

Số: **2306**/TB-TCHQ

Hà Nội, ngày **24** 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/2024/002 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: MEAT FLAVOR SC471072

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Hương liệu dùng trong thực phẩm, ở dạng bột

Ký, mã hiệu, chủng loại:

MEAT FLAVOR SC471072

Nhà sản xuất: International Flavors &

Fragrances

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, hàm lượng tính trên trọng lượng:

Chất tạo hương:	Hàm lượng
Hương tự nhiên	1%-15%
Hương giống tự nhiên	1%-10%
Phụ gia, thành phần thực phẩm, chất mang và thông tin khác	
Maltodextrin	70%-85%
Muối	1%-15%
Silicon Dioxide INS551	1%-10 %
Tinh bột bắp biến tính INS1450	1%-10 %
Đường	1%-10 %
Triacetin INS1518	1%-10 %
Gum Arabic/Acacia Gum INS414	0.1%-1.5 %
Dầu thực vật	0.1%-1.5 %
Maltose	0.1%-1.5 %
Disodium Inosinate INS631	<1 %
Disodium Guanylate INS627	<1 %
Calcium Lactate INS327	<1 %
Glutamic Acid/L INS620	<0.1 %

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Dùng để tạo hương thịt bò cho các sản phẩm thực phẩm. Tùy vào sản phẩm cụ thể sẽ có liều dùng thích hợp theo khuyến nghị của nhà sản xuất

- Thông số kỹ thuật:

+ Dạng bột

+ Màu màu kem nhạt đến trắng nhạt

+ % Độ ẩm $\leq 10.00\%$.

+ Quy cách đóng gói 20KG/ thùng

- Quy trình sản xuất: Các nguyên liệu được định lượng và phối trộn với tỷ lệ đã nêu ở mục 12 trong thùng chứa => Dò tìm kim loại => Trộn đều đến khi được hỗn hợp đồng nhất => Sàng => Đem đóng gói, cân

- Công dụng theo thiết kế: Dùng để tạo hương thịt bò cho các sản phẩm thực phẩm

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 FLAVOR SC471072

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

Chất tạo hương:	Hàm lượng
Hương tự nhiên	1%-15%
Hương giống tự nhiên	1%-10%
Phụ gia, thành phần thực phẩm, chất mang và thông tin khác	
Maltodextrin	70%-85%
Muối	1%-15%
Silicon Dioxide INS551	1%-10 %
Tinh bột bắp biến tính INS1450	1%-10 %

Đường	1%-10 %
Triacetin INS1518	1%-10 %
Gum Arabic/Acacia Gum INS414	0.1%-1.5 %
Dầu thực vật	0.1%-1.5 %
Maltose	0.1%-1.5 %
Disodium Inosinate INS631	<1 %
Disodium Guanylate INS627	<1 %
Calcium Lactate INS327	<1 %
Glutamic Acid/L INS620	<0.1 %

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Dùng để tạo hương thịt bò cho các sản phẩm thực phẩm. Tùy vào sản phẩm cụ thể sẽ có liều dùng thích hợp theo khuyến nghị của nhà sản xuất

- Thông số kỹ thuật:

+ Dạng bột

+ Màu màu kem nhạt đến trắng nhạt

+ % Độ ẩm $\leq 10.00\%$.

+ Quy cách đóng gói 20KG/ thùng

- Quy trình sản xuất: Các nguyên liệu được định lượng và phối trộn với tỷ lệ đã nêu ở mục 12 trong thùng chứa => Dò tìm kim loại => Trộn đều đến khi được hỗn hợp đồng nhất => Sàng => Đem đóng gói, cân

- Công dụng theo thiết kế: Dùng để tạo hương thịt bò cho các sản phẩm thực phẩm

Ký, mã hiệu, chủng loại:
RU-134-032-8

Nhà sản xuất: Givaudan
Singapore Pte Ltd

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 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 Hồ Chí Minh);
- 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.