

Số: **2573** /TB-CHQ

Hà Nội, ngày 18 tháng 4 năm 2025

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 59/2018/NĐ-CP ngày 20/04/2018 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 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 02/CV KIMICHI-TCHQ ngày 08/01/2025 của Công ty TNHH KIMICHI Việt Nam (MST: 0110696206) 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: Phô mai sấy khô Oneuldo Bong Bong Cream Cheese Plain.

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Phô mai sấy khô Oneuldo Bong Bong Cream Cheese Plain.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không có

Nhà sản xuất: FND Co., Ltd.

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

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học: Plain cream cheese [phô mai tự nhiên {cream cheese (sữa bò 75.14%, cream 23.7%, chất nuôi cấy (culture media), muối ăn, locust bean gum/Mỹ) 98.5%, cheddar cheese (sữa bò 98.647%, muối ăn, chất nuôi cấy lợi khuẩn, enzym làm đông sữa/New Zealand)1.5%}68%, đường, bơ { chất béo bơ (sữa), nước tinh khiết, dầu cọ, phần cô đặc sữa không béo/Úc}}, kem sữa, chất hỗn hợp 1(natri polyphosphate, disodium phosphate), chất hỗn hợp 2, Carrageenan, potassium chloride, đường nho}]96.0%, tinh bột khoai lang (Hàn Quốc), sản phẩm có chứa sữa.
- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Là phô mai dạng khô, không cần bảo quản lạnh. Dùng để ăn trực tiếp không qua chế biến. Cung cấp lợi khuẩn và đạm.
- Hàm lượng tính trên trọng lượng: Thành phần: Plain cream cheese 96.0%, tinh bột khoai lang (Hàn Quốc) 4.0%
- Thông số kỹ thuật: 18g/gói.
- Quy trình sản xuất: Nguyên liệu đầu vào gồm: (1) nguyên liệu dạng bột (đường, bột khoai tây, chất xơ, lợi khuẩn) được lưu trữ ở nhiệt độ thường; (2) Plain cream cheese được lưu trữ ở nhiệt độ <5°C. Kiểm tra nguyên liệu đầu vào -> cân nguyên liệu -> đun nóng hỗn hợp nguyên liệu (có pha nước) ở nhiệt độ trên 95°C trong 15 phút -> trộn đều -> tạo hình -> đông lạnh nhanh dưới -30°C trong 15-20 phút -> tiếp tục rải đều -> đông lạnh nhanh dưới -30°C trong >6 tiếng -> sấy khô ở nhiệt độ 50 ±10°C trong >4 tiếng -> sàng lọc -> phát hiện kim loại -> đóng gói, kiểm tra thành phẩm bằng công nghệ X Quang.
- Công dụng theo thiết kế: là thực phẩm dùng để ăn trực tiếp. Dùng cho người lớn và trẻ em trên 7 tháng tuổi.

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: Phô mai sấy khô Oneuldo Bong Bong Cream Cheese Plain.

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học, hàm lượng tính trên trọng lượng: Plain cream cheese [phô mai tự nhiên {cream cheese (sữa bò 75.14%, cream 23.7%, chất nuôi cấy (culture media), muối ăn, locust bean gum/Mỹ) 98.5%, cheddar cheese (sữa bò 98.647%, muối ăn, chất nuôi cấy lợi khuẩn, enzym làm đông sữa/New Zealand)1.5%}68%, đường, bơ { chất béo bơ (sữa), nước tinh khiết, dầu cọ, phần cô đặc sữa không béo/Úc}}, kem sữa, chất hỗn hợp 1(natri polyphosphate, disodium phosphate), chất hỗn hợp 2, Carrageenan, potassium chloride, đường nho}]96.0%, tinh bột khoai lang (Hàn Quốc) 4.0%, sản phẩm có chứa sữa.

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Là phô mai dạng khô, không cần bảo quản lạnh. Dùng để ăn trực tiếp không qua chế biến. Cung cấp lợi khuẩn và đạm.
- Thông số kỹ thuật: 18g/gói.
- Công dụng theo thiết kế: là thực phẩm dùng để ăn trực tiếp. Dùng cho người lớn và trẻ em trên 7 tháng tuổi.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không có

Nhà sản xuất: FND Co., Ltd.

thuộc nhóm **04.06** “*Pho mát và curd*”, mã số mã số **0406.30.00** “- *Pho mát đã chế biến, chưa xát nhỏ hoặc chưa làm thành bột*” 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 TNHH KIMICHI Việt Nam biết và thực hiện./ *thanh*

Nơi nhận:

- Công ty TNHH KIMICHI Việt Nam
(Đ/c: Xóm 1, Thôn Quỳnh Đô, xã Vĩnh Quỳnh, huyện Thanh Trì, Hà Nội);
- PCT Lưu Mạnh Tường (để báo cáo);
- Các Chi cục Hải quan khu vực (để thực hiện);
- Chi cục Kiểm định hải quan;
- Website Hải quan;
- Lưu: VT, NVTHQ - Hiền (3b). *q*

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.