

Số: **14694**/TB-CHQ

Hà Nội, ngày **31** tháng **3** 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 hồ sơ đề nghị xác định trước mã số, Đơn đề nghị xác định trước mã số số 0201/2026/XĐHS ngày 02/01/2026 của Công ty Cổ phần Hóa chất Á Châu (MST: 0304918352) 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: Meat Flavour KE-073-745-8.

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: : Chế phẩm thực phẩm dùng để tạo hương trong chế biến thực phẩm.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không có.

Nhà sản xuất: PT.Givaudan Indonesia.

2. Tóm tắt mô tả hàng hóa được xác định trước mã số:

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học, hàm lượng tính trên trọng lượng:

Maltodextrin (làm từ bắp)	55-60%
Lòng đỏ trứng	7-12%
MSG 621	7-12%
Chế phẩm tạo hương: Dầu gừng	4-9%
Chất béo MCT	1-5%

Silicon dioxide 551	1-5%
Bột rau củ	1-5%
Tinh bột biến tính 1450	<2%
Hương liệu quá trình: Đường d-xylose	<2%
Gia vị và thảo mộc	<2%
Disodium 5'-guanylate 627	<2%
Disodium 5'-inosinate 631	<2%
Gum acacia 414	<2%
Hương nhân tạo: Ethyl maltol	<2%
Hương giống tự nhiên: Vanillin	<2%
Dipotassium hydrogen phosphate 340(ii)	<2%
Citric acid 330	<2%
Hương tự nhiên: Decanoic acid	<0.1%
Vitamin E 307c	<0.01%

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Dùng bổ sung trực tiếp vào sản phẩm thực phẩm chế biến.

- Thông số kỹ thuật:

Phân tích	Giới hạn tiêu chuẩn	Phương pháp
Ngoại quan	Phù hợp	Quan sát; nguyên chất & trong dung dịch cảm quan
Đánh giá cảm quan	Phù hợp	1% trong nước

Các thông số không kiểm tra thường xuyên

Phân tích	Giới hạn tiêu chuẩn	Phương pháp
Khối lượng riêng	0,34 - 0,54 g/ml	ISO 60
Hao hụt khi sấy	≤ 7,0 %	ISO 665
Hạt <18 Mesh (1000 micron) ≥ 97,0 %		Sàng rung
Tổng số vi sinh vật	≤ 10.000 CFU/g	ISO 4833-1: 2013
Nấm men và nấm mốc	≤ 100 CFU/g	ISO 21527-2: 2008
Enterobacteriaceae	≤ 100 CFU/g	ISO 21528-2: 2017
Salmonella	Âm tính /25g	ISO 6579-1:

- Quy trình sản xuất: Cân nguyên liệu → Phối trộn (nguyên liệu lỏng và bột) → Ray sàng → Kiểm soát kim loại → Chiết rót → Đóng thùng → Kiểm soát kim loại → QC kiểm tra Lưu trữ kho.

- Công dụng theo thiết kế: Tạo hương cho các sản phẩm thực phẩm chế biến.

3. Kết quả xác định trước mã số: Theo thông tin trên Đơn đề nghị xác định trước mã số, thông tin tại tài liệu đính kèm hồ sơ, mặt hàng như sau:

Tên thương mại: Meat Flavour KE-073-745-8.

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học, hàm lượng tính trên trọng lượng:

Maltodextrin (làm từ bắp)	55-60%
Lòng đỏ trứng	7-12%
MSG 621	7-12%
Chế phẩm tạo hương: Dầu gừng	4-9%
Chất béo MCT	1-5%

Silicon dioxide 551	1-5%
Bột rau củ	1-5%
Tinh bột biến tính 1450	<2%
Hương liệu quá trình: Đường d-xylose	<2%
Gia vị và thảo mộc	<2%
Disodium 5'-guanylate 627	<2%
Disodium 5'-inosinate 631	<2%
Gum acacia 414	<2%
Hương nhân tạo: Ethyl maltol	<2%
Hương giống tự nhiên: Vanillin	<2%
Dipotassium hydrogen phosphate 340(ii)	<2%
Citric acid 330	<2%
Hương tự nhiên: Decanoic acid	<0.1%
Vitamin E 307c	<0.01%

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Dùng bổ sung trực tiếp vào sản phẩm thực phẩm chế biến.

- Quy trình sản xuất: Cân nguyên liệu → Phối trộn (nguyên liệu lỏng và bột) → Ray sàng → Kiểm soát kim loại → Chiết rót → Đóng thùng → Kiểm soát kim loại → QC kiểm tra Lưu trữ kho.

- Công dụng theo thiết kế: Tạo hương cho các sản phẩm thực phẩm chế biến.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không có.	Nhà sản xuất: PT.Givaudan Indonesia.
------------------------------------	--------------------------------------

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 **2106.90.98** “- - - Các chế phẩm hương liệu 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 Hóa chất Á Châu biết và thực hiện./. *gm*

Nơi nhận:

- Công ty Cổ phần Hóa chất Á Châu (Đ/c: Lô K4B, KCN Lê Minh Xuân, đường số 4, xã Bình Lợi, TP.Hồ Chí Minh);
- PCT Nguyễn Thành Hưng (để b/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 - Hiền (3b). *gm*

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.