

Số: 2222/TB-TCHQ

Hà Nội, ngày 21 tháng 5 năm 2024

THÔNG BÁO
Về kết quả xác định trước mã số

TỔNG CỤC TRƯỞNG TỔNG CỤC HẢI QUAN

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

Căn cứ Nghị định số 08/2015/NĐ-CP ngày 21 tháng 01 năm 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; Nghị định số 59/2018/NĐ-CP ngày 20 tháng 04 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 08/2015/NĐ-CP ngày 21 tháng 01 năm 2015;

Căn cứ Thông tư số 38/2015/TT-BTC ngày 25/03/2015 của 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; Thông tư số 14/2015/TT-BTC ngày 30/01/2015 của 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; Thông tư số 39/2018/TT-BTC ngày 20/4/2018 sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 38/2015/TT-BTC ngày 25/3/2015 của Bộ Tài chính; Thông tư số 31/2022/TT-BTC ngày 8/6/2022 của Bộ Tài chính 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 số BRT/XNK/2024/001 ngày 20/02/2024 của Công ty TNHH BRENNTAG Việt Nam, mã số thuế: 0310474190;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Thuế xuất nhập khẩu,

Tổng 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: SUPRO EX45 Isolated Soy Protein

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Protein cô lập từ đậu nành- isolated soy protein

Ký, mã hiệu, chủng loại:
SUPRO EX45 Isolated Soy Protein

Nhà sản xuất: SOLAE

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

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: Protein cô lập từ đậu nành, ở dạng bột dùng làm nguyên liệu thực phẩm

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: SUPRO EX45 Isolated Soy Protein là protein đậu nành cô lập dùng cho các sản phẩm thực phẩm khác nhau. Nó cung cấp một số lợi ích trong sản phẩm giúp nâng cao chất lượng thành phẩm và tối ưu hóa chi phí.

- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Chỉ tiêu	Giá trị	Phương pháp
Độ ẩm	$\leq 6.0\%$	AOAC 925.10
pH	6.9-7.6	AOAC 943.02
Protein (hàm lượng chất khô)	$\geq 90.0\%$	AOAC 992.23

- Thông số kỹ thuật: màu trắng đục, tỷ trọng 0.20 – 0.35g/cm³

- Quy trình sản xuất: Vây đậu nành đã khử chất béo được cho thêm nước tạo thành thể huyền phù => Tách chất xơ => Chuyển qua bể chứa có thêm nước và axit => Tách whey đậu nành ở dạng nhão => Cho thêm nước để tạo thành thể huyền phù trở lại => Tách whey đậu nành ở dạng nhão => Kiểm hóa bằng việc cho thêm ba xơ => Gia nhiệt (CCP) => Sấy phun => Bể tách chất lỏng => Trộn => Sàng (CCP) => Lọc từ tính => Dò kim loại => Lưu trữ => Đóng gói.

Quy trình cụ thể như sau:

1. Các mảnh đậu nành đã khử chất béo được đưa vào cùng với nước và chất nền vào bể chứa bùn. Protein được hòa tan và tách ra khỏi carbohydrate không hòa tan và các chất không hòa tan khác. Nước là dung môi duy nhất được sử dụng để chiết xuất protein.

2. Protein đã hòa tan được chuyển sang bể axit, tại đây pH của dịch chiết được điều chỉnh về điểm đẳng điện của protein. Protein trở nên không hòa tan ở độ pH này và kết tủa khỏi carbohydrate hòa tan và các phần không protein khác.

3. Váng đông protein kết tủa axit này sau đó được tách ra. Sau khi tách, váng đông protein được hòa tan lại với việc bổ sung nước.

4. Sau đó được tách lần cuối để cô đặc độ đậm đến >90,0% đậm tính theo chất khô.

5. Phần váng đông này được chuyển sang bể trung hòa, tại đây độ pH được điều chỉnh để đáp ứng các yêu cầu về độ pH của sản phẩm cuối cùng.

6. Váng đông trung tính trải qua quá trình xử lý bằng công nghệ độc quyền để đạt được thành phẩm mong muốn về chất lượng hóa học, vật lý, đặc tính và vi

sinh yêu cầu.

7. Sau đó, váng đông đã chế biến được sấy phun khô, thu gom vào thùng chứa tăng áp và chuyển sang máy xay sinh tố.

8. Sản phẩm được pha trộn để đạt được độ đồng nhất của lô thành phẩm.

9. Sản phẩm hoàn thiện đi qua một sàng và sau đó là từ tính. Tùy thuộc vào dây chuyền đóng gói, vật liệu có thể đi qua máy dò kim loại trong dây chuyền trước khi đóng gói hoặc được đóng gói sau đó đi qua máy dò kim loại.

10. Sản phẩm này được xếp lên pallet và đưa vào kho để chờ vận chuyển sau khi hoàn thành thử nghiệm.

- Công dụng theo thiết kế: Protein đậu nành cô lập (isolate) được thiết kế để dành cho các ứng dụng sản phẩm thực phẩm khác nhau, giúp nâng cao chất lượng thành phẩm và tối ưu hóa chi phí.

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: SUPRO EX45 Isolated Soy Protein

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: Protein cô lập từ đậu nành, ở dạng bột dùng làm nguyên liệu thực phẩm

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: SUPRO EX45 Isolated Soy Protein là protein đậu nành cô lập dùng cho các sản phẩm thực phẩm khác nhau. Nó cung cấp một số lợi ích trong sản phẩm giúp nâng cao chất lượng thành phẩm và tối ưu hóa chi phí.

- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Chỉ tiêu	Giá trị	Phương pháp
Độ ẩm	≤ 6.0%	AOAC 925.10
pH	6.9-7.6	AOAC 943.02
Protein (hàm lượng chất khô)	≥ 90.0%	AOAC 992.23

- Thông số kỹ thuật: màu trắng đục, tỷ trọng 0.20 – 0.35g/cm³

- Quy trình sản xuất: Vây đậu nành đã khử chất béo được cho thêm nước tạo thành thể huyền phù => Tách chất xơ => Chuyển qua bể chứa có thêm nước và axit => Tách whey đậu nành ở dạng nhão => Cho thêm nước để tạo thành thể huyền phù trở lại => Tách whey đậu nành ở dạng nhão => Kiểm hóa bằng việc cho thêm ba zơ => Gia nhiệt (CCP) => Sấy phun => Bể tách chất lỏng => Trộn => Sàng (CCP) => Lọc từ tính => Dò kim loại => Lưu trữ => Đóng gói.

- Công dụng theo thiết kế: Protein đậu nành cô lập (isolate) được thiết kế để dành cho các ứng dụng sản phẩm thực phẩm khác nhau, giúp nâng cao chất lượng thành phẩm và tối ưu hóa chi phí.

Ký, mã hiệu, chủng loại:
SUPRO EX45 Isolated Soy Protein

Nhà sản xuất: SOLAE

thuộc mã số **3504.00.00** "*Pepton và các dẫn xuất của chúng; protein khác và các dẫn xuất của chúng, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác; bột da sống, đã hoặc chưa crom hóa.*" tại Danh mục hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu Việt Nam./.

Thông báo này có hiệu lực kể từ ngày ban hành.

Tổng cục trưởng Tổng cục Hải quan thông báo để Công ty TNHH BRENNTAG Việt Nam biết và thực hiện./.

Nơi nhận: ✓

- Công ty TNHH BRENNTAG Việt Nam (120 Hoàng Hoa Thám, Phường 7, Quận Bình Thạnh, TP. HCM);
- Các cục HQ tỉnh, thành phố (để thực hiện);
- Cục Kiểm định hải quan;
- Website Hải quan;
- Lưu: VT, TXNK-PL-Uyên (3b)./.

**KT. TỔNG CỤC TRƯỞNG
PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG**



Hoàng Việt Cường

* 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.