿岸具有油橄榄生长所需的最适宜的土壤和气温、日照、空气湿度以及降水量等气候条件。除地中海沿岸外，其它地区只能在适生区零星种植。油橄榄是长寿之树，栽种4~5年后开始结果，盛果期可长达50年到100年，果实为核果，外形很像中国的枣。每年的3至6月，是油橄榄树开花坐果的时间，7至10月果实开始发育并且成熟，果实从绿色过渡到红色，紫色，最后变黑。11月至次年2月是果实的采摘季节。油橄榄果的物理特性和果肉的化学成分由于不同的品种、成熟度、地理环境、土壤质地以及种植方式而有所不同。

如何保存橄榄油。

橄榄油如果放置在阴凉避光处保存（最佳保存温度：为5~15℃），保质期通常有24个月。橄榄油的保存要注意四个方面：

- 1) 要避免强光照射，特别是太阳光线直射。
- 2) 要避免高温。
- 3) 使用后一定要盖好瓶盖，以免氧化。
- 4) 勿放入一般的金属器皿保存，否则，随着时间的推移，橄榄油会与金属发生反应，

影响油质。

橄榄油的进口前需要提供证明/许可文件

- 1.官方原产地证书
- 2.生产国官方卫生证书
- 3.生产商成份列表
- 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，中英文标签样张三份
- 7.需要检疫生产商官方检疫证书