

Số: 2518 /TB-TCHQ

Hà Nội, ngày 03 tháng 6 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/2024/005 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: PEPTIPLUS SB

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Collagen thủy phân (collagen peptide) từ da dừn làm nguyên liệu trong sản xuất thực phẩm

Ký, mã hiệu, chủng loại:

PEPTIPLUS SB

Nhà sản xuất: GELITA Deutschland GmbH

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: 100% collagen hydrolysate
- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Collagen Peptide có nguồn gốc từ da bò với hương vị và mùi đặc trưng. Sản phẩm này phù hợp để làm giàu protein trong các sản phẩm thực phẩm như thanh, kẹo cao su và đồ uống cũng như trong sản xuất viên, hỗn dịch dược phẩm và thực phẩm bổ sung.
- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Chỉ tiêu	Phương pháp đo	Giá trị
Hàm lượng Protein theo hàm khô	Kjeldahl (N x 5.55)	≥ 97 %
Chất khô (105°C, 16h)	GME	90 – 96 %
Tro (550°C)	USP/GME	≤ 2 %

- Thông số kỹ thuật:
- + Đóng gói 15 kg/gói hoặc 20 kg/gói
- + Bột mịn màu nhạt
- + Tan trong nước lạnh và nước ấm

Chỉ tiêu	Giá trị
pH (20 %, RT)	5.0 – 6.0
Độ nhớt (20 %, 25°C)	3,0 -5,5 mPas

- Quy trình sản xuất: Da/ cốt giao => Xử lý và rửa bằng axit => Chiết xuất với nước nóng => Lọc => Khử ion, trao đổi ion => Cô đặc => Lọc => Thủy phân bằng enzyme => Tiệt trùng/ bất hoạt enzyme => Làm mát => Lọc => Sấy phun => Đóng gói
- Công dụng theo thiết kế: PEPTIPLUS SB phù hợp để làm giàu protein trong thực phẩm như thanh bánh protein, gum và đồ uống

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: PEPTIPLUS SB

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: 100% collagen hydrolysate
- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Collagen Peptide có nguồn gốc từ da bò với hương vị và mùi đặc trưng. Sản phẩm này phù hợp để làm giàu protein trong các sản phẩm thực phẩm như thanh, kẹo cao su và đồ uống cũng như trong sản xuất viên, hỗn dịch dược phẩm và thực phẩm bổ sung.
- Hàm lượng tính trên trọng lượng:

Chỉ tiêu	Phương pháp đo	Giá trị
Hàm lượng Protein theo hàm khô	Kjeldahl (N x 5.55)	≥ 97 %
Chất khô (105°C, 16h)	GME	90 – 96 %
Tro (550°C)	USP/GME	≤ 2 %

- Thông số kỹ thuật:
- + Đóng gói 15 kg/gói hoặc 20 kg/gói
- + Bột mịn màu nhạt

+ Tan trong nước lạnh và nước ấm

Chỉ tiêu	Giá trị
pH (20 %, RT)	5.0 – 6.0
Độ nhớt (20 %, 25°C)	3,0 -5,5 mPas

- Quy trình sản xuất: Da/ cốt giao => Xử lý và rửa bằng axit => Chiết xuất với nước nóng => Lọc => Khử ion, trao đổi ion => Cô đặc => Lọc => Thủy phân bằng enzyme => Tiệt trùng/ bất hoạt enzyme => Làm mát => Lọc => Sấy phun => Đóng gói

- Công dụng theo thiết kế: PEPTIPLUS SB phù hợp để làm giàu protein trong thực phẩm như thanh bánh protein, gum và đồ uống

Ký, mã hiệu, chủng loại: PEPTIPLUS SB	Nhà sản xuất: GELITA Deutschland GmbH
--	--

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.