

Số: 16407/TB-CHQ

Hà Nội, ngày 19 tháng 5 năm 2026

THÔNG BÁO
Về kết quả xác định trước mã số

CỤC TRƯỞNG CỤC HẢI QUAN

Căn cứ Luật Hải quan số 54/2014/QH13 ngày 23/6/2014;

Căn cứ Nghị định số 08/2015/NĐ-CP ngày 21/01/2015 của Chính phủ quy định chi tiết và biện pháp thi hành Luật Hải quan về thủ tục hải quan, kiểm tra giám sát, kiểm soát hải quan, được sửa đổi, bổ sung tại Nghị định số 167/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ;

Căn cứ Thông tư số 38/2015/TT-BTC ngày 25/3/2015 của Bộ trưởng Bộ Tài chính quy định về thủ tục hải quan; kiểm tra giám sát hải quan; thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu và quản lý thuế đối với hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu, được sửa đổi, bổ sung tại Thông tư số 39/2018/TT-BTC ngày 20/4/2018 và Thông tư số 121/2025/TT-BTC ngày 18/12/2025 của Bộ trưởng Bộ Tài chính;

Căn cứ Thông tư số 14/2015/TT-BTC ngày 30/01/2015 của Bộ trưởng Bộ Tài chính hướng dẫn về phân loại hàng hóa, phân tích để phân loại hàng hóa, phân tích để kiểm tra chất lượng, kiểm tra an toàn thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung tại Thông tư số 17/2021/TT-BTC ngày 26/01/2021 của Bộ trưởng Bộ Tài chính;

Căn cứ Thông tư số 31/2022/TT-BTC ngày 08/6/2022 của Bộ trưởng Bộ Tài chính về việc ban hành Danh mục hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu Việt Nam;

Trên cơ sở Đơn đề nghị xác định mã số số 2104/IVMC-HCTH ngày 21/4/2026 của Công ty Cổ phần Việt Mông Cổ, mã số thuế: 4601066348 và hồ sơ kèm theo;

Cục Hải quan thông báo kết quả xác định trước mã số như sau:

1. Hàng hóa đề nghị xác định trước mã số do tổ chức, cá nhân cung cấp:

Tên thương mại: Cao cô đặc xương ngựa bạch Mông Cổ (Loài ngựa sử dụng là ngựa nhà – ngựa nuôi tại Mông Cổ. Tên khoa học: *Equus ferus caballus*)

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Cao cô đặc xương ngựa bạch Mông Cổ dạng nguyên liệu thô dùng để sản xuất thực phẩm

Ký, mã hiệu, chủng loại:
Dạng bánh/cao đặc

Nhà sản xuất: VIMOS MONGOL CO., LTD (Mông Cổ)

2. Tóm tắt mô tả hàng hóa được xác định trước mã số: Theo hồ sơ đề nghị xác định trước mã số, thông tin mặt hàng như sau:

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: Sản phẩm sau chiết xuất chứa protein, collagen, amino acid.

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng:

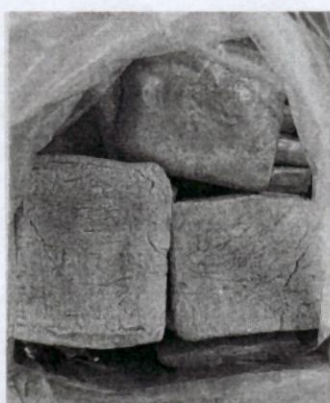
Sản phẩm không dùng trực tiếp. Được nhập khẩu làm nguyên liệu để tiếp tục chế biến (phun sấy, phối trộn) sản xuất thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Định lượng: Tổng hàm lượng axit amin (được biểu thị bằng tổng các axit amin riêng lẻ sau khi thủy phân), 18 chất bao gồm: Acid aspartic (Tổng), Acid glutamic (Tổng), Alanin (Tổng), Arginine (Tổng), Glycin (Tổng), Histidin (Tổng), Isoleucin (Tổng), Leucin (Tổng), Lysin (Tổng), Phenylalanin (Tổng), Prolin (Tổng), Serin (Tổng), Threonin (Tổng), Tyrosin (Tổng), Valin (Tổng), Cystine (Tổng), Tryptophan (Tổng), 4-hydroxyproline	$\geq 70\text{g}/100\text{g}$
Béo tổng	Max 3g/100g
Canxi (Ca)	$\geq 18\text{mg}/100\text{g}$
Magie (Mg)	$\geq 5\text{mg}/100\text{g}$
Phospho tổng số (P)	$\geq 70\text{mg}/\text{kg}$

- Thông số kỹ thuật:

Cảm quan	Dạng miếng, hơi dai, màu nâu, vị hơi mặn, có mùi đặc trưng.
Định tính	Dương tính
Phương thức đóng gói:	Sản phẩm được đóng gói trong túi PE kín, trọng lượng 3kg $\pm$ 10%/gói, 5kg $\pm$ 10%/gói, 10kg $\pm$ 10%/gói, 15kg $\pm$ 10%/gói, 20kg $\pm$ 10%/gói, 24kg $\pm$ 10%/gói, 25kg $\pm$ 10%/gói, 30kg $\pm$ 10%/gói và được đóng gói trong hộp carton.
Điều kiện bảo quản	Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp; Nếu bảo quản quá một tháng, giữ ở nhiệt độ dưới 25°C và độ ẩm dưới 70%.
Hạn sử dụng	3 năm tính từ ngày sản xuất



- Quy trình sản xuất: Nấu chiết ở 100°C khoảng 10 giờ, cô đặc 90–95°C khoảng 6 giờ nhằm vô hiệu hóa vi sinh vật, sau đó đóng khuôn dạng bánh.

1. Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu thô: Xương ngựa bạch dùng để chiết xuất được cung cấp bởi các nhà cung cấp được chứng nhận bởi cơ quan thú y Mông Cổ.

2. Rửa và làm sạch: Bước này được thực hiện trong Khu vực rửa được chỉ định bằng nước nóng có áp suất cao ($\geq 65^\circ\text{C}$) để loại bỏ bụi bẩn, mô mềm còn sót lại và tạp chất.

3. Cắt xương và xử lý sơ bộ: Trong phòng xử lý sơ bộ, xương được cắt thành các đoạn đồng đều bằng thiết bị thép không gỉ đã được khử trùng. Việc phân mảnh nguyên liệu thô làm tăng diện tích bề mặt chiết xuất hiệu quả, tăng cường khả năng thẩm thấu nhiệt và hỗ trợ quá trình khử hoạt tính nhiệt nhất quán trong các giai đoạn xử lý tiếp theo.

4. Giai đoạn thứ nhất - chiết xuất lần 1: Xương được đun sôi kéo dài ở 100°C trong 10 giờ trong các dụng cụ chiết xuất kín.

5. Lọc thô: Sau khi hoàn thành quá trình chiết xuất giai đoạn thứ nhất, cặn rắn được loại bỏ bằng phương pháp lọc thô. Bước này giúp cải thiện độ tinh khiết của dịch chiết trung gian và chuẩn bị nguyên liệu cho giai đoạn cô đặc (giai đoạn thứ hai)

6. Giai đoạn thứ 2 - cô đặc: Dịch lọc trải qua quá trình cô đặc nhiệt có kiểm soát ở 90–95°C trong 6 giờ.

7. Lọc tinh và làm nguội (Thực hiện trong phòng sạch ISO 8): Quá trình lọc tinh và làm mát tiếp theo diễn ra bên trong phòng sạch đạt tiêu chuẩn ISO 8 được trang bị hệ thống lọc không khí HEPA H13

8. Đóng gói sơ cấp: Vật liệu đóng gói được khử trùng bằng tia UV thông qua hộp chuyên tiếp trước khi vào phòng sạch. Chiết xuất được đóng vào các thùng chứa sơ cấp kín dưới điều kiện được kiểm soát để bảo quản chất lượng sản phẩm và đảm bảo an toàn vi sinh.

9. Bảo quản thành phẩm: Thành phẩm được bảo quản trong kho khô ráo, thông thoáng với điều kiện vệ sinh được kiểm soát. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc theo từng lô được duy trì theo tiêu chuẩn GMP và các quy định pháp luật

- Công dụng theo thiết kế: Nguyên liệu đầu vào cho sản xuất thực phẩm, không phải thực phẩm hoàn chỉnh.

Nguyên liệu này có tổng hàm lượng nhóm acid amin 18 chất (bao gồm Acid aspartic (Tổng), Acid glutamic (Tổng), Alanin (Tổng), Arginine (Tổng), Glycin (Tổng), Histidin (Tổng), Isoleucin (Tổng), Leucin (Tổng), Lysin (Tổng), Phenylalanin (Tổng), Prolin (Tổng), Serin (Tổng), Threonin (Tổng), Tyrosin (Tổng), Valin (Tổng), Cystine (Tổng), Tryptophan (Tổng), 4- hydroxyproline)) ở mức $\geq 70\%$ nên có thể giúp sản xuất các sản phẩm thực phẩm cần bổ sung nhóm acid amin này

3. Kết quả xác định trước mã số:

Tên thương mại: Cao cô đặc xương ngựa bạch Mông Cổ (Loài ngựa sử dụng là ngựa nhà – ngựa nuôi tại Mông Cổ. Tên khoa học: *Equus ferus caballus*)

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: Sản phẩm sau chiết xuất chứa protein, collagen, amino acid.

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng:

Sản phẩm không dùng trực tiếp. Được nhập khẩu làm nguyên liệu để tiếp tục chế biến (phun sấy, phối trộn) sản xuất thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Định lượng:

Tổng hàm lượng axit amin (được biểu thị bằng tổng các axit amin riêng lẻ sau khi thủy phân), 18 chất bao gồm: Acid aspartic (Tổng), Acid glutamic (Tổng), Alanin (Tổng), Arginine (Tổng), Glycin (Tổng),

$\geq 70g / 100g$

Histidin (Tổng), Isoleucin (Tổng), Leucin (Tổng), Lysin (Tổng), Phenylalanin (Tổng), Prolin (Tổng), Serin (Tổng), Threonin (Tổng), Tyrosin (Tổng), Valin (Tổng), Cystine (Tổng), Tryptophan (Tổng), 4-hydroxyproline		
Béo tổng		Max 3g/100g
Canxi (Ca)		≥ 18mg/100g
Magie (Mg)		≥ 5mg/100g
Phospho tổng số (P)		≥ 70mg/kg
- Thông số kỹ thuật:		
Cảm quan	Dạng miếng, hơi dai, màu nâu, vị hơi mặn, có mùi đặc trưng.	
Định tính	Dương tính	
Phương thức đóng gói:	Sản phẩm được đóng gói trong túi PE kín, trọng lượng 3kg±10%/gói, 5kg±10%/gói, 10kg±10%/gói, 15kg±10%/gói, 20kg±10%/gói, 24kg±10%/gói, 25kg±10%/gói, 30kg±10%/gói và được đóng gói trong hộp carton.	
Điều kiện bảo quản	Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp; Nếu bảo quản quá một tháng, giữ ở nhiệt độ dưới 25°C và độ ẩm dưới 70%.	
Hạn sử dụng	3 năm tính từ ngày sản xuất	
- Quy trình sản xuất: Nấu chiết ở 100°C khoảng 10 giờ, cô đặc 90–95°C khoảng 6 giờ nhằm vô hiệu hóa vi sinh vật, sau đó đóng khuôn dạng bánh.		
1. Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu thô: Xương ngựa bạch dùng để chiết xuất được cung cấp bởi các nhà cung cấp được chứng nhận bởi cơ quan thú y Mông Cổ.		
2. Rửa và làm sạch: Bước này được thực hiện trong Khu vực rửa được chỉ định bằng nước nóng có áp suất cao (≥ 65°C) để loại bỏ bụi bẩn, mô mềm còn sót lại và tạp chất.		
3. Cắt xương và xử lý sơ bộ: Trong phòng xử lý sơ bộ, xương được cắt thành các đoạn đồng đều bằng thiết bị thép không gỉ đã được khử trùng. Việc phân mảnh nguyên liệu thô làm tăng diện tích bề mặt chiết xuất hiệu quả, tăng cường khả năng thẩm thấu nhiệt và hỗ trợ quá trình khử hoạt tính nhiệt nhất quán trong các giai đoạn xử lý tiếp theo.		
4. Giai đoạn thứ nhất - chiết xuất lần 1: Xương được đun sôi kéo dài ở 100°C trong 10 giờ trong các dụng cụ chiết xuất kín.		
5. Lọc thô: Sau khi hoàn thành quá trình chiết xuất giai đoạn thứ nhất, cặn rắn được loại bỏ bằng phương pháp lọc thô. Bước này giúp cải thiện độ tinh khiết của dịch chiết trung gian và chuẩn bị nguyên liệu cho giai đoạn cô đặc (giai đoạn thứ hai)		
6. Giai đoạn thứ 2 - cô đặc: Dịch lọc trải qua quá trình cô đặc nhiệt có kiểm soát ở 90–95°C trong 6 giờ.		

7. Lọc tinh và làm nguội (Thực hiện trong phòng sạch ISO 8): Quá trình lọc tinh và làm mát tiếp theo diễn ra bên trong phòng sạch đạt tiêu chuẩn ISO 8 được trang bị hệ thống lọc không khí HEPA H13

8. Đóng gói sơ cấp: Vật liệu đóng gói được khử trùng bằng tia UV thông qua hộp chuyên tiếp trước khi vào phòng sạch. Chiết xuất được đóng vào các thùng chứa sơ cấp kín dưới điều kiện được kiểm soát để bảo quản chất lượng sản phẩm và đảm bảo an toàn vi sinh.

9. Bảo quản thành phẩm: Thành phẩm được bảo quản trong kho khô ráo, thông thoáng với điều kiện vệ sinh được kiểm soát. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc theo từng lô được duy trì theo tiêu chuẩn GMP và các quy định pháp luật

- Công dụng theo thiết kế: Nguyên liệu đầu vào cho sản xuất thực phẩm, không phải thực phẩm hoàn chỉnh.

Nguyên liệu này có tổng hàm lượng nhóm acid amin 18 chất (bao gồm Acid aspartic (Tổng), Acid glutamic (Tổng), Alanin (Tổng), Arginine (Tổng), Glycin (Tổng), Histidin (Tổng), Isoleucin (Tổng), Leucin (Tổng), Lysin (Tổng), Phenylalanin (Tổng), Prolin (Tổng), Serin (Tổng), Threonin (Tổng), Tyrosin (Tổng), Valin (Tổng), Cystine (Tổng), Tryptophan (Tổng), 4- hydroxyproline)) ở mức $\geq 70\%$ nên có thể giúp sản xuất các sản phẩm thực phẩm cần bổ sung nhóm acid amin này

Ký, mã hiệu, chủng loại:
Dạng bánh/cao đặc

Nhà sản xuất: VIMOS MONGOL
CO., LTD (Mông Cổ)

thuộc nhóm **21.06** “Các chế phẩm thực phẩm chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.”, phân nhóm **2106.90** “- Loại khác:”, phân nhóm “- - Loại khác:”, mã số **2106.90.99** “- - - Loại khác” tại Danh mục hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu Việt Nam.

Thông báo này có hiệu lực từ ngày ký.

Cục trưởng Cục Hải quan thông báo để Công ty Cổ phần Việt Mông Cổ biết và thực hiện./.

Nơi nhận:

- Công ty Cổ phần Việt Mông Cổ (Số 18NV7 khu dự án Tổng cục 5 Bộ Công An, phường Thanh Liệt, Thành phố Hà Nội);
- PCT Nguyễn Thành Hưng (để báo cáo);
- Các chi cục Hải quan khu vực (để thực hiện);
- Chi cục Kiểm định Hải quan;
- Cổng thông tin điện tử Hải quan (Văn phòng);
- Lưu: VT, NVTHQ-PL-Uyên (2b).

TL.CỤC TRƯỞNG
KT.TRƯỞNG BAN NGHIỆP VỤ THUẾ HQ
PHÓ TRƯỞNG BAN



Đào Thu Hương

Ghi chú: Kết quả xác định trước mã số trên chỉ có giá trị sử dụng đối với tổ chức, cá nhân đã gửi đề nghị xác định trước mã số