



**BỘ TÀI CHÍNH
CỤC HẢI QUAN**

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

Số: 18550/TB-CHQ

Hà Nội, ngày 06 tháng 7 năm 2026

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 167/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 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 và Thông tư số 121/2025/TT-BTC ngày 18/12/2025 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 01/CHICKENLIVER ngày 03/4/2026 của Công ty Cổ phần Hóa chất Á Châu (MST: 0304918352) 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: Chicken Liver Powder T-742E.

Tên gọi theo cấu tạo, công dụng: Bột từ gan gà dùng làm nguyên liệu trong chế biến thực phẩm, để tạo hương vị cho thực phẩm, phù hợp sử dụng cho người.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không.

Nhà sản xuất: Thai Nikken Food Co.,Ltd.

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: Sản phẩm là bột gan gà tự nhiên với các thành phần cụ thể sau:

+ Gan gà (Chicken Liver): 99.88%.

+ Enzyme (bao gồm Protease và Dextrin, để tăng cường hương vị): 0.10%.

+ Hỗn hợp Tocopherol cô đặc ((bao gồm hỗn hợp Tocopherols và dầu hạt cải) (chất chống oxy hóa): 0.02%.

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Sản phẩm được sản xuất từ gan gà, Enzyme (chất tăng cường hương vị) và hỗn hợp Tocopherol cô đặc (chất chống oxy hóa). Đây là một thành phần tăng mùi vị (savory flavor ingredient) có nguồn gốc từ gan gà được chọn lọc và được chế biến để giữ nguyên hương thơm và hương vị. Sản phẩm này an toàn và phù hợp cho con người sử dụng.

- Thông số kỹ thuật: Trạng thái: bột; Màu sắc: màu nâu; Mùi: mùi gan gà nấu chín; Chỉ tiêu kỹ thuật: Độ ẩm $\leq 6.0\%$, Hàm lượng Nitơ tổng số $\geq 9.0\%$, Tổng số vi sinh vật hiếu khí ≤ 10.000 cfu/g; Vi khuẩn Coliforms - không phát hiện trong 0.1g.

- Quy trình sản xuất: Nguyên liệu thô – Kiểm tra – Sơ chế - Nghiền – Phối trộn có gia nhiệt – Tách dầu (mức dầu ra) – Nghiền – Lọc – Phối trộn có gia nhiệt (nhiệt độ $\geq 92^{\circ}\text{C}$, thời gian ≥ 2 phút) – Điều chỉnh – Lọc – Xử lý từ tính (loại bỏ kim loại) – Sấy phun (spray drying) – Sàng (24 mesh) - Xử lý từ tính lần 2 – Kiểm tra -Đóng gói – Kiểm tra – Xuất hàng.

- Công dụng theo thiết kế: Bột từ gan gà dùng làm nguyên liệu trong chế biến thực phẩm, để tạo hương vị cho thực phẩm, phù hợp sử dụng cho người.

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: Chicken Liver Powder T-742E.

- Thành phần, cấu tạo, công thức hóa học, hàm lượng tính trên trọng lượng: Sản phẩm là bột gan gà tự nhiên với các thành phần cụ thể sau:

+ Gan gà (Chicken Liver): 99.88%.

+ Enzyme (bao gồm Protease và Dextrin, để tăng cường hương vị): 0.10%.

+ Hỗn hợp Tocopherol cô đặc ((bao gồm hỗn hợp Tocopherols và dầu hạt cải) (chất chống oxy hóa): 0.02%.

- Cơ chế hoạt động, cách thức sử dụng: Sản phẩm được sản xuất từ gan gà, Enzyme (chất tăng cường hương vị) và hỗn hợp Tocopherol cô đặc (chất chống oxy hóa). Đây là một thành phần tăng mùi vị (savory flavor ingredient) có nguồn gốc từ gan gà được chọn lọc và được chế biến để giữ nguyên hương thơm và hương vị. Sản phẩm này an toàn và phù hợp cho con người sử dụng.

- Thông số kỹ thuật: Trạng thái: bột; Màu sắc: màu nâu; Mùi: mùi gan gà nấu chín; Chỉ tiêu kỹ thuật: Độ ẩm $\leq 6.0\%$, Hàm lượng Nitơ tổng số $\geq 9.0\%$, Tổng số vi sinh vật hiếu khí ≤ 10.000 cfu/g; Vi khuẩn Coliforms - không phát hiện trong 0.1g.

- Quy trình sản xuất: Nguyên liệu thô – Kiểm tra – Sơ chế - Nghiền – Phối trộn có gia nhiệt – Tách dầu (mức dầu ra) – Nghiền – Lọc – Phối trộn có gia nhiệt (nhiệt độ $\geq 92^{\circ}\text{C}$, thời gian ≥ 2 phút) – Điều chỉnh – Lọc – Xử lý từ tính (loại bỏ kim loại) – Sấy phun (spray drying) – Sàng (24 mesh) - Xử lý từ tính lần 2 – Kiểm tra -Đóng gói – Kiểm tra – Xuất hàng.

- Công dụng theo thiết kế: Bột từ gan gà dùng làm nguyên liệu trong chế biến thực phẩm, để tạo hương vị cho thực phẩm, phù hợp sử dụng cho người.

Ký, mã hiệu, chủng loại: Không.

Nhà sản xuất: Thai Nikken Food Co.,Ltd.

thuộc nhóm **02.10** “Thịt và phụ phẩm dạng thịt ăn được sau giết mổ, muối, ngâm nước muối, làm khô hoặc hun khói; bột mịn và bột thô ăn được làm từ thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ”, phân nhóm “- Loại khác, kể cả bột mịn và bột thô ăn được làm từ thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ”, phân nhóm **0210.99** “- - Loại khác”, mã số **0210.99.90** “- - - 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 đề Công ty Cổ phần Hóa chất Á Châu biết và thực hiện./.

Nơi nhận:

- Công ty Cổ phần Hóa chất Á Châu
(Đ/c: Lô K4B, KCN Lê Minh Xuân,
Đường số 4, xã Lê Minh Xuân, huyện
Bình Chánh, TP.Hồ Chí Minh);
- PCT Nguyễn Thành Hưng (để b/cáo);
- Các Chi cục Hải quan khu vực
(để thực hiện);
- Chi cục Kiểm định hải quan;
- Cổng thông tin điện tử Hải quan
(Văn phòng);
- Lưu: VT, NVTHQ - Hiền (3b).

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



Bùi Tuấn Hải

* 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.