Ký bởi: CỤC HẢI QUAN
Cơ quan: Số 9 Dương Đình Nghệ, Yên Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội
Thời gian ký: 16/06/2025 10:26:36 +07:00

BỘ TÀI CHÍNH
CỤC HẢI QUAN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 8993 /TB-CHQ

Hà Nội, ngày 13 tháng 6 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 02-2025/XDT ngày 07/5/2025 của Công ty TNHH Sucafina Việt Nam (MST: 0302695710) 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: Spray Dried Instant Coffee (Cà Phê Hòa Tan Sấy Phun).	
Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Cà Phê Hòa Tan.	
Ký, mã hiệu, chủng loại: SD8001.	Nhà sản xuất: Việt Nam.

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: 80% cà phê hòa tan + 20% brown maltodextrin.
- Thông số kỹ thuật:

+ Theo hồ sơ "Certificate of Analysis" đính kèm

* Đặc tính lý hóa:

Thông số	Tiêu chuẩn	Kết quả
Độ ẩm (%)	Tối đa 5.0	3.99
Mật độ - chảy tự do (g/l)	220-340	284
pH	Tối thiểu 4.6	4.86
Màu sắc (Giá trị L)	18-40	29
Caffeine (%)	Tối thiểu 2.0	2.95
Tổng tro (%)	Tối đa 15	6.79

* Đánh Giá Cảm Quan:
  Hình thức & Màu sắc: Màu nâu, không vón cục, không lẫn tạp chất
  Khả năng hòa tan:
  Trong nước nóng: Dưới 30 giây với khuấy vừa phải → Đạt
  Trong nước lạnh: Dưới 3 phút với khuấy vừa phải → Đạt
* Tạp chất: không có
* Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
* Điều kiện bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, thoáng mát ở nhiệt độ môi trường
* Quy cách đóng gói: 25 kg cà phê tịnh, đóng trong thùng carton xuất khẩu, bên trong có túi PE hai lớp
+ Vai trò và công dụng của maltodextrin brown đối với mặt hàng là chất độn phổ biến được sử dụng trong ngành cà phê hòa tan, điều chỉnh vị đắng của cà phê, làm tăng khối lượng sản phẩm mà không thay đổi mục đích sử dụng của sản phẩm. Việc thêm 20% maltodextrin brown không làm thay đổi cách sử dụng của sản phẩm. Maltodextrin brown không bổ sung hương liệu tổng hợp.
- Quy trình sản xuất:
Bước 1 - Bước 2: Tiếp nhận và Kiểm tra chất lượng: Hoạt động tiếp nhận + kiểm tra chất lượng đầu vào các nguyên liệu/ bao bì từ NCC vào kho nhà máy
Bước 3: Lưu kho lần 1: Hoạt động lưu trữ NVL (nguyên vật liệu) sau khi nhận vào từ NCC (nhà cung cấp)
Bước 4: Cấp phát NVL: Cấp phát NVL, bao bì từ kho NVL cho sản xuất
Bước 5: Chuẩn bị: Chuẩn bị NVL, bao bì sẵn sàng cho sản xuất
Bước 6: Định lượng lần 1: Chuẩn bị đúng tỉ lệ các thành phần nguyên liệu cho công đoạn tiếp theo. Nguyên liệu đầu vào là bột cà phê hoà tan và brown maltodextrin đã được định lượng sẵn theo tỷ lệ (80 % cà phê hòa tan + 20% brown maltodextrin).
Bước 7: Kiểm tra lần 2: Kiểm tra đầy đủ các loại nguyên liệu đúng theo công thức
Bước 8: Lưu kho lần 2: Những batch đã chuẩn bị đúng công thức được lưu tạm trong khu vực chờ phối trộn
Bước 9: Nạp liệu: Chuyển từng mẻ trộn theo đúng công thức đã chuẩn bị sẵn vào tank chứa tạm
Bước 10 - Bước 11: Sàng + Tank chứa tạm: Sử dụng sàng nhằm loại bỏ những yếu tố ngoại lai và những nguyên liệu có kích thước lớn. Nguyên liệu sau khi sàng lọc sẽ được chuyển vào tank chứa tạm để chờ cho vào bồn trộn
Bước 12: Trộn (không phun hương liệu): Nguyên liệu cà phê hòa tan / Brown maltodextrin trong tank chứa tạm được xả vào máy trộn hình trụ. Hệ thống máy trộn được thiết lập thời gian trộn tự động để thực hiện phối trộn cho đến khi các nguyên liệu đồng nhất. Maltodextrin brown sử dụng trong sản phẩm là một nguyên liệu thực phẩm, được trộn với cà phê hòa tan (sau khi cà phê đã được sấy phun).
Bước 13: Kiểm tra lần 3: Kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng của mẻ trộn sau khi hoàn thành

Bước 14: Tank đóng gói: Nếu tất cả các chỉ tiêu chất lượng sau khi kiểm tra đều đạt, bột sẽ được xả vào tank chứa thành phẩm
Bước 15: Định lượng lần 2: Nếu tất cả các chỉ tiêu chất lượng sau khi kiểm tra đều đạt, bột sẽ được xả vào tank chứa thành phẩm
Bước 16: Làm kín bao bì: Sau khi đóng gói, bao PE được làm kín bằng dây rút
Bước 17: Đóng thùng: Sản phẩm được đóng gói cấp 2 trong thùng carton, kích thước tùy theo sản phẩm.
Bước 18: Xếp pallet: Sản phẩm sau khi đóng gói được xếp pallet theo quy cách đã qui định cho mỗi loại sản phẩm
Bước 19: Kiểm tra lần 4: Đảm bảo sản phẩm được đóng gói theo đúng quy cách (khối lượng, code date, độ kín). Nếu kiểm tra không đạt sẽ được tách riêng để định lượng và đóng gói lại.
Bước 20: Lưu kho và bảo quản: Thành phẩm sau khi chất xếp gọn gàng trên pallet được quấn màng co và dán nhãn kiểm soát đầy đủ thông tin sẽ được nhập kho để bảo quản
Bước 21 – Bước 24: Các bước tiếp nhận, kiểm tra, lưu kho, cấp phát áp dụng cho bao bì.
Bước 25 – Bước 27: Các bước lưu trữ, kiểm tra, định lượng áp dụng cho các nguyên vật liệu và bao bì được tái chế
Bước 28: Tập kết rác sau khi hoàn thành quy trình sản xuất.
- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng, công dụng theo thiết kế: Nguyên liệu dùng trong công nghiệp chế biến thực phẩm. Cụ thể đây là nguyên liệu thô trong sản xuất cà phê đen, cà phê 2 in 1, hoặc cà phê 3 in 1… tùy vào nhu cầu của khách hàng.

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: Spray Dried Instant Coffee (Cà Phê Hòa Tan Sấy Phun).

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học, hàm lượng tính trên trọng lượng: 80% cà phê hòa tan + 20% brown maltodextrin.
- Thông số kỹ thuật:
+ Theo hồ sơ "Certificate of Analysis" đính kèm:
* Đặc tính lý hóa:

Thông số	Tiêu chuẩn	Kết quả
Độ ẩm (%)	Tối đa 5.0	3.99
Mật độ - chảy tự do (g/l)	220-340	284
pH	Tối thiểu 4.6	4.86
Màu sắc (Giá trị L)	18-40	29
Caffeine (%)	Tối thiểu 2.0	2.95
Tổng tro (%)	Tối đa 15	6.79

* Quy cách đóng gói: 25 kg cà phê tịnh, đóng trong thùng carton xuất khẩu, bên trong có túi PE hai lớp
+ Vai trò và công dụng của maltodextrin brown đối với mặt hàng là chất độn phổ biến được sử dụng trong ngành cà phê hòa tan, điều chỉnh vị đắng của cà phê, làm tăng khối lượng sản phẩm mà không thay đổi mục đích sử dụng của sản phẩm. Việc thêm 20% maltodextrin brown không làm thay đổi cách

sử dụng của sản phẩm. Maltodextrin brown không bổ sung hương liệu tổng hợp. - Quy trình sản xuất: như mục 2. - Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng, công dụng theo thiết kế: Nguyên liệu dùng trong công nghiệp chế biến thực phẩm. Cụ thể đây là nguyên liệu thô trong sản xuất cà phê đen, cà phê 2 in 1, hoặc cà phê 3 in 1… tùy vào nhu cầu của khách hàng.	
Ký, mã hiệu, chủng loại: SD8001.	Nhà sản xuất: Việt Nam.

thuộc nhóm nhóm **21.01** "*Chất chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc, từ cà phê, chè hoặc chè Paragoay, và các chế phẩm có thành phần cơ bản là các sản phẩm này hoặc có thành phần cơ bản là cà phê, chè, chè Paragoay; rau diếp xoăn rang và các chất thay thế cà phê rang khác, và các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của chúng*", phân nhóm "*- Chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc, từ cà phê, và các chế phẩm có thành phần cơ bản là các chất chiết xuất, tinh chất hoặc các chất cô đặc này hoặc có thành phần cơ bản là cà phê*", phân nhóm **2101.12** "- - Các chế phẩm có thành phần cơ bản là các chất chiết xuất, tinh chất hoặc các chất cô đặc hoặc có thành phần cơ bản là cà phê", phân nhóm "- - - *Loại khác*", mã số **2101.12.99** "- - - - *Loại 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 TNHH Sucafina Việt Nam biết và thực hiện./.

Nơi nhận:
- Công ty TNHH Sucafina Việt Nam *(Đ/c: Lô C.II.II-5, đường số 3, KCN Long Thành, xã Tam An, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai);*
- PCT Lưu Mạnh Tưởng (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).

TL.CỤC TRƯỞNG
KT.TRƯỞNG BAN NGHIỆP VỤ THUẾ HQ
PHÓ TRƯỞNG BAN

BỘ TÀI CHÍNH
CỤC HẢI QUAN

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.*