

新椰椰浆进口小知识 广州天诚进口椰浆报关公司

产品名称	新椰椰浆进口小知识 广州天诚进口椰浆报关公司
公司名称	广州市天诚进出口有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区丰乐南路90号金逸大厦224
联系电话	020-82101430 19924264089

产品详情

椰子汁为棕榈科植物椰树的果实椰果的抽取汁液。汁清如水，且相当清甜、晶莹透亮，清凉解渴。一个好椰子，大约有两玻璃杯的水，内含两汤匙糖，以及蛋白质、脂肪、维生素C及钙、磷、铁、钾、镁、钠等矿物质，是营养极为丰富的饮料。另外椰子汁清如水、味甘甜，晶莹透亮，是极好的清凉解渴之品。椰汁和椰肉都含有丰富的营养素。椰汁清如水甜如蜜，饮之甘甜可口。在炎热的夏季，椰汁有很好的清凉消暑、生津止渴的功效。椰汁还有强心、利尿、驱虫、止呕止泻的功效。

进口流程资料手续

进口产品所需资料清单(即：出口商需提供的资料)：List form exporter

- 1.原产地证 Original certificate
- 2.自由销售证明/卫生证明 Sales certificate or Health certificate
- 3.成分表 Component list
- 4.包装日期证明 /生产日期证明 The certificate of production Date
- 5.基本单证（装箱单、FA票、合同、提单） Basic documents: Packing list;invoice;contract
- 6.外文标签及中文翻译件（彩色扫描件1：1比例） Original label and Chinese Translation

其他：如熏蒸证明并且木箱包装上印有IPPC标识、保险单等 Others: Fumigation Certificate; Freight policy

<1>进口申报资质：Import qualification

1.进出口权 The right of Export and Import

2.食品经营资质（食品流通许可证；酒类批发/零售许可证）Liquor license

<2>进口备案所需资料清单：Import record flie list by the Chinese company(Consignee)

1.备案申请书（我司提供表格填写：标签备案、收货人备案、发货人备案申请书）For the record (Please fill in the application that we offer)

2.工商营业执照 Business license

3.组织机构代码证 Organization code

4.法定代表人证明 Legal representative ID

5.自理报检单位备案登记证明书 Rcord certificate for manufacturer's self-declaration

6.进出口货物收发货人报关注册登记证 Certificate of Customs Self-Declaration

进口食品注意事项

次进口，海关可能会外转审价，需要提供海运提单，海运费FA票，海运保险单，付汇证明等资料进行核价。

需提前确认国外生产厂商的资料信息，查询产品是否可进。

散货可以通过香港中转或直接发国内港口码头进口。

椰子汁是一种脂肪含量很高的蛋白质饮料,在受热、pH和金属离子等因素的影响下可能造成脂肪上浮和蛋白质发生变性,直接影响其外观与口感,在一定程度上限制了椰子汁(特别是透明玻璃瓶装)的生产。常压杀菌的椰子汁口感好,但保质期短,高温杀菌的保质时间长,但杀菌时间太长会使蛋白质变性而沉淀和造成色泽发黄。从两种杀菌方式来看,既要达到灭菌的目的,又不使蛋白质变性,121 ° C杀菌10min的杀菌工艺为最佳的杀菌工艺。 [3]

均质对椰子汁稳定性的影响

均质能使蛋白质颗粒和脂肪球充分破碎,延缓脂肪上浮。实验表明,椰子汁的稳定性随着均质温度的增加而提高,因为加热能使蛋白质和脂肪球受热而膨胀,从而使粒子经均质后变得更细小,但温度过高会引起蛋白质的变性,均质的最佳温度是70 ° C左右;二级均质优于一级均质,因为蛋白质颗粒和脂肪球在一级后有部分又会聚结在一起,而二级均质又能把它们打碎,达到更好的稳定性,一级均质和二级均质压力分别为25、30MPa。

pH对椰子汁稳定性的影响

椰子汁是一种pH接近中性的蛋白质饮料,pH对椰子汁的稳定性有很大的影响,在酸性时椰子汁不稳定,可形成絮状沉淀;而在偏向碱性时,椰子汁的口感和色泽都不好,椰子汁的最佳pH为6.8左右,可用小苏打或柠檬酸把pH调到6.8左右。

水质对椰子汁稳定性的影响

水中存在的钙、镁离子能使蛋白质粒子间产生十字形键合，即桥联作用而形成较大的胶团，增加了凝聚沉淀的趋势，因此用来生产椰子汁的水的硬度不能过高，要预先经过处理，否则会引起椰子汁的沉淀。

其它方面对椰子汁的影响

椰子汁如果在杀菌前的温度过低或者封口与杀菌之间的时间间隔过长，细菌、酵母菌和霉菌都可能借助这些营养物质生长繁殖，导致产品产酸、分层和变臭，因此应控制椰子汁在杀菌前的温度，封口与杀菌的时间间隔。