

2011年报关员考试商品编码辅导：肉与食用杂碎编码解析报关员资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文 [https://www.100test.com/kao\\_ti2020/646/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E6\\_8A\\_A5\\_c27\\_646896.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E6_8A_A5_c27_646896.htm) 本文主要介绍报关员考试中肉与食用杂碎商品编码资料详解，供大家参考学习。

(一)本章重点注释：1.本章的加工程度：一般来讲，归于本章的动物产品，其加工程度仅仅限于鲜、冷、冻、盐腌、干制、熏制或在表面上撒糖或洒盐水。如超过此范围，例如经过蒸、煮、烤、炸等方法加工的就不能归入本章。2、重点注意肉及杂碎的归类：(1)本章不包括不适合供人食用的肉及杂碎(品目05.11)，也不包括不适合供人食用的肉及杂碎的细粉、粗粉和团粒(品目23.01)。(2)、鲜、冷、冻、干、熏、盐腌或盐渍的主要供人食用的杂碎〔例如，头及头块(包括耳)、脚、尾、心、舌〕。除不适合供人食用的应归入品目05.11以外，其余均归入本章。(3)鲜、冷、冻或用其他方法临时保藏的，专供制药用的杂碎(例如，胆囊、胎盘)归入品目05.10.如经干制的则归入品目30.01.(4)既可供人食用，又有其他用途的杂碎(例如：皮)，如果适合供人食用则归第二章，不适合人食用则归第五章或者其他章节。

(二)本章重点商品介绍：1、02.07 品目01.05所列家禽的鲜、冷、冻肉及食用杂碎：仅包括品目01.05所列活家禽的鲜、冷、冻肉及食用杂碎。2、品目0207，在国际贸易中最重要家禽杂碎是鸡、鹅或鸭的肝，包括鹅或鸭的“肥肝”。肥肝与其他肝的区别在于它个大量重、结实、脂肪多，其颜色从米白色至淡栗色不等，而其他肝通常是深红色或淡红色。

(三)典型考题：1、鲜整头乳猪肉(重量不足10千克)(2000年试题) A、0103.9110 B、0203.1110 C

、0203.2110 D、其他编码 答案：B. 2、装入肠衣的熏腌牛肉(未经绞碎、未经调味、供食用)(2001年试题) A、5 B、8 C、23 D、6 答案：A .商品编码 0210.2000. 解析：该商品牛肉是绞碎调味熏制盐腌的，但未超出第二章规定的鲜、冷、冻、干、熏盐腌、盐渍等加工程度，所以归第二章，0210品目所列干、熏、盐腌或盐渍肉，最后归入0210.2000，干、熏、盐腌、盐渍牛肉品目。 相关推荐：[#0000ff>2011年报关员资格全国统一考试大纲](#) [#0000ff>教材各章考点变化对比表](#) [#0000ff>2011报关员考试《商品编码》练习题汇总](#) [#0000ff>《商品编码》必备知识汇总](#) [#0000ff>2011报关员考试基础阶段复习《编码归类》习题汇总](#) 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)