



## Chicken Feet 雞爪產品介紹



### (1) Introduction 產品簡介

Chicken feet are used in several regional Chinese cuisines. They are interchangeably called Fèng zhuǎ (鳳爪, phoenix claws), Jī zhuǎ (鷄爪, chicken claws), and Jī jiǎo (雞腳, chicken feet).

雞爪又稱鳳爪。廣東文化常用「鳳」來代替「雞」一字；在台灣，雞爪指未經去骨的，而鳳爪是加工去骨的。一般市售的鳳爪售價比雞爪貴一些。

### (2) Nutrition Facts and Health Benefits 雞爪營養成分與功效

- High collagen content
- May aid blood sugar and blood pressure control
- May improve the hydration, elasticity, and density of skin
- May improve bone formation and density in postmenopausal women
- May improve skin, joint, bone, and heart health
- 含有豐富的鈣質及膠原蛋白
- 降壓、降脂
- 提供皮膚細胞所需玻尿酸，使皮膚保水有彈性
- 對於血液、中樞神經和免疫系統，頭髮、皮膚和骨骼組織以及大腦和肝、心等內臟的發育和功能有重要影響

#### Nutrition Facts

A serving of 2 chicken feet (70 grams) provides:	
Calories	150



Protein	14	grams
Fat	10	grams
Carbs	0.14	grams
Calcium	5%	Of the Daily Value (DV)
Phosphorous	5%	Of the DV
Vitamin A	2%	Of the DV
Folate (vitamin B9)	15%	Of the DV

營養成分表

每一份量 70 公克		
		每份
熱量	150	大卡
蛋白質	14	公克
脂肪	10	公克
碳水化合物	0.14	公克
鈣	5	每日攝取量%
磷	5	每日攝取量%
維生素 A	2	每日攝取量%
葉酸(維生素 B9)	15	每日攝取量%

(3) Specification 雞爪等級標準

- Chicken feet shall be graded on the basis of the quality as follows:

Grades	Characteristics		
	Average Weight (g) per piece	Average Length (cm)	Tolerance to any defect
Prime (A)	35-55	12-18	0%
Standard (B)	25-35	6 -12	Table 2

- Chicken feet shall have the maximum tolerance of defects as specified below.

Non-Processing Defects: Inflammation, Resolving or Healing



### Wounds, Bruise, or Compound Fracture

### Processing defects: Toenail, Mutilation, or Extraneous Material

- A 級：已脫毛，外觀乾淨、新鮮，有指甲且無傷痕、無黑墊、無氨化、無異味
- B 級：雞爪凍塊
- C 級：乾淨，去皮，無腳墊，但是破碎率高，凍傷面積大
- 一般瑕疵：切口感染、切口癒合、碰傷、碎骨
- 加工瑕疵：無趾甲、碎肉、摻有其他雜質

### (4) Export and Import of Chicken Feet 雞爪主要進口與出口國

World exports most of it's chicken feet to the Netherlands, Vietnam, and China, importing most of it's chicken feet from Brazil, France, and the Netherlands.

Importers	Shipments	Exporters	Shipments
Netherlands	9,004	Brazil	16,778
Vietnam	8,322	France	12,504
China	8,268	Netherlands	12,464

雞爪前三大進口國為荷蘭、越南、中國，前三大出口國則為巴西、法國、荷蘭。

進口國	運量	出口國	運量
荷蘭	9,004	巴西	16,778
越南	8,322	法國	12,504
中國	8,268	荷蘭	12,464

資料來源：Volza's Global Import Export data (2023/8/27 更新)

Source: Volza's Global Import Export data (updated till 27 Aug 2023)

### (5) 中國內需市場 Chicken Feet Imports in China

布瑞克農業資料庫統計之 2017 年進口地區占比



#### (6) 中國雞爪進口之規定

- 基本要求：新鮮、乾淨無傷痕，無黑墊、無氨燒，無異味、無漂白，水分含量少於 5%，瘀青和血塊少於 3%
- 包裝要求：以食品塑膠袋包裝，外層硬紙箱包裝，單箱重量為 10~20 公斤

#### (7) 中國雞爪進口報關資料

1. 收 / 發貨人備案號
2. 原標籤與對應之中文翻譯
3. 進出口經營權
4. 食品流通許可證
5. 官方原產地證書
6. 生產國官方衛生證書 / 自由銷售證明
7. 生產商成分檢測報告 / 灌裝證明
8. 裝箱單、發票及合約等
9. 產品資訊 ( 品名、數量、包裝、重量及體積等 )

#### (8) 中國雞爪進口清關流程

1. 備貨完成，報關資料準備齊全
2. 提供資料給買方，辦理《企業備案》與《標籤備案》
3. 安排貨物出口，賣方提供裝箱單、INVOICE、合約等資料
4. 貨物到港，安排提貨；向商檢報檢、向海關報關



5. 海關審單、出稅單、交稅；海關、商檢安排查驗
6. 安排貨物送至倉庫，貼妥中文標籤，預約商檢員抽樣檢測
7. 檢測合格得檢附衛生報告

(9) 其他注意事項

- 進口商需做食品收貨人備案
- 倉庫需備案
- 廣州可直放，且不收費（江心碼頭為海關直通，效率佳）
- 享有協定稅率國家需注意原產地證和提單對應
- 成分分析報告需留意山梨酸等新增劑之含量
- 不符合中國食品衛生標準和要求者，檢驗機構將根據檢驗結果及危害程度以退貨、銷毀、改作他用或加工處理後供人食用等方式處理