VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

VĂN BẢN HỢP NHẤT - BỘ Y TẾ

Văn bản hợp nhất số 08/VBHN-BYT ngày 02 tháng 11 năm 2023 hợp nhất Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

(Tiếp theo Công báo số 323 + 324)

PHỤ LỤC 2B
MỨC SỬ DỤNG TỐI ĐA PHỤ GIA THỰC PHẨM TRONG THỰC PHẨM CHƯA ĐƯỢC QUY ĐỊNH THEO TIÊU CHUẨN CODEX STAN 192-1995 (2018)

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019)

GIẢI THÍCH GHI CHÚ TẠI PHỤ LỤC 2A VÀ PHỤ LỤC 2B

Số ghi chú	Giải thích
279	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
280	Chỉ sử dụng đối với củ cải ngâm dầm
281	Chỉ sử dụng trong thịt tươi băm nhỏ có chứa các thành phần khác từ thịt xay nhỏ
282	Chỉ sử dụng pectin không amid hóa đối với đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
283	Chỉ sử dụng cho thực phẩm đóng hộp từ hoa quả cho trẻ nhỏ quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
284	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1440 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 72-1981
285	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1422 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 156-1987
286	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và tiêu chuẩn Codex stan 98-1981
287	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 88-1981 thì mức sử dụng tối đa là 30 mg/kg tính theo ion NO_2 tồn dư

Số ghi chú	Giải thích
288	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981
289	Chỉ sử dụng các INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), 542 làm chất làm ẩm cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981. Hàm lượng phosphat tổng (có mặt tự nhiên hoặc bổ sung) không được vượt quá 3520 mg/kg tính theo phospho
290	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và tiêu chuẩn Codex stan 98-1981 với mức sử dụng tối đa là 15 mg/kg để thay thế các phẩm màu mất đi trong các sản phẩm có chất kết dính
291	Đối với INS 160e và INS 160f thì mức sử dụng tối đa là 35 mg/kg
292	Đối với sản phẩm công thức từ protein thủy phân và/hoặc amino acid thì mức sử dụng tối đa là 25000 mg/kg
293	Tính theo saponin
294	Đối với các sản phẩm dạng lỏng thì mức sử dụng tối đa là 600 mg/kg tính theo đương lượng steviol
295	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
296	Đối với tía tô ngâm muối thì mức sử dụng tối đa là 780 mg/kg
297	Mức sử dụng trong thực phẩm chế biến ăn ngay không được vượt quá 200 mg/kg tính theo dạng khan
298	Chỉ sử dụng đối với phomat provolone
299	Đối với sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989: các phụ gia INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) và 542 làm chất làm ẩm với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phospho; các phụ gia INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv) được sử dụng làm chất tạo xốp trong lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mỳ với mức sử dụng tối đa 440 mg/kg tính theo phospho.

Số ghi chú	Giải thích
300	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm mực ống ướp muối
301	Mức tối đa tạm thời
302	Chỉ sử dụng các INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) và 542 làm chất làm ẩm cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và Codex stan 98-1981 với mức sử dụng tối đa là 1320 mg/kg tính theo phospho. Hàm lượng phosphat tổng (có mặt tự nhiên hoặc bổ sung) không được vượt quá 3520 mg/kg tính theo phospho
303	Không bao gồm các sản phẩm (ngoại trừ sô cô la trắng) quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981
304	Chỉ sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia INS 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f, 160a(ii) trong lớp phủ bột hoặc vụn bánh mỳ cho các sản phẩm quy định theo tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
305	Đối với lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mỳ cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989 chỉ sử dụng ở mức tối đa là 25 mg/kg tính theo norbixin.
306	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 189-1993, Codex stan 222-2001, Codex stan 236-2003, Codex stan 312-2003, Codex stan 315-2014
307	Không bao gồm mực nguyên liệu
308	Chỉ sử dụng cho nhuyễn thể nguyên liệu
309	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm phủ bột hoặc phủ bánh mỳ chưa được tiêu chuẩn hóa
310	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1981 và Codex stan 90-1981 thì mức sử dụng tối đa là 250 mg/kg
311	Chỉ sử dụng cho sản phẩm terrine
312	Chỉ sử dụng cho sản phẩm tsukudani và surimi
313	Sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
314	Sử dụng trong chiết xuất nấm men.
315	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 300, 301, 302 và 304

Số ghi chú	Giải thích
316	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 156-1987
317	Tính theo acid ascorbic
318	Chỉ sử dụng đối với ngũ cốc khô
319	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981.
320	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
321	Chỉ sử dụng đối với hỗn hợp trộn sẵn dạng bột
322	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 19-1981 và Codex stan 211-1999
323	Chỉ sử dụng làm chất làm rắn chắc
324	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm lô hội
325	Sử dụng trong sản phẩm surimi
326	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi
327	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm cá nấu nước tương
328	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chất làm dày khác
329	Mức sử dụng tối đa chỉ áp dụng đối với các sản phẩm từ sữa và đậu nành
330	Không bao gồm sản phẩm đóng hộp
331	Đối với sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa thì chỉ sử dụng cho các sản phẩm tôm, cá băm nhỏ
332	Chỉ sử dụng làm chất làm bóng
333	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm cá xông khói và cá tẩm hương khói bao gói giảm oxy quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
334	Chỉ áp dụng đối với sản phẩm cá muối với hàm lượng muối lớn hơn hoặc bằng 18% trong suốt quá trình chế biến
335	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm chứa protein thực vật
336	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm nước mận từ giống mận Trung Quốc
337	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 sử dụng ở mức tối đa là 50 mg/kg

Số ghi chú	Giải thích
338	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia: INS 200, 202, 203, 210, 211, 212, 213 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg tính theo acid sorbic (từ INS 200 đến INS 203) hoặc acid benzoic (từ INS 210 đến INS 213)
339	Không bao gồm sản phẩm bouillons và consommés đóng hộp
340	Đối với sản phẩm không quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 sử dụng ở mức tối đa là 100 mg/kg
341	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 160a(ii), 160e, 160f cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
342	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS 141(i) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
343	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981: sử dụng các phụ gia thực phẩm INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii) làm chất điều chỉnh độ acid với mức sử dụng tối đa là 440 mg/kg tính theo phospho; chỉ sử dụng các phụ gia thực phẩm INS 341(i), 341(ii), 341(iii) làm chất chống đông vón với mức sử dụng tối đa là 800 mg/kg tính theo phospho trên chất khô của sản phẩm tách nước; sử dụng phụ gia thực phẩm INS 450(iv) và 452(iv) làm chất nhũ hóa, chất ổn định và chất làm dày với mức sử dụng tối đa là 1320 mg/kg tính theo phospho
344	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS101(i) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
345	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 473 và INS 474 cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
346	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 307a, 307b và INS 307c cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
347	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất
348	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 473, INS 473a và INS 474

Số ghi chú	Giải thích
349	Chỉ sử dụng ở mức sử dụng tối đa là 7000 mg/kg đối với lớp kem trong bánh nướng
350	Chỉ sử dụng ở mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg trong các sản phẩm tương tự bột cream
351	Chỉ sử dụng cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 275-1973
352	Đối với sản phẩm có hàm lượng chất béo lớn hơn 20% thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg
353	Tính theo chất khô
354	Đối với sản phẩm có hương vị quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
355	Đối với sản phẩm có hương vị quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
356	Không bao gồm dầu ép lạnh hoặc nguyên chất
357	Đối với sản phẩm dầu oliu tinh luyện, dầu oliu, dầu hạt oliu tinh luyện, dầu hạt oliu thì mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg nhằm bổ sung lượng tocopherol tự nhiên mất đi trong quá trình sản xuất
358	Đối với dầu cá thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg, sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp
359	Không bao gồm sản phẩm chất béo dạng phết từ sữa với hàm lượng chất béo lớn hơn hoặc bằng 70%
360	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm chất béo dạng phết từ sữa hàm lượng chất béo nhỏ hơn 70% hoặc với mục đích nướng.
361	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 253-2006 thì mức sử dụng tối đa là 5000 mg/kg tính theo acid tartaric
362	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2004
363	Đối với dầu thể nhũ tương sử dụng cho sản xuất mì hoặc bánh nướng thì mức sử dụng tối đa là 50000 mg/kg
364	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp
365	Tính trên lớp vỏ

Số ghi chú	Giải thích
366	Đối với sản phẩm giống socola với hàm lượng nước lớn hơn 5% thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
367	Đối với kẹo có hàm lượng dầu không thấp hơn 10% thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
368	Đối với sản phẩm trang trí bánh (whipped decoration) thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
369	Chỉ sử dụng trong sản phẩm ngũ cốc ăn sáng dạng nghiền nhỏ
370	Chỉ sử dụng đối với mỳ, lớp vỏ cuốn cho nem, wonton và shou mai
371	Đối với sản phẩm mì luộc thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
372	Chỉ sử dụng trong sản phẩm nem cuốn
373	Chỉ sử dụng cho xúc xích
374	Chỉ sử dụng cho sản phẩm thịt đã chín đông lạnh
375	Không áp dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981 ngoại trừ việc sử dụng phụ gia thực phẩm INS 304 làm chất chống oxy hóa trong sản phẩm socola trắng với mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg tính trên hàm lượng chất béo
376	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thức ăn công thức cho trẻ sơ sinh từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
377	Hạn chế sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981, Codex stan 98-1981 và Codex stan 88-1981
378	Chỉ sử dụng cho sản phẩm thức ăn công thức dạng lỏng cho trẻ sơ sinh
379	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thức ăn công thức dạng lỏng cho trẻ sơ sinh từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
380	Đối với sản phẩm thức ăn công thức dạng bột dành cho trẻ sơ sinh thì mức sử dụng tối đa là 7500 mg/kg
381	Tính theo mức tiêu thụ
382	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm cá hun khói và cá ướp hương khói quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
383	Chỉ sử dụng đối với bột gelatin
384	Tính theo bột gelatin

Số ghi chú	Giải thích
385	Sử dụng làm chất làm ẩm để làm ẩm acid fumaric (INS 297)
386	Đối với các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 115-1981 thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg, sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với chất nhũ hóa khác
387	Đối với sản phẩm đường dạng bột cho bánh nướng nhỏ thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg
388	Không bao gồm bánh mỳ chỉ chế biến từ bột mỳ, nước, men hoặc chất tạo xốp và muối
389	Đối với sản phẩm chứa hạt xay nhuyễn thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
390	Sử dụng làm chất chống oxi hóa cho các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và các sản phẩm nhuyễn thể bóc vỏ tươi sống ướp lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008
391	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sản phẩm thịt cá băm nhỏ quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 165-1989
392	Sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sử dụng làm chất chống oxi hóa cho các sản phẩm nhuyễn thể tươi đông lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008.
393	Đối với các sản phẩm thịt sò đông lạnh nhanh và thịt sò điệp đông lạnh nhanh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 315-2014: mức sử dụng tối đa các phụ gia thực phẩm phosphate với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phosphor đối với chất điều chỉnh độ acid: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); chất làm ẩm: INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vii), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542; chất tạo phức kim loại: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i), 450(i, ii, iii, v, vi, vii), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); chất ổn định: INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542
394	Sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa; các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981, Codex stan 95-1981, Codex stan 165-1989, Codex stan 190-1995: các phụ gia thực phẩm INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii), 450(iii, v, vii), 452(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542 được sử dụng làm chất làm ẩm với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phospho

Số ghi chú	Giải thích
395	Sử dụng cho các sản phẩm xử lý nhiệt quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981
396	Hạn chế sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981
397	Đối với sản phẩm bơ sữa không xử lý UHT hoặc tiệt trùng thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg.
398	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
399	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
400	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 150 mg/kg
401	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 600 mg/kg
402	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
403	Không bao gồm sản phẩm sữa lên men và đồ uống chưa qua xử lý nhiệt sau khi lên men
404	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 400 mg/kg
405	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
406	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
407	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng bổ sung vitamin và chất khoáng không bổ sung hương vị
408	Chỉ sử dụng làm chất nhũ hóa cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 328-2017, hoặc làm chất chống tạo bọt cho dầu và chất béo sử dụng để chiên ngập quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 19-1981

Số ghi chú	Giải thích
409	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm dành cho quá trình chế biến tiếp khác hoặc cho chế độ ăn đặc biệt, hàm lượng đường giảm hoặc hàm lượng đường thấp, hoặc khi các thành phần đặc tính tạo ngọt đã được thay thế hoàn toàn hoặc một phần bởi phụ gia thực phẩm chất tạo ngọt
410	Không bao gồm sữa giảm đường lactoza
411	Đối với sữa giảm đường lactoza thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
412	Chỉ sử dụng đối với xúc xích cá
413	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm từ 452(i) đến 452(v) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
414	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm ướp
415	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm ngâm dầm
416	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS 307b
417	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm dạng viên nang và viên nén
418	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg tính trên dầu cá
419	Chỉ sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh
420	Đối với nhuyễn thể muối hoặc nhuyễn thể xông khói thì mức sử dụng tối đa là 700 mg/kg
421	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm xay nhuyễn hoặc sản phẩm gia vị có chứa dầu thực vật
422	Chỉ sử dụng đối với viên cà ri
423	Chỉ sử dụng đối với dashi và furikake
424	Chỉ sử dụng làm chất làm bóng
425	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia thực phẩm INS 473 và INS 473a
426	Đối với sốt cô đặc để ướp (marinade) thực phẩm thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg
427	Đối với sốt cô đặc để ướp (marinade) thực phẩm thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
428	Tồn dư trong bánh quy
429	Đối với cà phê đóng hộp có sữa thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg

Số ghi chú	Giải thích
430	Chỉ sử dụng đối với rượu mạnh được nhũ hóa
431	Không bao gồm rượu whisky
432	Chỉ sử dụng đối với bột nhão dùng để chế biến snack mặn từ ngũ cốc
433	Chỉ sử dụng đối với bánh gạo và snack khoai tây
434	Phụ gia mang vào từ việc sử dụng chất chống oxy hóa trong hương liệu, phẩm màu, thành phần nước quả và chế phẩm dinh dưỡng
435	Chỉ sử dụng phẩm màu INS 102, INS 110, INS 123 và INS 124, sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 30 mg/kg trong sản phẩm cuối cùng nhằm khôi phục lại màu mất đi trong quá trình chế biến sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991
436	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid: đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991, phụ gia thực phẩm INS 338 được nâng mức sử dụng tối đa lên 540 mg/kg tính theo phosphor; đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 70-1981, phụ gia thực phẩm INS 450(i) được nâng mức sử dụng tối đa lên 4400 mg/kg tính theo phospho (bao gồm cả phosphat tự nhiên); đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 90-1981, phụ gia thực phẩm INS 338 và INS 450(i), sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 4400 mg/kg tính theo phospho (bao gồm cả phosphat tự nhiên)
437	Không bao gồm sản phẩm cá sấy khô hun khói quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
438	Chỉ sử dụng làm chất nhũ hóa hoặc chất ổn định
439	Chỉ sử dụng cho sữa UHT từ các động vật không phải là bò
550	Giới hạn tối đa của aluminium từ dạng aluminium lake của INS 120 là 10 mg/kg. Các aluminium lake khác không được sử dụng
551	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 150 mg/kg
552	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 120 mg/kg
553	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 30 mg/kg
554	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 70 mg/kg và giới hạn tối đa chỉ áp dụng cho vi chất tạo ngọt là 40 mg/kg
555	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 300 mg/kg

Số ghi chú	Giải thích
556	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 15 mg/kg
557	Giới hạn tối đa của aluminium từ dạng aluminium lake của INS 120 là 5 mg/kg. Các aluminium lake khác không được sử dụng
558	Chỉ sử dụng để giữ màu quả màu đỏ
559	Chỉ áp dụng để giữ màu của quả màu đỏ và rau, không bao gồm oliu
560	Chỉ áp dụng cho sản phẩm mostarda di frutta, chỉ áp dụng để giữ màu của quả màu đỏ và sản phẩm tương tự trứng cá từ rong biển
561	Không bao gồm hạt dẻ nghiền
562	Không bao gồm mận nghiền
563	Có thể sử dụng riêng lẻ hoặc kết hợp giữa INS 120, INS 162 và INS 163
564	Tính theo P_2O_5
565	Áp dụng cho sản phẩm có hàm lượng thịt thú, gia cầm thấp hơn 80%
566	Đơn vị tính là mg/l sản phẩm pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng trực tiếp
567	Không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm sữa và sản phẩm từ sữa, đá thực phẩm, quả và rau.
568	Không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm 05.1, 05.3 và 05.4 của Phụ lục 4
569	Chỉ áp dụng xử lý bề mặt cho quả có múi, dưa, đu đủ, xoài, bơ và dứa
XS13	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 13-1981
XS36	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 36-1981
XS38	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
XS57	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 57-1981
XS66	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 66-1981
XS86	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 86-1981

Số ghi chú	Giải thích
XS87	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981
XS88	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 88-1981
XS89	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981
XS92	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981
XS95	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 95-1981
XS96	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981
XS97	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 97-1981
XS98	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 98-1981
XS105	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 105-1981
XS115	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 115-1981
XS117	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
XS141	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 141-1983
XS145	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 145-1985
XS165	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 165-1989
XS166	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
XS189	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 189-1993

Số ghi chú	Giải thích
XS190	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 190-1995
XS191	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 191-1995
XS208	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 208-1999
XS222	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
XS236	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 236-2003
XS240	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 240-2003
XS243	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003
XS250	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 250-2006
XS251	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 251-2006
XS252	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 252-2006
XS253	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 253-2006
XS257R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 257R-2007
XS259R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 259R-2007
XS260	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 260-2007
XS262	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 262-2007
XS292	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008

Số ghi chú	Giải thích
XS297	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 297-2009
XS309R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 309R-2011
XS311	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
XS312	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 312-2013
XS314R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 314R-2013
XS315	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 315-2014
XS67	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 67-1981
XS130	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 130-1981
XS160	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 160-1987
XS211	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 211-1999
XS296	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 296-2009
XS73	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
XS167	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 167-1989
XS244	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 244-2004
XS291	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 291-2010
XS302	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 302-2011

Số ghi chú	Giải thích
XS306R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 306R-2011
XS326	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 326-2017
XS327	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 327-2017
XS328	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 328-2017
XS319	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 319-2015
XS33	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 33-1981
XS94	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 94-1981
XS3	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 3-1981
XS37	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991
XS70	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 70-1981
XS90	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 90-1981
XS119	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 119-1981

PHỤ LỤC 3
DANH MỤC PHỤ GIA THỰC PHẨM VÀ ĐỐI TƯỢNG THỰC PHẨM SỬ DỤNG THEO GMP

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019)

1. Danh mục phụ gia thực phẩm sử dụng theo GMP

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
1	140	Chlorophylls
2	150a	Caramel I - plain caramel
3	160d(i)	Lycopene, synthetic
4	160d(ii)	Lycopene, tomato
5	160d(iii)	Lycopene, Blakeslea trispora
6	161b(iii)	Lutein esters từ Tagetes erecta
7	162	Beet red
8	170(i)	Calcium carbonate
9	171	Titanium dioxide
10	260	Acetic acid, glacial
11	261(i)	Potassium acetate
12	262(i)	Sodium acetate
13	263	Calcium acetate
14	270	Lactic acid, L-, D- and DL-
15	280	Propionic acid
16	281	Sodium propionate
17	282	Calcium propionate
18	283	Potassium propionate
19	290	Carbon dioxide
20	296	Malic acid, DL-
21	297	Fumaric acid
22	300	Ascorbic acid, L-
23	301	Sodium ascorbate
24	302	Calcium ascorbate

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
25	315	Erythorbic Acid (Isoascorbic acid)
26	316	Sodium erythorbate (Sodium isoascorbate)
27	322(i)	Lecithin
28	325	Sodium lactate
29	326	Potassium lactate
30	327	Calcium lactate
31	329	Magnesium lactate, DL-
32	330	Citric acid
33	331(i)	Sodium dihydrogen citrate
34	331(iii)	Trisodium citrate
35	332(i)	Potassium dihydrogen citrate
36	332(ii)	Tripotassium citrate
37	333(iii)	Tricalcium citrate
38	350(i)	Sodium hydrogen DL-malate
39	350(ii)	Sodium DL-malate
40	352(ii)	Calcium malate, DL-
41	365	Sodium fumarates
42	380	Triammonium citrate
43	400	Alginic acid
44	401	Sodium alginate
45	402	Potassium alginate
46	403	Ammonium alginate
47	404	Calcium alginate
48	406	Agar
49	407	Carrageenan
50	407a	Processed eucheuma seaweed (PES)
51	410	Carob bean gum
52	412	Guar gum
53	413	Tragacanth gum
54	414	Gum arabic (Acacia gum)

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
55	415	Xanthan gum
56	416	Karaya gum
57	417	Tara gum
58	418	Gellan gum
59	420(i)	Sorbitol
60	420(ii)	Sorbitol syrup
61	421	Mannitol
62	422	Glycerol
63	423	Octenyl succinic acid (OSA) modified gum arabic
64	424	Curdlan
65	425	Konjac flour
66	427	Cassia gum
67	440	Pectins
68	457	Cyclodextrin, alpha-
69	458	Cyclodextrin, gamma-
70	460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)
71	460(ii)	Powdered cellulose
72	461	Methyl cellulose
73	462	Ethyl cellulose
74	463	Hydroxypropyl cellulose
75	464	Hydroxypropyl methyl cellulose
76	465	Methyl ethyl cellulose
77	466	Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)
78	467	Ethyl hydroxyethyl cellulose
79	468	Cross-linked sodium carboxymethy cellulose (Cross-linked-cellulose gum)
80	469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed (Cellulose gum, enzymatically hydrolyzed)
81	470(i)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
82	470(ii)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium
83	470(iii)	Magnesium stearate
84	471	Mono- and di-glycerides of fatty acids
85	472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol
86	472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol
87	472c	Citric and fatty acid esters of glycerol
88	500(i)	Sodium carbonate
89	500(ii)	Sodium hydrogen carbonate
90	500(iii)	Sodium sesquicarbonate
91	501(i)	Potassium carbonate
92	501(ii)	Potassium hydrogen carbonate
93	503(i)	Ammonium carbonate
94	503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate
95	504(i)	Magnesium carbonate
96	504(ii)	Magnesium hydroxide carbonate
97	507	Hydrochloric acid
98	508	Potassium chloride
99	509	Calcium chloride
100	510	Ammonium chloride
101	511	Magnesium chloride
102	514(i)	Sodium sulfate
103	514(ii)	Sodium hydrogen sulfate
104	515(i)	Potassium sulfate
105	516	Calcium sulfate
106	518	Magnesium sulfate
107	524	Sodium hydroxide
108	525	Potassium hydroxide
109	526	Calcium hydroxide
110	527	Ammonium hydroxide
111	528	Magnesium hydroxide

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
112	529	Calcium oxide
113	530	Magnesium oxide
114	551	Silicon dioxide, amorphous
115	552	Calcium silicate
116	553(i)	Magnesium silicate, synthetic
117	553(iii)	Talc
118	575	Glucono delta-lactone
119	576	Sodium gluconate
120	577	Potassium gluconate
121	578	Calcium gluconate
122	580	Magnesium gluconate
123	620	Glutamic acid, L(+)-
124	621	Monosodium L-glutamate
125	622	Monopotassium L-glutamate
126	623	Calcium di-L-glutamate
127	624	Monoammonium L-glutamate
128	625	Magnesium di-L-glutamate
129	626	Guanylic acid, 5'-
130	627	Disodium 5'-guanylate
131	628	Dipotassium 5'-guanylate
132	629	Calcium 5'-guanylate
133	630	Inosinic acid, 5'-
134	631	Disodium 5'-inosinate
135	632	Potassium 5’-inosinate
136	633	Calcium 5'-inosinate
137	634	Calcium 5'-ribonucleotides
138	635	Disodium 5'-ribonucleotides
139	941	Nitrogen
140	942	Nitrous oxide
141	953	Isomalt (Hydrogenated isomaltulose)

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
142	957	Thaumatin
143	964	Polyglycitol syrup
144	965(i)	Maltitol
145	965(ii)	Maltitol syrup
146	966	Lactitol
147	967	Xylitol
148	968	Erythritol
149	1102	Glucose oxidase
150	1104	Lipases
151	1200	Polydextroses
152	1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble
153	1204	Pullulan
154	1400	Dextrins, roasted starch
155	1401	Acid-treated starch
156	1402	Alkaline treated starch
157	1403	Bleached starch
158	1404	Oxidized starch
159	1405	Starches, enzyme treated
160	1410	Monostarch phosphate
161	1412	Distarch phosphate
162	1413	Phosphated distarch phosphate
163	1414	Acetylated distarch phosphate
164	1420	Starch acetate
165	1422	Acetylated distarch adipate
166	1440	Hydroxypropyl starch
167	1442	Hydroxypropyl distarch phosphate
168	1450	Starch sodium octenyl succinate
169	1451	Acetylated oxidized starch
170	1518	Triacetin
171	1100(i)	Alpha-Amylase from Aspergillus oryzae var.

STT	INS	Tên phụ gia thực phẩm
172	1100(ii)	Alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus
173	1100(iii)	Alpha-Amylase from Bacillus subtilis
174	1100(iv)	Alpha-Amylase from Bacillus megaterium expressed in Bacillus subtilis
175	1100(v)	Alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus expressed in Bacillus subtilis
176	1100(vi)	Carbohydrase from Bacillus licheniformis
177	1101(i)	Protease from Aspergillus orizae var.
178	1101(ii)	Papain
179	1101(iii)	Bromelain
180	1504(i)	Cyclotetraglucose
181	1504(ii)	Cyclotetraglucose syrup

2. Đối tượng thực phẩm sử dụng theo GMP

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm
01.1.4	Đồ uống từ sữa dạng lỏng có hương vị
01.2.1.2	Sữa lên men (nguyên chất), xử lý nhiệt sau lên men (Chỉ áp dụng đối với các phụ gia thực phẩm tại Mục 1 Phụ lục 3 có chức năng làm Chất điều chỉnh độ acid, Khí bao gói, Chất ổn định hoặc Chất làm dày)
01.3	Sữa đặc và các sản phẩm tương tự (nguyên chất)
01.4.3	Cream đông tụ (nguyên chất)
01.4.4	Các sản phẩm tương tự cream
01.5	Sữa bột, cream bột và các sản phẩm dạng bột tương tự (nguyên chất)
01.6.1	Phomat chưa ủ chín
01.6.2	Phomat ủ chín
01.6.4	Phomat đã qua chế biến
01.6.5	Sản phẩm tương tự phomat

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm
01.7	Đồ tráng miệng từ sữa (ví dụ: bánh putđinh, sữa chua trái cây hoặc sữa chua có hương vị...)
01.8.1	Whey và sản phẩm whey dạng lỏng, không bao gồm phomat whey
02.2.2	Chất béo dạng phết, chất béo sữa dạng phết và sản phẩm dạng phết hỗn hợp
02.3	Chất béo thể nhũ tương, chủ yếu loại dầu trong nước, bao gồm cả các sản phẩm được phối trộn và/hoặc sản phẩm từ chất béo thể nhũ tương có hương vị
02.4	Đồ tráng miệng từ chất béo, không bao gồm các đồ tráng miệng từ sữa thuộc mã nhóm thực phẩm 01.7
03.0	Đá thực phẩm, bao gồm nước quả ướp lạnh và kem trái cây
04.1.2	Quả đã qua chế biến
04.2.2.2	Rau, củ khô (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt
04.2.2.3	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) tảo biển ngâm trong dấm, dầu, nước muối hoặc nước tương
04.2.2.4	Rau, củ đóng hộp, đóng chai (đã thanh trùng) hoặc đóng túi (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và tảo biển
04.2.2.5	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền và dạng phết nhuyễn (VD: bơ lạc)
04.2.2.6	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền nhỏ (VD: món ăn tráng miệng từ rau, nước sốt, rau củ ngâm đường...) khác với sản phẩm thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5
04.2.2.8	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển đã nấu chín hoặc chiên
05.0	Bánh kẹo

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm
06.3	Ngũ cốc ăn sáng, bao gồm cả yến mạch xay
06.4.3	Mỳ ống, mì sợi đã được làm chín và các sản phẩm tương tự
06.5	Đồ ăn tráng miệng làm từ ngũ cốc và tinh bột (VD: bánh putđing gạo, bánh putđing từ bột sắn...)
06.6	Bột nhào (ví dụ: để làm lớp phủ bột hoặc lớp phủ bánh mì cho cá hoặc thịt gia cầm)
06.7	Các sản phẩm từ gạo đã chế biến hoặc làm chín, bao gồm cả bánh gạo (loại sản phẩm theo kiểu phương Đông)
06.8	Sản phẩm đậu tương (không bao gồm gia vị và nước chấm từ đậu tương thuộc mã nhóm 12.9)
07.0	Bánh nướng
08.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã qua chế biến
08.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến
08.4	Vỏ bọc các sản phẩm thịt, có thể ăn được (VD: vỏ bọc xúc xích)
09.3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản sơ chế, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai
09.4	Thủy sản và sản phẩm thủy sản lên men hoặc đóng hộp, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai đóng hộp được bảo quản hoàn toàn
10.2.3	Sản phẩm trứng sấy khô và/hoặc đông khô
10.3	Trứng bảo quản, bao gồm cả trứng ngâm trong kiềm, ngâm trong muối và đóng hộp
10.4	Đồ ăn tráng miệng từ trứng (VD: món sữa trứng)
11.6	Chất tạo ngọt, bao gồm cả chất tạo ngọt đậm đặc
12.2.1	Thảo mộc và gia vị (Không bao gồm Thảo mộc)
12.2.2	Đồ gia vị
12.3	Dấm
12.4	Mù tạt

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm
12.5	Viên xúp và nước thịt
12.6	Nước chấm và các sản phẩm tương tự
12.7	Sa lát (sa lát mì ống, sa lát khoai tây) và sản phẩm dạng phết bánh sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và hạnh nhân thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5 và 05.1.3
12.8	Men và các sản phẩm tương tự
12.9	Gia vị từ đậu tương
12.10	Sản phẩm protein không phải từ đậu tương
13.3	Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1
13.4	Thực phẩm ăn kiêng để giảm cân
13.5	Thực phẩm ăn kiêng khác (ví dụ: thực phẩm bổ sung cho chế độ ăn kiêng), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm từ 13.1-13.4 và 13.6
13.6	Sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất
14.1.4	Đồ uống hương liệu, bao gồm đồ uống "thể thao", "năng lượng" hoặc "điện giải" và các đồ uống đặc biệt khác
14.2.1	Bia và đồ uống từ malt
14.2.2	Rượu táo, lê
14.2.4	Rượu vang (không bao gồm rượu vang nho)
14.2.5	Rượu mật ong
14.2.6	Rượu mạnh chưng cất có hàm lượng cồn trên 15%
14.2.7	Đồ uống có cồn có hương liệu (ví dụ: bia, vang và đồ uống có cồn làm lạnh)
15.0	Thực phẩm mặn ăn liền
16.0	Thực phẩm hỗn hợp - các sản phẩm không thuộc nhóm thực phẩm từ 01-15

PHỤ LỤC 4
PHÂN NHÓM VÀ MÔ TẢ NHÓM THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019)

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.0	Sản phẩm sữa và tương tự sữa, không bao gồm các sản phẩm thực phẩm thuộc mã nhóm 02.0	Bao gồm những sản phẩm sữa có nguồn gốc từ sữa động vật (ví dụ: bò, cừu, dê, trâu…). Trong nhóm này, ngoại trừ nhóm sản phẩm thuộc phân nhóm thực phẩm mã nhóm 01.1.4, sản phẩm "nguyên chất" là sản phẩm không bổ sung hương liệu, rau, quả hoặc các thành phần không phải từ sữa khác cũng như không được trộn với các thành phần không phải từ sữa khác, trừ khi được quy định trong các tiêu chuẩn của CAC có liên quan. Sản phẩm tương tự sữa là sản phẩm mà chất béo sữa đã được thay thế một phần hoặc toàn bộ bằng dầu hoặc chất béo thực vật.
01.1	Sữa và các sản phẩm sữa dạng lỏng	Bao gồm tất cả các sản phẩm sữa nguyên chất và sữa dạng lỏng có hương vị được chế biến từ sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem, không bao gồm sản phẩm sữa lên men và sữa động tụ bằng renin nguyên chất thuộc mã nhóm thực phẩm 01.2. Sữa dạng lỏng là "các sản phẩm sữa" được định nghĩa trong tiêu chuẩn CODEX STAN 206-1999, thu được từ quá trình chế biến sữa và có thể chứa các chất phụ gia thực phẩm và các thành phần khác cần thiết trong quá trình chế biến. Sữa nguyên liệu ("milks" theo quy định của tiêu chuẩn CODEX STAN 206-1999) sẽ không chứa bất kỳ phụ gia thực phẩm nào.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.1.1	Sữa dạng lỏng (nguyên chất)	Sữa dạng lỏng nguyên chất thu được từ quá trình vắt sữa động vật (ví dụ: bò, cừu, dê, trâu...) và được xử lý bằng một trong những phương pháp như thanh trùng, xử lý ở nhiệt độ rất cao (UHT) hoặc tiệt trùng, đồng nhất hoặc điều chỉnh chất béo sữa. Bao gồm cả sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem.
01.1.2	Sữa dạng lỏng khác (nguyên chất)	Bao gồm tất cả các loại sữa lỏng nguyên chất, không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 01.1.1 - Sữa dạng lỏng (nguyên chất), 01.1.3 - Buttermilk (nguyên chất) và 01.2 - Các sản phẩm sữa lên men và sữa đông tụ (nguyên chất). Bao gồm cả dạng phối trộn các loại sữa lỏng nguyên chất, sữa lỏng hoàn nguyên nguyên chất, các loại sữa hỗn hợp nguyên chất, sữa lỏng nguyên chất tăng cường vitamin và khoáng chất không có hương vị và chất khoáng, sữa điều chỉnh protein, sữa giảm lactoza, và các đồ uống từ sữa nguyên chất. Trong nhóm thực phẩm này, các sản phẩm nguyên chất không được bổ sung hương liệu hoặc các thành phần khác nhằm tạo hương vị, nhưng có thể chứa các thành phần khác không phải từ sữa.
01.1.3	Buttermilk dạng lỏng (nguyên chất)	Buttermilk là phần chất lỏng gần như không chứa chất béo sữa còn lại sau quá trình sản xuất bơ (Ví dụ: quá trình tách kem của sữa lên men hoặc không lên men). Buttermilk cũng được sản xuất bằng cách lên men sữa gầy dạng lỏng, có thể lên men tự phát bằng phản ứng tạo acid lactic hay bằng vi khuẩn tạo hương, hoặc có thể cấy các chủng vi

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		khuẩn thuần khiết (buttermilk đã cấy vi sinh vật) lên sữa đã được xử lý nhiệt. Buttermilk có thể được thanh trùng hoặc tiệt trùng.
01.1.4	Đồ uống từ sữa dạng lỏng có hương vị	Bao gồm tất cả các loại pha trộn và đồ uống dạng lỏng từ sữa lên men hoặc không lên men uống liền với hương liệu và/hoặc các thành phần thực phẩm nhằm tạo hương vị, không bao gồm các loại pha trộn cacao (như hỗn hợp cacao - đường, thuộc mã nhóm 05.1.1). Ví dụ: sữa sô cô la, đồ uống từ malt chứa sô cô la, sữa chua uống hương dâu, đồ uống chứa vi khuẩn acid lactic, đồ uống từ whey và lassi (sản phẩm lỏng thu được bằng cách làm xốp sữa đông tụ từ quá trình lên men lactic của sữa, và trộn với đường hoặc chất tạo ngọt).
01.2	Các sản phẩm sữa lên men và sữa đông tụ bằng renin (nguyên chất)	Bao gồm tất cả các sản phẩm lên men nguyên chất hoặc sữa đông tụ renin nguyên chất từ sữa gầy, sữa tách béo một phần, sữa ít béo và sữa nguyên kem, không bao gồm thực phẩm thuộc mã nhóm 01.1.4. Các sản phẩm có hương vị thuộc mã nhóm 01.1.4 (đồ uống) và 01.7 (đồ tráng miệng).
01.2.1	Sữa lên men (nguyên chất)	Bao gồm tất cả các sản phẩm nguyên chất của sữa lên men dạng lỏng, sữa acid hóa và sữa được cấy vi sinh vật. Sữa chua nguyên chất và đồ uống nguyên chất từ sữa lên men không bổ sung hương liệu và màu thực phẩm có thể thuộc mã nhóm 01.2.1 tùy thuộc vào việc nó có được xử lý nhiệt sau khi lên men hay không.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.2.1.1	Sữa lên men (nguyên chất), không xử lý nhiệt sau lên men	Bao gồm các sản phẩm sữa nguyên chất dạng lỏng hay không phải dạng lỏng, như sữa chua uống và đồ uống nguyên chất từ sữa lên men.
01.2.1.2	Sữa lên men (nguyên chất), xử lý nhiệt sau lên men	Là các sản phẩm tương tự như sản phẩm thuộc mã nhóm 01.2.1.1 nhưng được xử lý nhiệt (như thanh trùng hoặc tiệt trùng) sau khi lên men.
01.2.2	Sữa đông tụ bằng renin (nguyên chất)	Là sản phẩm sữa đông tụ nguyên chất thu được từ quá trình sử dụng enzyme đông tụ, bao gồm sữa đông tụ (curdled milk). Các sản phẩm sữa đông tụ bằng renin có hương vị thuộc mã nhóm 01.7.
01.3	Sữa đặc và các sản phẩm tương tự (nguyên chất)	Bao gồm các loại sữa đặc, sữa cô đặc và các sản phẩm tương tự, nguyên chất và được tạo ngọt (gồm cả sản phẩm tạo màu trắng cho đồ uống). Bao gồm các sản phẩm từ sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem, hỗn hợp của sữa gầy cô đặc với chất béo thực vật và hỗn hợp của sữa đặc có đường đã tách béo với chất béo thực vật.
01.3.1	Sữa đặc (nguyên chất)	Sữa đặc thu được bằng cách tách một phần nước ra khỏi sữa và có thể bổ sung đường. Đối với sữa cô đặc, nước có thể được loại bỏ hoàn toàn bằng cách gia nhiệt. Bao gồm sữa đã tách nước một phần, sữa cô đặc, sữa đặc có đường và "*khoa*" (sữa bò hoặc sữa trâu cô đặc bằng cách đun sôi).
01.3.2	Các sản phẩm tạo màu trắng cho đồ uống	Sản phẩm thay thế sữa hoặc cream chứa nhũ tương chất béo thực vật - nước trong nước và chứa protein sữa và lactoza hoặc protein thực vật để sử dụng cho đồ uống như cà phê và chè.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		Cũng bao gồm các dạng sản phẩm tương tự ở dạng bột. Bao gồm cả sản phẩm tương tự sữa đặc, hỗn hợp của sữa gầy cô đặc không đường với chất béo thực vật và hỗn hợp của sữa gầy cô đặc có đường với chất béo thực vật.
01.4	Cream (nguyên chất) và các sản phẩm tương tự	Cream là sản phẩm sữa dạng lỏng, có tỷ lệ chất béo tương đối cao. Bao gồm tất cả cream nguyên chất dạng lỏng, dạng bán lỏng (semi-fluid), dạng bán rắn (semi-solid) và các sản phẩm tương tự cream. Sản phẩm cream có hương vị thuộc mã nhóm 01.1.2 (đồ uống) và 01.7 (đồ tráng miệng).
01.4.1	Cream thanh trùng (nguyên chất)	Cream được thanh trùng bằng biện pháp xử lý nhiệt thích hợp hoặc chế biến từ sữa thanh trùng. Bao gồm cream sữa và “half and half”.
01.4.2	Cream tiệt trùng, xử lý nhiệt độ cao (UHT), cream trứng và cream đánh trứng, cream tách béo (nguyên chất)	Bao gồm các loại cream, bất kể hàm lượng chất béo, đã được xử lý ở nhiệt độ cao hơn nhiệt độ thanh trùng. Cũng bao gồm kem thanh trùng đã được giảm hàm lượng chất béo, cũng như các loại "whipping cream" và "whipped cream". Cream tiệt trùng là sản phẩm được xử lý nhiệt thích hợp trong bao gói mà người tiêu dùng sử dụng. Cream UHT (xử lý ở nhiệt độ cao) hay cream siêu thanh trùng là sản phẩm được xử lý nhiệt thích hợp (UHT hoặc siêu thanh trùng) theo quy trình dòng liên tục và được đóng gói vô trùng. Cream có thể được đóng gói trong điều kiện có áp suất (whipped cream). Bao gồm cả "whipping cream", cream nặng, whipped cream thanh trùng và các sản phẩm

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		dùng để trang trí và làm nhân dạng whipped cream. Cream hoặc sản phẩm dùng để trang trí mà chất béo sữa được thay thế một phần hoặc toàn bộ bằng các loại chất béo khác thì thuộc mã nhóm 01.4.4 (sản phẩm tương tự cream).
01.4.3	Cream đông tụ (nguyên chất)	Cream được làm dày và tạo nhớt thu được từ hoạt động của các enzym đông tụ sữa. Bao gồm cream chua (cream được lên men lactic thu được như đối với buttermilk (mã nhóm 01.1.3).
01.4.4	Các sản phẩm tương tự cream	Sản phẩm thay thế cream chứa nhũ tương chất béo thực vật - nước dưới dạng lỏng hoặc dạng bột được sử dụng như một loại chất thay thế sữa trong đồ uống (mã nhóm 01.3.2). Bao gồm whipped cream ăn liền dùng để trang trí và các sản phẩm thay thế cream chua.
01.5	Sữa bột, cream bột và các sản phẩm dạng bột tương tự (nguyên chất)	Bao gồm sữa bột nguyên chất, cream bột nguyên chất, hoặc kết hợp của hai loại và các sản phẩm tương tự. Bao gồm cả các sản phẩm từ sữa nguyên kem, sữa có hàm lượng chất béo thấp, sữa tách một phần chất béo và sữa gầy.
01.5.1	Sữa bột và cream bột (nguyên chất)	Các sản phẩm sữa thu được bằng cách loại bỏ một phần nước từ sữa hoặc từ cream và được sản xuất dưới dạng bột. Bao gồm cả các sản phẩm casein và caseinat.
01.5.2	Sản phẩm tương tự sữa bột và cream bột	Các sản phẩm từ nhũ tương chất béo - nước và được sấy khô mà không sử dụng làm chất tạo màu trắng cho đồ uống (mã nhóm 01.3.2). Ví dụ như hỗn hợp mô phỏng cream khô và hỗn hợp sữa gầy với chất béo thực vật dạng bột.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.6	Phomat và các sản phẩm tương tự	Phomat và sản phẩm tương tự là những sản phẩm chứa nước và chất béo trong cấu trúc protein sữa đông tụ. Các sản phẩm như nước sốt phomat (mã nhóm 12.6.2), snack hương vị phomat (mã nhóm 15.1) và các thực phẩm chế biến chứa thành phần phomat (ví dụ: hỗn hợp macaroni với phomat, mã nhóm 16.0) được phân loại trong các nhóm khác.
01.6.1	Phomat chưa ủ chín	Phomat chưa ủ chín, bao gồm phomat tươi, được sử dụng trực tiếp ngay sau khi chế biến. Các ví dụ bao gồm "cottage cheese" (một loại phomat đông tụ, mềm, chưa ủ chín), "creamed cottage cheese" ("cottage cheese" được phủ một hỗn hợp cream), phomat cream (rahmfrischkase, một loại phomat chưa được xử lý, mềm và có thể phết được), phomat mozzarella, phomat scamorza và "paneer" (paneer là protein sữa được đông tụ bằng cách bổ sung acid citric từ nước chanh hoặc acid lactic từ whey, để ráo nước tạo thành thể rắn và dùng cho các sản phẩm ăn chay như hamburger). Nhóm này bao gồm phomat nguyên chưa ủ chín và vỏ phomat chưa ủ chín. Hầu hết các sản phẩm là nguyên chất, tuy nhiên có một số phomat (như phomat cottage và phomat cream) có thể có hương vị hoặc thành phần khác như rau, quả, thịt. Ví dụ: phomat cream chín (cream có hàm lượng chất béo cao).
01.6.2	Phomat ủ chín	Phomat ủ chín không được sử dụng ngay sau khi sản xuất, mà cần được giữ trong điều kiện thời gian và nhiệt độ nhất định để biến đổi hóa sinh và vật lý cần thiết tạo nên

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		đặc trưng của từng loại phomat. Đối với phomat ủ chín có lớp mốc, việc làm chín chủ yếu được thực hiện thông qua sự phát triển của nấm mốc đặc trưng ở bên trong và/hoặc trên bề mặt của phomat. Phomat ủ chín có thể mềm (ví dụ: camembert), rắn (ví dụ: edam, gouda), cứng (ví dụ: cheddar) hoặc rất cứng. Bao gồm cả phomat ngâm nước muối, là loại phomat ủ chín từ hơi cứng đến mềm, màu trắng đến vàng nhạt với cấu trúc rắn chắc và thực tế không có vỏ nếu được bảo quản trong nước muối cho đến khi tiêu dùng.
01.6.2.1	Phomat ủ chín hoàn toàn (bao gồm vỏ)	Phomat ủ chín (bao gồm cả phomat ủ chín có lớp mốc), bao gồm vỏ hoặc bất cứ phần nào từ phomat như phomat cắt miếng, cắt vụn, nghiền hoặc cắt lát. Các ví dụ về phomat ủ chín gồm: phomat "blue", brie, gouda, havarti, phomat nghiền loại cứng và phomat Thụy Sĩ.
01.6.2.2	Vỏ của phomat ủ chín	Vỏ phomat là phần bao ngoài của khối phomat, ban đầu có thành phần tương tự như phần bên trong phomat, nhưng có thể bị khô sau khi ngâm muối và làm chín.
01.6.2.3	Bột phomat (để hoàn nguyên, ví dụ: nước xốt phomat)	Sản phẩm đã tách nước được chế biến từ các loại phomat hoặc từ phomat chế biến. Không bao gồm phomat nghiền hoặc phomat vụn (sản phẩm thuộc mã nhóm 01.6.2.1 và 01.6.4). Sản phẩm cũng có thể được dùng để hoàn nguyên cùng với sữa hoặc nước để làm nước sốt hoặc được dùng làm một thành phần nguyên liệu (ví dụ: với macaroni đã nấu chín, sữa và bơ để chế biến món thịt hầm cùng marcaroni và phomat). Bao gồm cả phomat sấy khô.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.6.3	Phomat whey	Sản phẩm rắn hoặc bán rắn thu được bằng cách cô đặc whey, có hoặc không bổ sung sữa, cream hoặc các nguyên liệu khác có nguồn gốc từ sữa và lên mốc sản phẩm đã cô đặc). Bao gồm cả phomat nguyên và vỏ phomat. Sản phẩm này khác với phomat whey protein (mã nhóm 01.6.6).
01.6.4	Phomat đã qua chế biến	Sản phẩm có hạn sử dụng rất dài thu được bằng cách làm tan chảy và nhũ hóa phomat. Bao gồm cả các sản phẩm sản xuất bằng cách gia nhiệt và nhũ hóa hỗn hợp gồm phomat, chất béo sữa, protein sữa, sữa bột và nước với hàm lượng khác nhau. Sản phẩm có thể chứa các thành phần được bổ sung khác như chất tạo hương, gia vị (seasoning) và rau quả và/hoặc thịt. Sản phẩm có thể phết được hoặc cắt được thành lắt hoặc miếng). Khái niệm "đã chế biến" không có nghĩa là việc cắt, nghiền, làm vụn... phomat. Phomat được xử lý bằng các biện pháp cơ học thuộc mã nhóm 01.6.2.
01.6.4.1	Phomat đã qua chế biến (nguyên chất)	Sản phẩm phomat chế biến không bổ sung hương liệu, gia vị, quả, rau và/hoặc thịt. Ví dụ: phomat kiểu Mỹ, "requeson".
01.6.4.2	Phomat đã chế biến có hương vị, bao gồm cả phomat có bổ sung quả, rau, thịt...	Sản phẩm phomat đã chế biến bổ sung hương liệu, gia vị, quả, rau và/hoặc thịt. Ví dụ: phomat neufchatel phết với các loại rau, "pepper jack cheese", phomat cheddar dạng phết với rượu vang và phomat tròn (được làm từ phomat chế biến được phủ lên các loại hạt, thảo mộc hoặc gia vị).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
01.6.5	Sản phẩm tương tự phomat	Sản phẩm trông giống như phomat nhưng trong đó chất béo sữa đã được thay thế một phần hoặc hoàn toàn bằng các loại chất béo khác. Bao gồm phomat mô phỏng, hỗn hợp phomat mô phỏng và bột phomat mô phỏng.
01.6.6	Phomat whey protein	Sản phẩm chứa protein chiết tách từ thành phần whey của sữa. Các sản phẩm này về nguyên tắc có thể thu được bằng cách đông tụ whey protein. Ví dụ: phomat ricotta. Sản phẩm này khác với sản phẩm thuộc mã nhóm 01.6 3.
01.7	Đồ tráng miệng từ sữa (ví dụ: bánh putđinh, sữa chua trái cây hoặc sữa chua có hương vị...)	Bao gồm các sản phẩm sữa dùng để tráng miệng, có hương vị được ăn ngay. Gồm cả bánh kẹo sữa đông lạnh và các sản phẩm khác từ sữa đông lạnh, và sản phẩm có nhân sữa. Gồm cả sữa chua có hương vị (sản phẩm sữa thu được bằng cách lên men sữa và các sản phẩm sữa và được bổ sung chất tạo hương và các thành phần như quả, cacao, cà phê) mà có thể có hoặc không xử lý nhiệt sau khi lên men. Các ví dụ khác bao gồm: kem lạnh (đồ tráng miệng đông lạnh, có thể chứa sữa nguyên kem, các sản phẩm sữa gầy, cream hoặc bơ, đường, dầu thực vật, các sản phẩm trứng và quả, cacao hay cà phê), sữa lạnh (sản phẩm tương tự như kem lạnh đã giảm bớt hàm lượng sữa nguyên kem hoặc sữa gầy, hoặc được làm từ sữa không béo), sữa thạch (jellied milk), sữa chua có hương vị đông lạnh, "junket" (đồ tráng miệng giống như bánh trứng ngọt, làm từ sữa được tạo hương vị và làm đông tụ), "dulce de leche" (sữa được nấu cùng đường và được bổ sung các thành phần như dừa hoặc sô cô la), bánh

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		pudding bơ Scôtlen và mousse sô cô la. Gồm cả các loại kẹo sữa truyền thống chế biến từ sữa đã cô đặc một phần, từ "khoa" (sữa trâu hoặc sữa bò cô đặc bằng cách đun sôi), hoặc "chhena" (sữa trâu hoặc sữa bò, được cho đông tụ bằng cách gia nhiệt có sự hỗ trợ của acid như acid citric, acid lactic, acid malic...), đường hoặc chất tạo ngọt tổng hợp và các thành phần khác (ví dụ: "maida" (bột mì tinh luyện), chất tạo hương và chất tạo màu (ví dụ: "peda", "burfee", bánh sữa, "gulab jamun", "rasgulla", "rasmalai", "basundi"). Các sản phẩm này khác với các sản phẩm thuộc nhóm 03.0.
01.8	Whey và sản phẩm whey, không bao gồm phomat whey	Bao gồm các loại sản phẩm từ whey, dạng lỏng và dạng bột.
01.8.1	Whey và sản phẩm whey dạng lỏng, không bao gồm phomat whey	Whey là chất lỏng được phân tách từ khối đông tụ của sữa, cream, sữa gầy hoặc buttermilk với enzym đông tụ sữa trong quá trình sản xuất phomat, casein hoặc các sản phẩm tương tự. Whey acid thu được sau khi đông tụ sữa, cream, sữa gầy hoặc buttermilk, chủ yếu với các acid loại được dùng trong sản xuất phomat tươi.
01.8.2	Whey và sản phẩm whey dạng khô, không bao gồm phomat whey	Whey bột được chế biến từ whey hoặc whey acid theo phương pháp sấy màng hoặc sấy trục, trong đó các phần chính của chất béo sữa đã được tách bỏ.
02.0	Dầu, chất béo và chất béo thể nhũ tương	Bao gồm các sản phẩm chứa chất béo có nguồn gốc thực vật, động vật hoặc nguồn gốc biển hoặc hỗn hợp của chúng.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
02.1	Dầu và chất béo tách nước	Dầu, chất béo ăn được là thực phẩm chủ yếu chứa triglycerid của các acid béo có nguồn gốc thực vật, động vật hoặc nguồn gốc biển.
02.1.1	Dầu bơ, chất béo sữa đã tách nước, ghee	Các sản phẩm chất béo sữa, chất béo sữa đã tách nước, dầu bơ tách nước và dầu bơ là các sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa bằng cách loại bỏ gần như hoàn toàn nước và chất khô không béo. "Ghee" là sản phẩm thu được hoàn toàn từ sữa, cream hoặc bơ bằng cách loại bỏ gần như hoàn toàn nước và chất khô không béo; có cấu trúc vật lý và hương vị đặc biệt.
02.1.2	Dầu và chất béo thực vật	Dầu và chất béo ăn được thu được từ các nguồn thực vật ăn được. Các sản phẩm có thể từ một loại thực vật đơn lẻ hoặc được tiêu thụ và sử dụng dưới dạng dầu hỗn hợp, nói chung được dùng để ăn, nấu, chiên rán, ăn ngay hoặc trộn salad. Dầu nguyên chất thu được bằng các phương pháp cơ học (ví dụ: ép hoặc trích li), chỉ áp dụng phương pháp nhiệt nếu không làm thay đổi thành phần tự nhiên của dầu. Dầu nguyên chất thích hợp để tiêu thụ ở trạng thái tự nhiên. Dầu được ép lạnh thu được bằng các phương pháp cơ học mà không sử dụng nhiệt. Ví dụ: dầu ôliu nguyên chất, dầu hạt bông, dầu lạc và vanaspati.
02.1.3	Mỡ lợn, mỡ trâu, bò hay mỡ cừu, dầu cá và mỡ của các động vật khác	Mỡ động vật phải được chế biến từ động vật khỏe mạnh tại thời điểm giết mổ và dùng cho người. Mỡ lợn là phần chất béo từ mô mỡ của lợn. Mỡ bò thực phẩm được lấy từ mô mỡ bò còn tươi bao quanh khoang bụng và xung quanh phổi và tim và các mô mỡ

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		khác rắn và không bị hư hại. Loại mỡ tươi như vậy thu được ngay khi giết mổ được gọi là "killing fat". Mỡ bò thượng hạng ("premiere jus" hay "mỡ gốc") thu được bằng cách đun nhẹ (từ 50°C đến 55°C) và bỏ tóp mỡ. Mỡ bò secunda là sản phẩm có mùi vị mỡ bò đặc trưng thu được bằng cách đun mỡ bò (từ 60°C đến 65°C) và tinh chế. Mỡ lợn rán là mỡ thu được từ mô và xương lợn. Mỡ thực phẩm (dripping) được chế biến bằng cách rán mô mỡ (không bao gồm mỡ cắt và mỡ thái), các cơ và xương kèm theo của động vật như trâu, bò hoặc cừu. Dầu cá được lấy từ nguồn thích hợp như cá trích (herring và sardine), cá trích cơm và cá trống. Ví dụ: mỡ rán (tallow) và mô mỡ lợn hoặc bò đã tách một phần chất béo.
02.2	Chất béo thể nhũ tương (dạng nước trong dầu)	Bao gồm tất cả các sản phẩm chất béo đã được nhũ hóa, không bao gồm các sản phẩm thay thế từ chất béo của các sản phẩm sữa và đồ tráng miệng từ sữa.
02.2.1	Bơ	Bơ là sản phẩm chất béo chứa chủ yếu nhũ tương nước trong dầu được chế biến hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa.
02.2.2	Chất béo dạng phết, chất béo sữa dạng phết và sản phẩm dạng phết hỗn hợp	Bao gồm sản phẩm chất béo dạng phết (nhũ tương, chủ yếu là loại nước và dầu, chất béo ăn được), chất béo từ sữa dạng phết (nhũ tương, chủ yếu là loại nước trong chất béo sữa) và sản phẩm dạng phết hỗn hợp (sản phẩm chất béo dạng phết phối trộn với một lượng lớn chất béo sữa). Các ví dụ bao gồm margarin (bơ thực vật, là nhũ tương nước trong dầu dạng phết hoặc dạng lỏng

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		chế biến chủ yếu từ dầu và chất béo ăn được); các sản phẩm từ bơ (ví dụ: "butterine", là hỗn hợp dạng phết của bơ với dầu thực vật), hỗn hợp của bơ với margarin; và minarin (nhũ tương nước trong dầu có dạng phết được chế biến chủ yếu từ nước và dầu, chất béo ăn được mà không chỉ có nguồn gốc từ sữa). Cũng bao gồm các sản phẩm đã giảm hàm lượng chất béo có nguồn gốc từ chất béo sữa hoặc từ mỡ động vật hoặc chất béo thực vật, bao gồm cả sản phẩm mô phỏng đã giảm hàm lượng chất béo của bơ, margarin và hỗn hợp của chúng (ví dụ: bơ ba phần tư chất béo, margarin ba phần tư chất béo hoặc hỗn hợp bơ - margarin ba phần tư chất béo).
02.3	Chất béo thể nhũ tương, chủ yếu loại dầu trong nước, bao gồm cả các sản phẩm được phối trộn và/hoặc sản phẩm từ chất béo thể nhũ tương có hương vị	Bao gồm các sản phẩm chất béo thay thế chất béo của các sản phẩm sữa, không bao gồm các sản phẩm tráng miệng. Phần chất béo của các sản phẩm này không có nguồn gốc từ chất béo sữa (ví dụ: dầu, chất béo thực vật). Ví dụ: sữa mô phỏng (sữa đã thay thế chất béo được chế biến từ chất khô sữa không béo bằng cách bổ sung chất béo thực vật như dầu dừa, dầu hoa rum hoặc dầu ngô); “whipped cream” không chứa sữa; chất phủ không chứa sữa và cream thực vật. Mayonnaise thuộc mã nhóm 12.6.1.
02.4	Đồ tráng miệng từ chất béo, không bao gồm đồ tráng miệng từ sữa thuộc mã nhóm 01.7	Bao gồm các sản phẩm từ chất béo mô phỏng đồ tráng miệng từ sữa thuộc nhóm 01.7. Gồm các sản phẩm ăn ngay và hỗn hợp của chúng. Cũng bao gồm sản phẩm làm nhân không chứa sữa dùng làm đồ tráng miệng. Ví dụ: sản phẩm tương tự kem lạnh chế biến từ chất béo thực vật.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
03.0	Đá thực phẩm, bao gồm nước quả ướp lạnh và kem trái cây	Nhóm này bao gồm các đồ tráng miệng, đồ ngọt chứa chủ yếu nước được đông lạnh, ví dụ như kem viên trái cây, kem kiểu Ý, kem sử dụng hương liệu. Các đồ ăn tráng miệng đông lạnh có chứa nguyên liệu ban đầu từ sữa thuộc mã nhóm thực phẩm 01.7.
04.0	Quả và rau (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Nhóm này được chia thành hai phân nhóm: 04.1 (Quả) và 04.2 - Rau (bao gồm cả nấm ăn, thân củ và thân rễ, đậu hạt và đậu quả, cây lô hội), tảo biển, các loại hạt. Mỗi nhóm này lại được chia thành các phân nhóm nhỏ hơn theo các sản phẩm tươi hoặc đã chế biến.
04.1	Quả	Bao gồm quả tươi (mã nhóm 04.1.1) và các sản phẩm đã chế biến (mã nhóm 04.1.2).
04.1.1	Quả tươi	Quả còn tươi nói chung không chứa phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, quả tươi mà được phủ hoặc được cắt hay gọt vỏ để sử dụng thì có thể chứa phụ gia.
04.1.1.1	Quả tươi chưa xử lý	Quả còn tươi sau khi thu hoạch.
04.1.1.2	Quả tươi đã xử lý bề mặt	Bề mặt của quả tươi được bao bọc bằng cách làm bóng hoặc bằng sáp hoặc được xử lý với các phụ gia thực phẩm khác nhằm tạo lớp bọc và/hoặc giúp bảo quản độ tươi và chất lượng của quả Ví dụ: táo, cam, chà là và nhãn.
04.1.1.3	Quả tươi gọt vỏ hoặc cắt miếng	Quả tươi đã cắt hoặc bỏ vỏ để sử dụng, ví dụ: salad quả. Bao gồm cả cùi dừa đã cắt miếng hoặc đã nghiền.
04.1.2	Quả đã qua chế biến	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chế biến, không bao gồm quả tươi đã bỏ vỏ, đã cắt hoặc xử lý bề mặt.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
04.1.2.1	Quả đông lạnh	Quả có thể chần trước khi đông lạnh. Sản phẩm có thể được đông lạnh trong nước ép quả hoặc siro đường. Ví dụ: salad quả đông lạnh và dâu tây đông lạnh
04.1.2.2	Quả khô	Quả được loại bỏ nước để ngăn ngừa sự phát triển của vi sinh vật. Bao gồm sản phẩm sấy khô (fruit rolls) chế biến từ quả nghiền sấy khô. Các ví dụ bao gồm táo cắt lát sấy khô, nho khô, cùi dừa cắt miếng hoặc nghiền sấy khô, mận khô.
04.1.2.3	Quả ngâm dấm, dầu hoặc nước muối	Bao gồm các sản phẩm được ngâm như mận ngâm, xoài ngâm, chanh ta ngâm, quả lý gai ngâm và cùi dưa hấu ngâm. Các sản phẩm quả ngâm ("đã xử lý" hay "được bảo quản") ở phương đông đôi khi đề cập đến quả ướp đường 40). Các sản phẩm này không phải là sản phẩm quả ướp đường như trong mã nhóm 04.1.2.7.
04.1.2.4	Quả đóng hộp hoặc đóng lọ (đã thanh trùng)	Các sản phẩm được bảo quản hoàn toàn trong đó quả tươi được làm sạch và được đóng trong hộp hoặc lọ cùng với nước quả tự nhiên hoặc siro đường (bao gồm cả siro được tạo ngọt nhân tạo) và thanh trùng hoặc tiệt trùng. Bao gồm cả các sản phẩm chế biến trong túi vô trùng. Ví dụ: salad quả đóng hộp và nước táo đóng lọ.
04.1.2.5	Mứt, thạch, mứt quả	Mứt (“jam”, preserve" và "conserve") là các sản phẩm được làm dày, dạng phết, được chế biến bằng cách đun sôi nguyên quả hoặc quả dạng miếng, thịt quả hoặc puree quả, có hoặc không có nước ép quả hoặc nước ép quả cô đặc và đường để làm dày, và có thể được bổ sung pectin và quả dạng miếng. Thạch ("jelly") là sản phẩm trong, dạng phết, được

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		chế biến tương tự mứt, ngoại trừ cấu trúc đặc và dẻo hơn và không chứa các quả dạng miếng. Mứt quả ("Marmalade") là sản phẩm quả dạng phết, được làm dày, chế biến từ quả nguyên, thịt quả hoặc puree quả (thường là quả thuộc họ cam chanh) và đun sôi với đường để làm dày, có thể được bổ sung pectin, quả dạng miếng và quả nguyên vỏ dạng miếng. Bao gồm cả các sản phẩm ăn kiêng tương tự được chế biến với các chất tạo ngọt có độ ngọt cao phi dinh dưỡng. Ví dụ: mứt cam, mứt nho và mứt dâu.
04.1.2.6	Sản phẩm dạng phết từ quả (ví dụ: chutney), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 04.1.2.5	Bao gồm tất cả các sản phẩm dạng phết từ quả như bơ táo và sản phẩm đông tụ từ chanh. Nhóm sản phẩm này cũng bao gồm các sản phẩm quả sử dụng như gia vị như "mango chutney" và "raisin chutney".
04.1.2.7	Quả ướp đường	Bao gồm quả được làm bóng (quả đã xử lý với dung dịch đường và sấy khô), quả ướp đường (quả đã làm bóng, sấy khô, ngâm trong dung dịch đường và sấy khô sao cho quả được phủ một lớp đường) và quả phủ đường kết tinh được chế biến (quả đã làm bóng, sấy khô, lăn trong đường nghiền mịn sau đó sấy khô). Ví dụ: "cocktail (maraschino) cherry", quả thuộc họ cam chanh nguyên vỏ ướp đường, quả thanh yên phủ đường (ví dụ: để dùng trong bánh trái cây) và “mostarda di frutta”.
04.1.2.8	Sản phẩm chế biến từ quả, bao gồm cả thịt quả nghiền, nghiền nhuyễn, lớp tráng bề mặt từ quả và nước cốt dừa	Thịt quả thường không dùng để tiêu thụ trực tiếp. Sản phẩm này là quả tươi dạng sệt được hấp sơ bộ và để ráo, có hoặc không bổ sung chất bảo quản. Puree quả (ví dụ: puree xoài, puree mận) được chế biến tương tự nhưng có cấu trúc mịn và bóng hơn và có

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		thể được dùng làm nhân dùng cho "pastry", nhưng không giới hạn trong cách sử dụng này. Nước sốt quả (ví dụ: nước sốt dứa hoặc nước sốt dâu tây) được chế biến từ thịt quả đun sôi, có hoặc không bổ sung chất tạo ngọt và có thể chứa trái cây dạng miếng. Nước sốt quả có thể được sử dụng làm chất phủ dùng cho bánh dạng nướng loại nhỏ và "ice cream sundae". Siro quả (ví dụ: siro việt quất) là dạng lỏng hơn so với nước sốt quả, có thể sử dụng làm chất phủ, ví dụ dùng cho bánh pancake. Chất phủ không chứa trái cây thuộc mã nhóm 05.4 (chất phủ từ đường và sô cô la) và các loại siro đường (ví dụ siro từ cây phong) thuộc mã nhóm 11.4. Nước cốt dừa và cream từ dừa là các sản phẩm được chế biến từ cùi dừa đã tách riêng, còn nguyên, đã nghiền hoặc ngâm kĩ, loại bỏ chất xơ và bã, có hoặc không có nước dừa và/hoặc nước bổ sung. Nước cốt dừa và cream từ dừa được xử lý bằng thanh trùng, tiệt trùng nhiệt hoặc xử lý với nhiệt độc rất cao (UHT). Nước cốt dừa và cream từ dừa có thể được chế biến dưới dạng cô đặc hoặc dạng tách béo (hay dạng "nhẹ"). Các ví dụ về sản phẩm truyền thống trong nhóm này gồm: me cô đặc (chất chiết từ quả me chứa không nhỏ hơn 65 % chất khô hòa tan tổng số), bột me (me nhuyễn trộn với tinh bột sắn), kẹo me (hỗn hợp thịt quả me, đường, chất khô sữa, chất chống ôxy hóa, chất tạo hương, chất ổn định và chất bảo quản) và kẹo trái cây (hỗn hợp của thịt quả (xoài, dứa hoặc ổi) trộn với đường, chất tạo hương và chất bảo quản, sấy khô thành từng thỏi).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
04.1.2.9	Đồ tráng miệng từ quả, bao gồm cả đồ tráng miệng chủ yếu từ nước có hương vị quả	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và hỗn hợp. Bao gồm cả gelatin hương vị trái cây, "rote gruze", "frutgrod", "fruit compote", "nata de coco" và "mitsumame" (đồ tráng miệng tương tự gelatin, từ mứt thạch, quả dạng miếng và siro). Nhóm này không bao gồm bánh dạng nướng loại nhỏ chứa trái cây (mã nhóm 07.2.1 và 07.2.2), kem thực phẩm hương vị trái cây (mã nhóm 03.0) hoặc đồ tráng miệng từ sữa đông lạnh có chứa trái cây (mã nhóm 01.7).
04.1.2.10	Sản phẩm quả lên men	Một loại sản phẩm ngâm được chế biến bằng cách bảo quản trong muối để lên men lactic. Ví dụ: các loại mận lên men.
04.1.2.11	Nhân từ quả cho bánh ngọt	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và hỗn hợp. Bao gồm tất cả các dạng nhân ngoại trừ puree (mã nhóm 04.1.2.8). Các dạng nhân này thường bao gồm quả nguyên hoặc quả dạng miếng. Các ví dụ bao gồm: "nhân bánh chứa quả cherry" và "nhân bánh chứa nho khô" dùng cho bánh quy bột yến mạch.
04.1.2.12	Sản phẩm quả đã nấu chín	Quả được hấp, đun sôi, nướng hoặc chiên, có hoặc không có lớp phủ ngoài, để sử dụng. Các ví dụ bao gồm: táo nướng, táo chiên cắt khoanh và bánh nhân đào hấp (đào hấp phủ lớp bột có đường).
04.2	Các sản phẩm từ rau củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Bao gồm tất cả các sản phẩm tươi (mã nhóm 04.2.1) và sản phẩm chế biến (mã nhóm 04.2.2).
04.2.1	Rau củ tươi (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Rau tươi nói chung không chứa phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, rau tươi được phủ hoặc được cắt hay gọt vỏ để sử dụng thì có thể chứa phụ gia.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
04.2.1.1	Rau củ tươi chưa xử lý (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Rau còn tươi sau khi thu hoạch.
04.2.1.2	Rau củ tươi đã xử lý bề mặt (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Bề mặt của rau tươi được bao bọc bằng cách làm bóng hoặc bằng sáp hoặc được xử lý với các phụ gia thực phẩm khác nhằm tạo lớp bọc và/hoặc giúp bảo quản độ tươi và chất lượng của rau. Các ví dụ bao gồm quả bơ, dưa chuột, ớt xanh và hạt hồ trăn.
04.2.1.3	Rau, củ tươi gọt bỏ vỏ, cắt nhỏ hoặc thái nhỏ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Rau tươi, ví dụ: khoai tây tươi bỏ vỏ, sử dụng để nấu tại nhà (ví dụ để chế biến món khoai tây băm nhỏ).
04.2.2	Rau, củ đã qua xử lý (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chế biến ngoài rau tươi đã bỏ vỏ, đã cắt hoặc xử lý bề mặt.
04.2.2.1	Rau, củ đông lạnh (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Rau tươi thường được chần và đông lạnh. Các ví dụ bao gồm ngô đông lạnh nhanh, khoai tây chiên kiểu Pháp đông lạnh nhanh, đậu Hà Lan đông lạnh nhanh và cà chua chế biến nguyên quả đông lạnh nhanh.
04.2.2.2	Rau, củ khô (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Các sản phẩm mà hàm lượng nước đã được giảm đến dưới ngưỡng phát triển của vi sinh vật mà không ảnh hưởng đến các chất dinh dưỡng quan trọng. Sản phẩm có thể có hoặc không được tách nước trước khi sử dụng. Bao gồm cả bột rau thu được bằng cách làm

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		khô nước rau, như bột cà chua và bột củ cải. Các ví dụ bao gồm: vảy khoai tây sấy khô và đậu lăng sấy khô. Các ví dụ về sản phẩm kiểu phương đông bao gồm: tảo bẹ biển sấy khô (tảo bẹ; "kombu"), tảo bẹ biển sấy khô ướp gia vị ("shio-kombu"), tảo biển sấy khô ("tororo-kombu'), bầu bí cắt lát sấy khô ("kampyo"), tảo biển "laver" sấy khô ("nori") và tảo "laminariale" sấy khô ("wakame").
04.2.2.3	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) tảo biển ngâm trong dấm, dầu, nước muối hoặc nước tương	Các sản phẩm được chế biến bằng cách xử lý rau tươi bằng dung dịch muối ngoại trừ các sản phẩm đậu tương lên men. Rau lên men thuộc dạng sản phẩm dầm (ngâm), được xếp vào nhóm 04.2.2.7. Các sản phẩm đậu tương lên men được xếp vào nhóm 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 và 12.9.2.3. Các ví dụ bao gồm: bắp cải dầm, dưa chuột dầm, ôliu, hành ngâm, nấm ngâm dầu, quả atisô ướp, "achar" và "piccalilli". Các ví dụ về sản phẩm rau kiểu phương đông bao gồm: "tsukemono" như rau dầm trong cám gạo (nuka-zuke), "koji-pickled vegetables" (koji-zuke), "sake lees-pickled vegetables" (kasu-zuke), "miso-pickled vegetables" (miso-zuke), rau dầm trong nước sốt đậu tương (shoyu-zuke), rau dầm dấm (su-zuke) và rau dầm nước muối (shio-zuke). Các sản phẩm khác bao gồm: gừng ngâm, tỏi ngâm và ớt ngâm.
04.2.2.4	Rau, củ đóng hộp, đóng chai (đã thanh trùng) hoặc đóng túi	Các sản phẩm được bảo quản hoàn toàn trong đó rau tươi được làm sạch, được chần và được đóng trong hộp hoặc lọ cùng với

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
	(bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và tảo biển	dịch lỏng (ví dụ: nước muối, nước, dầu hoặc nước sốt) và thanh trùng hoặc tiệt trùng bằng nhiệt). Ví dụ: hạt dẻ đóng hộp, puree hạt dẻ đóng hộp, nấm đóng lọ thủy tinh, đậu đỏ đã nấu chín và đóng hộp, cà chua nhuyễn đóng hộp (có độ acid thấp) và cà chua đóng hộp (cắt miếng, bổ dọc hoặc nguyên quả).
04.2.2.5	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền và dạng phết nhuyễn (VD: bơ lạc)	Puree rau là huyền phù dạng mịn được chế biến bằng cách cô đặc rau, có thể đã được gia nhiệt trước (ví dụ: hấp). Huyền phù có thể được lọc trước khi đóng gói. Puree chứa lượng chất khô ít hơn so với dạng nhuyễn (xem mã nhóm 04.2.2.6). Ví dụ: puree cà chua, bơ lạc (sản phẩm dạng phết chế biến từ lạc đã rang và nghiền bằng cách bổ sung dầu lạc), các loại bơ từ hạt khác (ví dụ: bơ hạt điều) và bơ bí đỏ.
04.2.2.6	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền nhỏ (VD: món ăn tráng miệng từ rau, nước sốt, rau củ ngâm đường...) khác với sản phẩm thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5	Rau dạng nhuyễn và thịt rau được chế biến như mô tả đối với puree rau (mã nhóm 04.2.2.5). Tuy nhiên, sản phẩm dạng nhuyễn và thịt quả có hàm lượng chất khô cao hơn và thường được dùng làm thành phần nguyên liệu của các thực phẩm khác (ví dụ: nước sốt). Các ví dụ bao gồm: thịt khoai tây, thịt cải ngựa, chất chiết cây lô hội, "salsa" (ví dụ từ cà chua, hành tây, tiêu, gia vị và thảo mộc), đậu đỏ dạng nhuyễn có đường ("an"), hạt cà phê dạng nhuyễn có đường (dùng làm nhân), cà chua nhuyễn, thịt cà chua, nước sốt cà chua, gừng xay nhuyễn "kết tinh" và đồ tráng miệng từ rau đậu ("namagashi”).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
04.2.2.7	Rau, củ lên men (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và sản phẩm rong biển lên men, không bao gồm sản phẩm đậu tương lên men của mã thực phẩm 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, 12.9.2.3	Rau lên men là sản phẩm ngâm dầm, được chế biến bằng cách sử dụng vi khuẩn lactic, thường có muối. Các sản phẩm rau truyền thống phương đông được chế biến từ rau phơi khô và để ở nhiệt độ không khí để vi sinh vật phát triển; sau đó đóng kín rau trong môi trường yếm khí và có bổ sung muối (để sinh acid lactic), gia vị. Các ví dụ bao gồm: ớt đỏ dạng nhuyễn, các sản phẩm rau lên men (một số loại "tsukemono" mà không thuộc mã nhóm 04.2.2.3), kim chi (cải thảo và các sản phẩm rau lên men) và "sauerkraut" (bắp cải muối). Không bao gồm các sản phẩm đậu tương lên men thuộc mã nhóm 06.8.6 (đậu tương lên men (ví dụ: "natto" và "tempe")), 06.8.7 (chao), 12.9.1 (sản phẩm đậu tương lên men dạng nhuyễn, ví dụ "miso"), 12.9.2.1 (nước tương lên men) và 12.9.2.3 (nước tương loại khác).
04.2.2.8	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển đã nấu chín hoặc chiên	Rau được hấp, đun sôi, nướng hoặc chiên, có hoặc không có lớp phủ ngoài, để sử dụng. Các ví dụ bao gồm: đậu ninh nhừ, khoai tây chiên, mướp tây chiên và rau đun trong nước tương ("tsukudani").
05.0	Bánh kẹo	Bao gồm tất cả các sản phẩm cacao và sô cô la (mã nhóm 05.1), các sản phẩm kẹo khác (mã nhóm 05.2), kẹo cao su (mã nhóm 05.3) và các sản phẩm dùng để trang trí và tạo băng (mã nhóm 05.4)
05.1	Các sản phẩm cacao, các sản phẩm sô cô la, bao gồm cả các sản phẩm giống và sản phẩm thay thế sô cô la	Nhóm này được chia tương ứng với các dạng sản phẩm từ cacao và sô cô la đã tiêu chuẩn hóa và chưa tiêu chuẩn hóa.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
05.1.1	Hỗn hợp cacao (bột) và bánh cacao	Bao gồm các dạng sản phẩm được sử dụng để sản xuất các sản phẩm sô cô la khác hoặc để chế biến đồ uống từ cacao. Hầu hết các sản phẩm cacao có nguồn gốc từ quả cacao đã được làm sạch và bóc vỏ lấy hạt. Cacao nhuyễn thu được bằng cách nghiền hạt cacao đã bóc vỏ. Phụ thuộc vào sản phẩm sô cô la mong muốn mà hạt cacao hoặc cacao nhuyễn có thể được xử lý bằng quá trình kiềm hóa để tăng hương vị. Vụn cacao là phần hạt cacao được chế biến từ quá trình sàng hạt và tách nội nhũ. Bột cacao được chế biến bằng cách giảm hàm lượng chất béo của cacao nhuyễn hoặc cacao lỏng bằng cách ép (kể cả ép trục) và lên men thành bánh cacao ép. Bánh cacao ép được nghiền nhỏ thành bột cacao. Cacao lỏng được đồng hóa từ bột cacao, sau khi rang, sấy và xay nhỏ hạt. Hỗn hợp cacao - đường thì chỉ chứa bột cacao và đường. Bột sô cô la dùng cho đồ uống được chế biến từ cacao dạng lỏng hoặc bột cacao và đường, có thể được bổ sung chất tạo hương (ví dụ vanillin). Ví dụ: bột sô cô la dùng cho đồ uống; cacao dùng cho đồ ăn sáng; bột cacao (mịn), cacao nghiền, dạng khối, bánh; sô cô la dạng lỏng; cacao hỗn hợp (bột để pha chế đồ uống nóng); hỗn hợp của cacao và đường và hỗn hợp dùng để sản xuất kẹo cacao. Đồ uống từ cacao đã pha chế và sữa sô cô la được bao gồm trong nhóm 01.1.2 và phần lớn các sản phẩm sô cô la thành phẩm được bao gồm trong nhóm 05.1.4.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
05.1.2	Hỗn hợp cacao (dạng siro)	Sản phẩm có thể được chế biến bằng cách bổ sung amylaza có nguồn gốc từ vi khuẩn vào cacao dạng lỏng. Enzym ngăn ngừa siro khỏi bị dày lên hoặc bị lắng do việc hòa tan và dextrin hóa tinh bột cacao. Bao gồm các sản phẩm như siro sô cô la được sử dụng để chế biến sữa sô cô la hoặc sô cô la nóng. Siro sô cô la khác với dịch trong nhân bánh kẹo (ví dụ, dùng cho kem thực phẩm), được nêu trong nhóm 05.4.
05.1.3	Sản phẩm dạng phết từ cacao, bao gồm cả loại dùng làm nhân	Các sản phẩm cacao được phối trộn với các thành phần khác (thường là từ chất béo) để chế biến thành dạng phết được dùng để phết lên bánh mì hoặc cho vào các sản phẩm bánh nướng nhỏ. Các ví dụ bao gồm: bơ cacao, nhân dùng cho bonbon và sô cô la, nhân bánh sô cô la và sản phẩm dạng phết từ hạt và sô cô la dùng để phết lên bánh mì (sản phẩm dạng Nutella).
05.1.4	Sản phẩm cacao, sô cô la	Sô cô la được sản xuất từ hạt cacao đã bóc vỏ, cacao nhuyễn, bánh cacao, bột cacao hoặc cacao lỏng, có hoặc không bổ sung đường, bơ cacao, hương hoặc chất tạo hương và các thành phần tùy chọn (ví dụ các loại hạt). Bao gồm các loại hạt và quả (ví dụ nho khô) phủ sô cô la, nhưng không bao gồm hạt có lớp phủ sữa chua, ngũ cốc và mật ong (mã nhóm 15.2). Ví dụ: bonbon, kẹo bơ cacao (làm từ bơ cacao, chất khô sữa và đường), sô cô la trắng, sô cô la chip (ví dụ dùng để nướng), sô cô la sữa, kem sô cô la, sô cô la ngọt, sô cô la đắng, sô cô la có nhân (sô cô la có lõi kết cấu đặc biệt phía ngoài được phủ) không bao gồm sản phẩm

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		kẹo từ bột mì và các sản phẩm thuộc các nhóm 07.2.1 và 07.2.2) và sô cô la hỗn hợp (sô cô la được bổ sung các sản phẩm ăn được trừ tinh bột và chất béo, trừ khi được phép).
05.1.5	Các sản phẩm tương tự sô cô la, sản phẩm thay thế sô cô la	Bao gồm các sản phẩm mô phỏng sô cô la mà không chứa cacao nhưng có một số tính chất cảm quan tương tự sô cô la. Ví dụ: hạt carob.
05.2	Sản phẩm kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo nuga…, không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 05.1, 05.3 và 05.4	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chủ yếu chứa đường và sản phẩm tương tự thích hợp được sản xuất bằng các chất tạo ngọt có độ ngọt cao có hoặc không có giá trị dinh dưỡng. Bao gồm kẹo cứng (mã nhóm 05.2.1), kẹo mềm (mã nhóm 05.2.2), kẹo nuga và bánh hạnh nhân (mã nhóm 05.2.3).
05.2.1	Kẹo cứng	Các sản phẩm chế biến từ nước và đường (siro đơn), chất tạo màu và chất tạo hương mà có thể có hoặc không có nhân. Bao gồm: kẹo viên và kẹo hình thoi (kẹo cuộn, tạo hình và kẹo đường có nhân).
05.2.2	Kẹo mềm	Các sản phẩm bao gồm sản phẩm mềm, chủ yếu chứa đường như caramel (chứa siro đường, chất béo, chất màu và chất tạo hương), kẹo chứa mứt (jelly) (ví dụ: mứt đậu, mứt quả dạng nhão phủ đường, chế biến từ đường, gelatin, pectin, chất màu và chất tạo hương) và cam thảo. Cũng bao gồm các đặc sản phương đông như mứt đậu ngọt ("yokan") và thạch dùng cho "mitsumame".
05.2.3	Kẹo nuga và kẹo hạnh nhân	Kẹo nuga gồm các loại hạt rang xay, đường, cacao có thể được tiêu thụ trực tiếp hoặc để làm nhân cho các sản phẩm sô cô la. Kẹo hạnh nhân có chứa hồ nhão hạnh nhân và đường, có thể được tạo hình và tạo màu để tiêu thụ trực tiếp, hoặc có thể để làm nhân cho các sản phẩm sô cô la.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
05.3	Kẹo cao su	Sản phẩm được chế biến từ gôm tự nhiên hoặc tổng hợp, có chứa chất tạo hương, chất tạo ngọt (có hoặc không có giá trị dinh dưỡng), các hợp chất thơm và các phụ gia khác. Bao gồm kẹo cao su có thể thổi bóng và các sản phẩm kẹo cao su làm mát hơi thở.
05.4	Sản phẩm dùng để trang trí (ví dụ, dùng cho bánh), lớp phủ (không có trái cây) và nước sốt ngọt	Bao gồm kem ăn và lớp phủ dùng trang trí cho các loại bánh, bánh cookie, bánh có nhân, bánh mì, mứt kẹo cũng như hỗn hợp các sản phẩm trên. Cũng bao gồm kẹo phủ đường hoặc phủ sô cô la và sản phẩm nướng như kẹo bonbon và kẹo nuga phủ sô cô la và kẹo viên phủ đường. Nước sốt ngọt và lớp phủ bao gồm nước butterscotch để sử dụng cho, ví dụ kem sundae. Những loại nước sốt ngọt này khác với siro thuộc nhóm 11.4 (ví dụ maple, caramel và siro có tạo hương dùng cho bánh nướng loại nhỏ). Lớp phủ từ quả thì thuộc nhóm 04.1.2.8. Nước sốt sô cô la thuộc nhóm 05.1.2.
06.0	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc từ hạt ngũ cốc, từ rễ và thân củ của các loại cây họ đậu, từ lõi hoặc ruột mềm cây cọ, không bao gồm các sản phẩm bánh thuộc mã nhóm 07.0	Bao gồm các dạng ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc chưa chế biến (mã nhóm 06.1) và đã chế biến.
06.1	Ngũ cốc nguyên hạt, dạng ép thành tấm hoặc hạt đã tách vỏ, bao gồm cả gạo	Bao gồm ngũ cốc và hạt nguyên, đã tách vỏ trấu, chưa chế biến. Các ví dụ bao gồm: lúa mạch, ngô hạt, đại mạch (dùng để sản xuất bia), yến mạch, gạo (bao gồm loại đã được bổ sung vitamin, loại ăn liền và loại chế biến nước nhiệt), kê, đậu tương và lúa mì.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.2	Bột và tinh bột (bao gồm cả bột đậu tương)	Các sản phẩm nghiền từ hạt ngũ cốc, rễ củ, thân củ, đậu hạt được sử dụng trực tiếp hoặc sử dụng làm thành phần (ví dụ trong sản phẩm nướng).
06.2.1	Bột	Các loại bột được nghiền từ hạt, ngũ cốc và thân rễ (ví dụ sắn). Bao gồm cả bột nhão dùng để sản xuất bánh mì và bánh kẹo, bột dùng cho bánh mì, hồ nhão, mì sợi và mì ống, các hỗn hợp bột (hỗn hợp từ các loại ngũ cốc và hạt khác nhau mà không phải là hỗn hợp dùng cho các sản phẩm nướng (hỗn hợp khô chứa bột và các thành phần khác, nhóm 07.1.6 (hỗn hợp cho bánh nướng thông thường) và 07.2.3 (hỗn hợp cho bánh nướng loại nhỏ). Ví dụ: bột mì, bột tự nở, bột được bổ sung vitamin, bột ăn liền, bột ngô, cám, bột gạo, bột đậu tương rang (kinako), bột konjac (konnayaku-ko) và maida (bột mì tinh luyện).
06.2.2	Tinh bột	Tinh bột là polyme glucoza có dạng hạt trong một số loài thực vật nhất định, đặc biệt là trong các loại hạt (ví dụ ngũ cốc, đậu đỗ, ngô, gạo, đậu Hà Lan) và thân củ (ví dụ sắn, khoai tây). Polyme gồm có các đơn vị liên kết anhydro-alpha-D-glucoza. Tinh bột tự nhiên được tách ra bằng quá trình cụ thể đối với mỗi loại nguyên liệu.
06.3	Ngũ cốc ăn sáng, bao gồm cả yến mạch xay	Bao gồm tất cả các sản phẩm ngũ cốc ăn liền, ăn nhanh và ăn sáng dạng nóng. Các ví dụ bao gồm: ngũ cốc dạng hạt, bột yến mạch ăn liền, bột gạo, bỏng ngô, bánh xốp từ bột mì, hoặc từ bột gạo, ngũ cốc ăn sáng từ nhiều loại hạt (ví dụ: gạo, lúa mì và ngô), ngũ cốc ăn sáng từ đậu tương hoặc từ cám, ngũ cốc ăn sáng kiểu đùn ép chế biến từ bột hoặc bột thô.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.4	Mì ống, mì sợi và sản phẩm tương tự (ví dụ: bánh đa nem, bánh đa, mì ống từ đậu tương và miến đậu tương)	Nhóm này đã được xem xét lại, các phụ gia được sử dụng trong mì và miến dạng khô còn ít được biết đến. Bao gồm tất cả các loại mì ống và mì sợi và sản phẩm tương tự.
06.4.1	Mì ống và mì sợi tươi và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm chưa được xử lý (chưa gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh) và chưa được sấy. Các sản phẩm này được sử dụng ngay sau khi chế biến. Ví dụ: mì sợi chưa đun sôi, bánh đa nem, bánh gối ("wonton") và "shuo mai"
06.4.2	Mì ống và mì sợi khô và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm chưa được xử lý (chưa gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh) và đã được sấy. Ví dụ dạng khô của: spaghetti, miến đậu xanh, miến gạo, macaroni, bún gạo khô
06.4.3	Mỳ ống, mì sợi đã được làm chín và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm đã được xử lý (đã được gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh). Các sản phẩm này có thể được bán để sử dụng trực tiếp (ví dụ "gnocchi" nấu sẵn, ướp lạnh được gia nhiệt trước khi sử dụng), hoặc có thể là thành phần tinh bột của bột chế biến sẵn (ví dụ món mì lạnh dùng để ăn tối có chứa spaghetti, macaroni hoặc mì sợi; spaghetti đóng hộp và món mì thịt viên). Cũng bao gồm các loại mì ăn liền ("sokuseki", ví dụ udon, mì gạo) mà đã được gelatin hóa trước, gia nhiệt và sấy khô trước khi bán tới người tiêu dùng.
06.5	Đồ ăn tráng miệng làm từ ngũ cốc và tinh bột (VD: bánh putđing gạo, bánh putđing từ bột sắn...)	Các sản phẩm tráng miệng chứa thành phần chính là ngũ cốc, tinh bột hoặc hạt. Cũng bao gồm các sản phẩm tráng miệng có nhân là ngũ cốc hoặc tinh bột. Ví dụ: pudding gạo, pudding từ bột lõi hạt ngũ cốc, pudding sắn, bánh bột gạo ("dango"), bánh từ bột mì lên men và hấp ("musipan") và pudding tráng miệng từ tinh bột ("namagashi").

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.6	Bột nhào (ví dụ: để làm lớp phủ bột hoặc lớp phủ bánh mì cho cá hoặc thịt gia cầm)	Các sản phẩm chứa ngũ cốc nghiền hoặc dạng miếng mỏng ngũ cốc hoặc hạt kết hợp với các thành phần khác (ví dụ trứng, nước, sữa) được sử dụng để làm lớp bọc cá hoặc thịt gia cầm. Các sản phẩm thường được bán dưới dạng hỗn hợp ngũ cốc hoặc hạt khô. Ví dụ: bột nhão "tempura" nướng. Bột nhào (ví dụ để làm bánh mì) thuộc nhóm 07.1.4 và các hỗn hợp khác (ví dụ để làm bánh mì hoặc bánh ngọt) tương ứng thuộc nhóm 07.1.6 và 07.2.3.
06.7	Các sản phẩm từ gạo đã chế biến hoặc làm chín, bao gồm cả bánh gạo (loại sản phẩm theo kiểu phương Đông)	Các sản phẩm chế biến từ gạo được ngâm, để ráo, hấp, nhào và tạo hình thành dạng bánh (ví dụ bánh "mochi" của Nhật Bản hoặc bánh "teuck" của Hàn Quốc). Snack giòn được làm từ gạo hạt, còn được gọi là bánh gạo, thuộc nhóm 15.1, bánh gạo dạng tráng miệng thuộc nhóm 06.5. Nhóm 06.7 cũng có thể bao gồm gạo đã chế biến và các sản phẩm gạo đã được bổ sung vitamin như các sản phẩm chế biến sẵn được bán dưới dạng đóng hộp, đông lạnh hoặc ướp lạnh; và các sản phẩm gạo chế biến được bán trong túi nhỏ. Các sản phẩm này được phân biệt với sản phẩm thuộc nhóm 06.1 (Ngũ cốc nguyên hạt, dạng ép thành tấm hoặc hạt đã tách vỏ, bao gồm cả gạo) vì nó chỉ gồm các loại ngũ cốc và hạt nguyên, đã tách vỏ và chưa chế biến.
06.8	Sản phẩm đậu tương (không bao gồm gia vị và nước chấm từ đậu tương thuộc mã nhóm 12.9)	Bao gồm các sản phẩm đậu tương khô, đã nấu, rang hoặc lên men và các sản phẩm đông tụ từ đậu tương.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.8.1	Đồ uống từ đậu tương	Các sản phẩm chế biến từ đậu tương khô được ngâm trong nước, xay nhuyễn, đun sôi và để ráo, hoặc chế biến từ bột đậu tương, đậu tương cô đặc hoặc dịch phân lập từ đậu tương. Ở một số quốc gia nhóm này bao gồm cả các sản phẩm như sữa đậu nành (sữa đậu nành). Đồ uống từ đậu tương có thể được sử dụng trực tiếp hoặc để chế biến thành các sản phẩm đậu tương khác như các sản phẩm thuộc nhóm 06.8.2 (váng đậu), 06.8.3 (đậu phụ), 06.8.4 (đậu phụ tách nước một phần) và 06.8.5 (đậu phụ khô hay "kori tofu"). Cũng bao gồm các sản phẩm đậu tương như bột làm đồ uống từ đậu tương, là sản phẩm được bán dưới dạng bột, dùng để hoàn nguyên hoặc để trộn với chất làm đông tụ, có thể được người tiêu dùng hoàn nguyên lại để chế biến đậu phụ tại gia đình.
06.8.2	Váng đậu	Váng được tạo thành từ bề mặt nước đậu tương đang sôi, được làm khô. Nó có thể được rán kỹ hoặc làm mềm trong nước trước khi sử dụng trong món canh (súp). Còn được gọi là "fuzhu" hoặc "yuba".
06.8.3	Đậu phụ	Đậu phụ được chế biến từ đậu tương khô được ngâm trong nước, xay nhuyễn và để ráo để sản xuất nước sữa đậu nành, sau đó được làm đông tụ và được đặt vào khuôn. Đậu nành đông tụ có thể có kết cấu khác nhau (ví dụ, mềm, nửa mềm, rắn)
06.8.4	Đậu phụ đã tách một phần nước	Đậu phụ đã được ép thành khối đồng thời loại nước, nhưng không phải khô hoàn toàn (xem nhóm thực phẩm 06.8.5). Đậu phụ nửa khô điển hình có hàm lượng nước 62% và có cấu trúc dai.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.8.4.1	Đậu phụ đã tách một phần nước rưới nước sốt đặc	Đậu phụ đã tách một phần nước được nấu chín (hầm) với nước sốt đặc (ví dụ, nước sốt miso). Đậu phụ đã tách một phần nước thường hấp thụ nước sốt và vì vậy lấy lại kết cấu ban đầu của nó.
06.8.4.2	Đậu phụ đã tách một phần nước chiên giòn	Đậu phụ đã tách một phần nước được rán giòn. Sản phẩm này được bán để dùng ngay hoặc được nấu (ví dụ được hầm với nước sốt) sau khi rán.
06.8.4.3	Đậu phụ đã tách một phần nước không thuộc mã nhóm 06.8.4.1 và 06.8.4.2	Đậu phụ đã tách một phần nước được chuẩn bị khác so với hầm trong nước sốt đặc (ví dụ, miso) hoặc bằng chiên giòn. Bao gồm các sản phẩm nướng và các sản phẩm nghiền có thể được kết hợp với các thành phần khác (ví dụ, để làm bột nhão hoặc làm thành màng mỏng).
06.8.5	Đậu phụ đã tách hết nước (đậu phụ kori)	Đậu phụ đã loại bỏ hết nước qua quá trình làm lạnh, làm chín và khử nước. Nó có thể được tái tạo với nước hoặc nước sốt để dùng, hoặc là sử dụng trực tiếp trong các món ăn chuẩn bị sẵn. Cũng có thể được chiên giòn hoặc đun sôi trong nước sốt.
06.8.6	Đậu tương lên men (ví dụ: natto, tempe)	Sản phẩm được chế biến từ đậu tương đã được hấp và lên men bằng nấm men hoặc vi khuẩn nhất định (gốc). Các hạt nguyên mềm có hương vị thơm đặc trưng. Bao gồm các sản phẩm như douchi (Trung Quốc), natto (Nhật Bản) và tempe (Indonesia).
06.8.7	Đậu phụ lên men	Sản phẩm được chế biến bằng cách tạo đậu phụ thành màng mỏng trong quá trình lên men. Là sản phẩm mềm có hương vị, có màu đỏ hoặc màu vàng của gạo hoặc màu xanh xám.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
06.8.8	Các sản phẩm protein đậu tương khác	Các sản phẩm khác từ đậu tương gồm chủ yếu là protein đậu tương như protein đậu tương được ép đùn, tạo kết cấu, cô đặc và tách.
07.0	Bánh nướng	Bao gồm các loại bánh mì và bánh nướng thông thường (mã nhóm 07.1) và các loại bánh ngọt, mặn, có hương vị (mã nhóm 07.2).
07.1	Bánh mì và bánh nướng thông thường	Bao gồm tất cả các loại sản phẩm bánh không ngọt và các sản phẩm bánh mì
07.1.1	Bánh mì và bánh mì cuộn	Bao gồm các loại bánh mì lên men, bánh mì đặc biệt (specialty bread) và bánh mì soda.
07.1.1.1	Bánh mì lên men và bánh mì đặc biệt	Bao gồm tất cả các loại sản phẩm bánh không ngọt và các sản phẩm bánh mì. Ví dụ: bánh mì trắng, bánh mì đen, bánh mì từ bột xay thô của lúa mạch đen, bánh mì có nho khô, bánh từ bột mì xay nguyên hạt, bánh mì Pháp, bánh mạch nha, bánh hamburger, bánh cuộn từ bột mì xay nguyên hạt và bánh sữa cuộn.
07.1.1.2	Bánh mì soda	Bao gồm bánh mì soda.
07.1.2	Bánh cracker, không bao gồm bánh cracker ngọt	Thuật ngữ "cracker" dùng để chỉ loại bánh giòn và mỏng, thông thường không có đường, Cracker hương vị (ví dụ, phomat có hương vị) được dùng như snack nêu trong mã nhóm 15.1. Ví dụ: bánh cracker soda, bánh rán giòn và bánh không dùng men.
07.1.3	Các sản phẩm bánh nướng thông thường khác (ví dụ: bánh vòng, bánh mì ổ dẹt, bánh nướng xốp kiểu Anh)	Bao gồm tất cả các bánh mì thông thường khác, chẳng hạn như bánh quy. Thuật ngữ "bánh quy" (biscuit) trong nhóm này đề cập đến loại bánh nhỏ được lên men và dùng bột nở. Nhóm này không bao gồm bánh quy kiểu Anh, là một loại bánh cookie hoặc bánh cracker ngọt trong nhóm 07.2.1

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
07.1.4	Sản phẩm dạng bánh mì, bao gồm cả bánh mì gối (bread stuffing) và bột cà mỳ	Bao gồm các sản phẩm bánh mì như bánh mì nướng, bánh mì gối, bánh mì gối hỗn hợp và bột nhão (ví dụ, để làm bánh quy). Bộn trộn sẵn cho bánh mì thuộc mã nhóm 07.1.6.
07.1.5	Bánh mỳ và bánh bao hấp	Các sản phẩm từ gạo hoặc lúa mì được lên men theo kiểu phương Đông được làm chín bằng cách hấp. Sản phẩm có thể có hoặc không có nhân. Ở Trung Quốc, sản phẩm không có nhân được gọi là bánh bao không nhân (màn thầu), sản phẩm có nhân được gọi là bánh bao có nhân (*baozi* hoặc *bao*). Cũng có loại bánh xoắn cuộn theo các hình dạng khác nhau (*huajuan*). Ví dụ như: bánh bao nhân thịt, nhân mứt hoặc nhân khác (*manjyu*).
07.1.6	Bột trộn sẵn cho bánh mỳ và bánh nướng thông thường	Bao gồm tất cả các hỗn hợp có chứa các thành phần khô được bổ sung các thành phần ướt (ví dụ: nước, sữa, dầu, bơ, trứng) để chuẩn bị bột nhão để làm bánh thuộc các mã nhóm từ 07.1.1 đến 07.1.5. Ví dụ: bột trộn sẵn để làm bánh mì Pháp, hỗn hợp để làm bánh mì, hỗn hợp để làm bánh panettone, hỗn hợp để làm bánh ciabatta và các loại khác. Bột trộn sẵn để làm bánh nướng (ví dụ như bánh cake, bánh cookie, bánh pancake) được quy định trong mã nhóm 07.2.3.
07.2	Bánh nướng nhỏ (ngọt, mặn, có hương vị mặn) và bột trộn sẵn	Bao gồm các nhóm nhỏ đối với các sản phẩm dùng ngay (mã nhóm 07.2.1 và 07.2.2) cũng như bột trộn sẵn (mã nhóm 07.2.3) để làm bánh nướng nhỏ.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
07.2.1	Bánh ngọt, bánh quy và bánh có nhân (ví dụ: dạng bánh trứng hoặc bánh nhân hoa quả)	Thuật ngữ "cracker ngọt" hoặc "bánh quy ngọt" được sử dụng trong nhóm này đề cập đến sản phẩm giống cookie được dùng như món tráng miệng. Ví dụ: bánh cake có bơ, bánh phomat, bánh dạng que từ ngũ cốc có nhân trái cây (bao gồm cả *kasutera*), bánh ướt (loại tráng miệng giàu tinh bột (*namagashi*)), bánh ngọt western, bánh trung thu, bánh xốp, bánh nhân trái cây (ví dụ: bánh táo), bánh từ bột yến mạch, bánh cookie ngọt và bánh quy kiểu Anh (cookie hoặc cracker).
07.2.2	Sản phẩm bánh nướng khác (ví dụ: bánh rán doughnut, bánh cuộn ngọt, bánh nướng scone và bánh nướng xốp kiểu Anh)	Bao gồm các sản phẩm được dùng làm món tráng miệng hoặc ăn sáng. Ví dụ: bánh pancake, bánh quế, bánh sữa nhỏ có nhân (anpan), bánh kiểu Đan Mạch, bánh xốp hoặc bánh quế hình nón dùng với kem lạnh, dùng làm bánh kẹo và kem xốp.
07.2.3	Bột trộn sẵn cho các loại bánh nướng nhỏ	Bột trộn sẵn chứa các thành phần khô được bổ sung các thành phần ướt (ví dụ: nước, sữa, dầu, bơ, trứng) để chuẩn bị bột nhão để làm bánh nướng. Ví dụ: bột trộn sẵn để làm bánh, bánh pancake, bánh pie và bánh xốp. Bột nhão chuẩn bị sẵn thuộc mã nhóm 07.1.4. Các hỗn hợp làm bánh nướng thông thường (ví dụ: bánh mì) thuộc mã nhóm 07.1.6.
08.0	Thịt và sản phẩm thịt, bao gồm cả thịt gia cầm và thịt thú	Nhóm này bao gồm thịt, thịt gia cầm và thịt thú hoang, nguyên thân, cắt miếng, xay ở dạng tươi (mã nhóm 08.1) và dạng đã chế biến (mã nhóm 08.2 và 08.3).
08.1	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi	Các sản phẩm tươi thường không sử dụng phụ gia. Tuy nhiên, trong một số trường hợp cụ thể cũng cần thiết có phụ gia. Ví dụ: phẩm màu được dùng để đóng dấu chứng nhận lên

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		bề mặt thịt tươi cắt miếng sẽ có cụm từ dùng để "đóng dấu, ghi dấu hoặc dán nhãn sản phẩm". Ngoài ra, các vỏ bao có thể được sử dụng cho các sản phẩm thịt trước khi chuyển tới người tiêu dùng (ví dụ: dăm bông có vỏ bọc, gà nướng). Trong Hệ thống phân nhóm thực phẩm, việc sử dụng này được ghi chú "sử dụng như lớp phủ hoặc vỏ bọc (xử lý bề mặt)". Cần lưu ý loại vỏ bọc "per se" thuộc nhóm 04.1.2.8 (vỏ bọc từ trái cây, ví dụ dùng cho dăm bông) và nhóm 12.2 (gia vị).
08.1.1	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng hoặc cắt nhỏ	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú dạng nguyên liệu chưa xử lý, nguyên thân hoặc cắt miếng: Ví dụ: thân thịt lợn, cừu và bò; tiết bò tươi; gà tươi nguyên thân và cắt miếng; thịt bò tươi cắt miếng (ví dụ bít tết); nội tạng bò (ví dụ: tim, thận); dạ dày tươi; thịt lợn cắt miếng.
08.1.2	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi dạng xay nhỏ	Thịt, thịt gia cầm và thịt động vật hoang dã dạng nguyên liệu, đã xay hoặc tách xương. Ví dụ: thịt bò tươi xay nhỏ (làm hamburger); xúc xích đậm gia vị (boerwors); các loại xúc xích sống; thịt xay (gehakt); xúc xích sống chưa xử lý (loganiza); thịt viên tươi; thịt gia cầm dạng miếng hoặc nghiền nhỏ, đã tách xương (có hoặc không bao bột hoặc phủ lớp vỏ) và các loại xúc xích tươi (ví dụ xúc xích bò Italia và xúc xích lợn).
08.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã qua chế biến	Bao gồm thịt cắt miếng không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.2.1) và thịt cắt miếng đã qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.2).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
08.2.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ không qua xử lý nhiệt	Nhóm này mô tả một số phương pháp xử lý (ví dụ: xử lý bảo quản, muối, sấy khô, ngâm dấm) để bảo quản và kéo dài thời hạn sử dụng của thịt.
08.2.1.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã được chế biến (bao gồm cả ướp muối) không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm được xử lý với natri clorua. Các sản phẩm đã xử lý (ngâm) dạng khô được chế biến bằng xát muối trực tiếp lên bề mặt thịt. Các sản phẩm ngâm ướt được chế biến bằng cách ngâm chìm thịt trong dung dịch nước muối. Các sản phẩm tiêm muối được xử lý bằng cách tiêm nước muối vào thịt. Việc xử lý có thể đạt được bằng cách bổ sung phụ gia. Các sản phẩm xông khói cũng thuộc nhóm này). Ví dụ: thịt lợn muối (muối, muối khô, ngâm nước muối, tiêm nước muối); thịt hông lợn muối; thịt bò muối; thịt bò ướp nước muối và các sản phẩm muối kiểu phương đông khác: thịt muối miso (*miso-zuke*), thịt muối koji (*koji-zuke*) và thịt muối nước tương (*shoyu-zuke*).
08.2.1.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ được chế biến (bao gồm cả ướp muối) và sấy khô không qua xử lý nhiệt	Thịt cắt miếng có thể được xử lý hoặc được muối như mô tả trong nhóm 08.2.1.1, sau đó được sấy khô, hoặc có thể chỉ làm khô. Việc sấy khô có thể thực hiện trong không khí nóng hoặc chân không. Ví dụ: thịt lợn muối sấy khô, thịt đã loại nước, thịt vai nghiền, dăm bông Iberia và dăm bông dạng prosciutto.
08.2.1.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ lên men không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm lên men là dạng sản phẩm ngâm, được chế biến do tác động của vi khuẩn lactic với sự có mặt của muối. Ví dụ: thịt bò muối và chân giò lợn muối.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
08.2.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã xử lý nhiệt	Bao gồm thịt cắt miếng đã nấu (đã xử lý và nấu, hoặc đã sấy khô), đã xử lý nhiệt (bao gồm cả tiệt trùng) và đóng hộp. Ví dụ: dăm bông đã xử lý và nấu; thịt vai lợn đã xử lý và nấu; thịt gà đóng hộp và thịt miếng kho trong nước tương (*tsukudani*).
08.2.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đông lạnh	Bao gồm thịt cắt miếng thô đã nấu và đã được làm đông lạnh. Ví dụ: thịt gà nguyên thân đông lạnh, thịt gà miếng đông lạnh và bít tết bò đông lạnh.
08.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến	Bao gồm các sản phẩm đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.1) và các sản phẩm đã qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3 2).
08.3.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt	Nhóm này mô tả một số biện pháp xử lý (ví dụ: xử lý bảo quản, muối, sấy khô, ngâm) để bảo quản và kéo dài thời hạn bảo quản của các sản phẩm thịt đã tách xương bằng cơ học và đã nghiền.
08.3.1.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến được chế biến (bao gồm cả ướp muối) không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm muối được xử lý với natri clorua. Các sản phẩm xử lý khô (ướp khô) được chế biến bằng cách xát muối trực tiếp lên bề mặt thịt. Các sản phẩm ngâm ướt được chế biến bằng cách ngâm thịt trong nước muối. Các sản phẩm tiêm muối được chế biến bằng cách tiêm nước muối vào thịt. Việc xử lý có thể đạt được bằng cách bổ sung phụ gia. Cũng bao gồm các sản phẩm xông khói. Ví dụ: chorizos (xúc xích lợn tẩm gia vị), các sản phẩm dạng salami, salchichon, tocino (xúc xích sống đã xử lý), pepperoni và xúc xích xông khói.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
08.3.1.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến được xử lý (bao gồm cả ướp muối) và làm khô không xử lý nhiệt	Các sản phẩm đã tách xương bằng cơ học hoặc đã được nghiền nhỏ có thể được xử lý hoặc được muối như mô tả trong nhóm 08.3.1.1, sau đó được sấy khô hoặc có thể chỉ cần sấy khô. Việc sấy khô có thể tiến hành trong không khí nóng hoặc chân không. Các ví dụ bao gồm: pasturmas, xúc xích khô, xúc xích khô đã xử lý, thịt bò khô, xúc xích kiểu Trung Quốc (bao gồm xúc xích lợn xông khói hoặc được xử lý theo phương pháp truyền thống) và sobrasada.
08.3.1.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ lên men không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm lên men là dạng sản phẩm ướp được chế biến dưới tác động của vi khuẩn lactic với sự có mặt của muối. Một số dạng xúc xích có thể được lên men.
08.3.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua xử lý nhiệt	Bao gồm các sản phẩm đã được nghiền nhỏ, được nấu (bao gồm cả đã xử lý và nấu, hoặc đã sấy khô và nấu), đã xử lý nhiệt (bao gồm cả tiệt trùng) và được đóng hộp. Ví dụ: thịt bò xay nướng vỉ, pate gan ngỗng (foie gras and pates), giò thủ, thịt băm nhỏ, xử lý và nấu, thịt băm nhỏ nấu với nước tương (*tsukudani*), thịt bò đã nấu ngâm muối đóng hộp, thịt xay nhuyễn đã xử lý nhiệt, pate thịt, thịt băm dạng miếng đã làm chín, các sản phẩm dạng salami đã nấu chín, chả thịt băm đã nấu chín, *saucises de strasbourg*, xúc xích ăn sáng, xúc xích Brown-and-serve và terines (hỗn hợp thịt băm nhỏ đã nấu chín).
08.3.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đông lạnh	Bao gồm các sản phẩm thịt xay hoặc đã tách xương, chưa nấu, nấu sơ bộ hoặc đã nấu chín, đã được đông lạnh. Các ví dụ bao gồm: "hamburger patties" đông lạnh; thịt gà bao bột hoặc tẩm bột mì đông lạnh.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
08.4	Vỏ bọc các sản phẩm thịt, có thể ăn được (VD: vỏ bọc xúc xích)	Các bao hay ống được chế biến từ collagen, xenluloza hoặc từ vật liệu tổng hợp loại dùng cho thực phẩm hay từ các nguồn tự nhiên khác (ví dụ: ruột lợn hoặc ruột cừu) được dùng để chứa hỗn hợp xúc xích.
09.0	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Nhóm này được chia thành hai nhóm nhỏ là thủy sản tươi (mã nhóm 09.1) và các sản phẩm thủy sản chế biến (từ mã nhóm 09.2 đến 09.4). Nhóm này bao gồm các động vật có xương sống thủy sinh (cá và thú sống dưới nước (ví dụ cá voi)), các động vật không xương sống (ví dụ con sứa), động vật thân mềm (ví dụ trai, ốc), giáp xác (ví dụ tôm, cua) và loài da gai (ví dụ nhím biển, cầu gai). Các sản phẩm thủy sản có thể được xử lý lớp bên ngoài như mạ băng, tẩm gia vị trước khi bán cho người tiêu dùng (ví dụ như cá philê đông lạnh). Trong hệ thống phân nhóm thực phẩm, điều này được chú thích là "sử dụng lớp băng hoặc lớp phủ ngoài (xử lý bề mặt)".
09.1	Thủy sản và sản phẩm thủy sản tươi, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Khái niệm "tươi" đề cập đến thủy sản và các sản phẩm thủy sản chưa được xử lý ngoại trừ việc cấp đông, bảo quản trong nước đá hoặc đông lạnh khi đánh bắt ngoài biển hoặc trên hồ hoặc trong các môi trường nước khác nhằm ngăn cản sự phân hủy vả hư hỏng.
09.1.1	Cá tươi	Bao gồm cá hồi (salmon và trout), cá tuyết, thịt cá voi tươi... và trứng cá tươi.
09.1.2	Nhuyễn thể, giáp xác, da gai tươi	Bao gồm tôm, trai, cua, tôm hùm, ốc...

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
09.2	Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua chế biến, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Nhóm này đề cập đến các sản phẩm thủy sản được đông lạnh và có thể được nấu tiếp, cũng như các sản phẩm ăn liền đã được nấu, xông khói, sấy khô, lên men và được ướp muối.
09.2.1	Cá, cá phi lê và sản phẩm thủy sản đông lạnh, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Cá tươi, bao gồm cả loại đã nấu sơ bộ, được đông lạnh hoặc đông lạnh nhanh ngoài biển và trên đất liền để chế biến tiếp theo. Ví dụ: trai, cá tuyết phile, cua, cá (finfish), cá êphin, cá meluc, tôm hùm, cá xay, tôm pandan và tôm, đông lạnh hoặc đông sâu; trứng cá đông lạnh; surimi đông lạnh và thịt cá voi đông lạnh.
09.2.2	Cá, cá phi lê và sản phẩm thủy sản bao bột đông lạnh, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Sản phẩm chưa được nấu, chế biến từ cá hoặc các phần của cá, được bao với trứng và bột mì hoặc tẩm bột mì. Ví dụ: tôm tẩm bột mì hoặc bao bột chưa nấu chín đông lạnh; cá phile, cá cắt miếng và cá chế biến hình que bao bột hoặc tẩm bột mì đông lạnh hoặc đông lạnh nhanh
09.2.3	Sản phẩm thủy sản sốt kem và xay nhỏ đông lạnh, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Sản phẩm chưa được nấu, được chế biến từ những miếng cá xay trong nước sốt kem.
09.2.4	Thủy sản và sản phẩm thủy sản rán và/hoặc nấu chín, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Bao gồm tất cả các sản phẩm đã nấu để ăn liền như được mô tả trong các nhóm nhỏ dưới đây
09.2.4.1	Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã nấu chín	Các sản phẩm đã nấu chín bao gồm hấp, đun sôi và các biện pháp nấu khác ngoại trừ chiên (xem mã nhóm 09.2.4.3). Cá có thể còn nguyên con, một phần hoặc đã được xay. Các ví dụ bao gồm: xúc xích cá; các sản phẩm cá

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		nấu chín đun sôi trong nước tương (*tsukudani*); sản phẩm surimi nấu chín (*kamaboko*); sản phẩm kamaboko nấu chín có hương vị cua (kanikama); trứng cá nấu; surimi nấu; sản phẩm surimi được tạo hình dạng ống đã nấu (*chikuwa*) và sản phẩm dạng nhão từ cá và tôm nấu chín (sản phẩm tương tự surimi). Các sản phẩm pate cá khác (kiểu phương đông) thuộc mã nhóm 09.3.4.
09.2.4.2	Nhuyễn thể, giáp xác, da gai đã nấu chín	Các sản phẩm đã nấu chín bao gồm hấp, đun sôi và các biện pháp nấu khác ngoại trừ chiên (xem mã nhóm 09.2.4.3). Ví dụ: các loại tôm Crangon crangon và Crangon vulgaris nấu chín (tôm nâu; tôm, sò và cua nấu chín).
09.2.4.3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản rán hoặc chiên, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Các sản phẩm ăn ngay được chế biến từ cá và các phần của cá, có hoặc không bao bằng trứng và ruột bánh mì hoặc bột nhào, được chiên, nướng, rang hoặc nướng nguyên thân, sau đó được đóng gói hoặc đóng hộp, có hoặc không có nước sốt hoặc dầu ăn. Ví dụ: surimi chiên ăn ngay, calamari chiên và cua lột chiên.
09.2.5	Thủy sản và sản phẩm thủy sản hun khói, sấy khô, lên men hoặc ướp muối, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Cá xông khói thường được chế biến từ cá tươi lạnh đông hoặc lạnh đông sâu, đã được sấy khô trực tiếp hoặc sau khi đun sôi, có hoặc không có muối, bằng cách cho cá tiếp xúc với khói bốc ra từ mùn cưa mới. Cá khô được chế biến bằng cách cho cá phơi nắng hoặc sấy khô trực tiếp hoặc sau khi đun sôi trong hệ thống thiết bị đặc biệt; cá có thể được muối trước khi sấy. Cá ướp muối là cá được ướp muối hoặc ngâm trong dung dịch muối. Quá trình chế biến này khác với quá

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		trình được mô tả trong nhóm 09.3 về cá được ướp gia vị và ngâm tẩm. Cá ướp muối xông khói là cá được chế biến bằng cách muối và sau đó xông khói. Các ví dụ bao gồm: cá trống, tôm và cá trích (loại dày mình) muối; cá bống, mực nang và mực ống xông khói; dăm bông cá, các loài cá thuộc họ Cá tuyết (Gadidae) sấy khô và muối; cá xay nhuyễn và trứng cá xông khói hoặc muối; cá than, cá trích (loại dày mình), cá hồi đã xử lý và xông khói; các loài thân mềm sấy khô, cá ngừ sấy khô (*katsuobushi*) và cá khô đun sôi (*niboshi*).
09.3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản sơ chế, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Bao gồm các sản phẩm được xử lý bằng các phương pháp như tẩm ướp, ngâm tẩm và nấu sơ bộ với thời gian sử dụng có giới hạn.
09.3.1	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ướp muối và/hoặc làm đông	Các sản phẩm tẩm ướp được chế biến bằng cách ngâm cá trong dấm hoặc rượu vang, có hoặc không thêm muối và gia vị. Sản phẩm được đóng gói trong lọ hoặc trong hộp và thời hạn sử dụng có giới hạn. Các sản phẩm cá nấu đông có thể được chế biến bằng cách làm nhuyễn các sản phẩm cá rồi nấu hoặc hấp, bổ sung dấm hoặc và rượu vang, muối và các chất bảo quản, chất hóa rắn đối với sản phẩm nấu đông. Ví dụ: "rollmops" (một loại cá trích được tẩm ướp), cá nhám nấu đông và món aspic từ cá.
09.3.2	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ngâm dầm và/hoặc ngâm nước muối	Các sản phẩm ngâm dầm đôi khi cũng được xem là một loại sản phẩm tẩm ướp. Ngâm dầm là việc xử lý cá với dung dịch muối và dấm hoặc rượu (ví dụ như rượu vang). Các ví dụ bao gồm: các dạng sản phẩm ngâm dầm khác nhau như cá ngâm dầm koji (*koji-zuke*),

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		cá ngâm bia rượu (*kasu-zuke*), cá ngâm miso (*miso-zuke*), cá dầm nước tương (*shoyu-zuke*) và cá dầm dấm (*su-zuke*); thịt cá voi ngâm dầm; cá trích và cá trích cơm ngâm dầm.
09.3.3	Sản phẩm thay thế cá hồi, trứng cá muối và các sản phẩm trứng cá khác	Trứng cá thường được chế biến bằng cách rửa, muối và để cho chín đến khi có màu trong suốt. Trứng cá sau đó được đóng trong lọ thủy tinh hoặc các vật chứa khác thích hợp. Khái niệm "caviar" chỉ đề cập đến trứng của các loài cá tầm (ví dụ cá tầm trắng). Sản phẩm mô phỏng caviar được làm từ trứng của các loài cá biển và cá nước ngọt (ví dụ cá tuyết và cá trích), được muối, tẩm gia vị, nhuộm màu và có thể được xử lý với chất bảo quản. Ví dụ: trứng cá hồi muối (sujiko), trứng cá hồi muối và đã được chế biến (ikura), trứng cá tuyết, trứng cá tuyết muối (tarako) và trứng cá vây tròn. Đôi khi trứng cá có thể được thanh trùng. Trong trường hợp này, sản phẩm thuộc nhóm 09.4, bởi vì sản phẩm đã được bảo quản hoàn toàn. Các sản phẩm trứng cá được đông lạnh, nấu chín hoặc xông khói thì thuộc các nhóm tương ứng 09.2.1, 09.2.4.1 và 09.2.5; trứng cá tươi thuộc mã nhóm 09.1.1.
09.3.4	Thủy sản và sản phẩm thủy sản được bảo quản sơ bộ, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai (ví dụ: sản phẩm cá dạng xay nhuyễn), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 09.3.1 - 09.3.3	Ví dụ pate từ cá hoặc giáp xác và các sản phẩm thủy sản truyền thống phương đông dạng nhuyễn. Sản phẩm thủy sản truyền thống phương đông dạng nhuyễn được chế biến từ cá tươi hoặc phần bã từ quá trình sản xuất nước mắm, được kết hợp với các thành phần khác như bột mì, cám, gạo hoặc đậu tương. Sản phẩm này có thể được lên men tiếp theo. Pate cá hoặc giáp xác nấu chín (sản phẩm tương tự surimi) tương ứng thuộc mã nhóm 09.2.4.1 và 09.2.4.2.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
09.4	Thủy sản và sản phẩm thủy sản lên men hoặc đóng hộp, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai đóng hộp được bảo quản hoàn toàn	Các sản phẩm được kéo dài hạn sử dụng, được chế biến bằng cách thanh trùng hoặc hấp và bao gói trong vật chứa kín khí có độ chân không để đảm bảo vô trùng. Các sản phẩm có thể được đóng hộp với chính nước lấy từ sản phẩm đó hoặc được đóng hộp trong dầu ăn hoặc nước sốt được bổ sung. Nhóm này không bao gồm các sản phẩm nấu chín kĩ (xem mã nhóm 09.2.4). Ví dụ: cá ngừ, trai, cua, trứng cá và cá trích đóng hộp; viên chả cá (gefilte fish ball) và surimi (đã thanh trùng nhiệt).
10.0	Trứng và sản phẩm trứng	Bao gồm trứng tươi còn nguyên vỏ (mã nhóm 10.1), các sản phẩm thay thế trứng tươi (mã nhóm 10.2) và các sản phẩm từ trứng khác (mã nhóm 10.3 và 10.4).
10.1	Trứng tươi	Trứng nguyên vỏ, không chứa các phụ gia. Tuy nhiên các chất tạo màu có thể được sử dụng để trang trí, nhuộm hoặc đóng dấu lên bề mặt ngoài của vỏ trứng. Trong Hệ thống phân nhóm thực phẩm, phần ghi chú "dùng để trang trí, đóng dấu, ghi kí hiệu hoặc ghi nhãn sản phẩm (xử lý bề mặt)" bao hàm thao tác này.
10.2	Sản phẩm trứng	Các sản phẩm này có thể được sử dụng để thay thế trứng tươi trong thực đơn hoặc dùng như một loại thực phẩm (ví dụ như món trứng ôplêt). Các sản phẩm có thể được chế biến từ trứng tươi bằng cách (i) trộn và tinh chế trứng nguyên quả, hoặc (ii) tách riêng lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng sau đó trộn và tinh chế mỗi phần đó. Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế sau đó được chế biến tiếp theo để có được các sản phẩm trứng sấy khô, đông lạnh hoặc dạng lỏng như mô tả dưới đây

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
10.2.1	Sản phẩm trứng dạng lỏng	Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được thanh trùng và bảo quản bằng phương pháp hóa học (ví dụ như thêm muối).
10.2.2	Sản phẩm trứng đông lạnh	Trứng nguyên quà, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được thanh trùng và đông lạnh.
10.2.3	Sản phẩm trứng sấy khô và/hoặc đông khô	Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được loại bỏ đường sau đó thanh trùng và sấy khô.
10.3	Trứng bảo quản, bao gồm cả trứng ngâm trong kiềm, ngâm trong muối và đóng hộp	Bao gồm các sản phẩm được bảo quản truyền thống kiểu phương đông, như trứng vịt muối (Hueidan), trứng muối tro nhiều năm (pidan).
10.4	Đồ ăn tráng miệng từ trứng (ví dụ: món sữa trứng)	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và các sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp khô. Các ví dụ bao gồm bánh flan và bánh trứng. Cũng bao gồm nhân trứng sữa dùng cho các loại bánh nướng (ví dụ bánh có nhân).
11.0	Đường, bao gồm cả mật ong	Bao gồm các sản phẩm đường tiêu chuẩn hóa (mã nhóm 11.1), chưa tiêu chuẩn hóa (ví dụ mã nhóm 11.2, 11.3, 11.4 và 11.6) và chất ngọt tự nhiên (mã nhóm 11.5 Mật ong).
11.1	Đường thô và đường tinh luyện	Các chất tạo ngọt có dinh dưỡng như sacaroza đã tinh chế một phần hoặc hoàn toàn (được chế biến từ củ cải đường và mía đường), glucoza (được chế biến từ tinh bột) hoặc fructoza, thuộc các phân nhóm từ 11.1.1 đến 11.1.5.
11.1.1	Đường trắng, dextroza khan, dextroza monohydrat, fructoza	Đường trắng là sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol không nhỏ hơn 99,7^{o}Z. Dextroza khan là D-glucoza được tinh sạch và kết tinh không chứa nước các tinh thể nước. Dextroza ngậm một phân tử nước là

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		D-glucoza được kết tinh và chứa một phân tử nước. Fructoza là D-fructoza được tinh sạch và kết tinh.
11.1.2	Đường bột, dextroza bột	Đường bột (đường bụi) là đường trắng được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón. Dextroza bột là dextroza khan hoặc dextroza ngậm một phân tử nước, hoặc hỗn hợp của chúng, được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón.
11.1.3	Đường trắng mịn, đường nâu mịn, siro glucoza, siro glucoza đã được làm khô, đường mía thô	Đường trắng mịn là đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, có màu trắng. Đường nâu mịn là đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, màu nâu sáng đến màu nâu sẫm. Siro glucoza là dung dịch dạng lỏng của các sacarit có dinh dưỡng thu được từ tinh bột và/hoặc inulin đã tinh sạch và cô đặc. Siro glucoza khô là siro glucoza đã loại bỏ một phần nước. Đường mía thô là sacaroza đã làm sạch một phần được kết tinh từ nước mía đã làm sạch một phần mà không cần quá trình tinh sạch tiếp theo.
11.1.3.1	Siro glucoza khô dùng để sản xuất kẹo	Siro glucoza khô, như mô tả trong 11.1.3, được dùng để sản xuất các sản phẩm kẹo (nhóm 05.2, ví dụ như kẹo cứng hoặc kẹo mềm).
11.1.3.2	Siro glucoza dùng để sản xuất kẹo	Siro glucoza, như mô tả trong 11.1.3, được dùng để sản xuất các sản phẩm kẹo (nhóm 05.2, ví dụ như kẹo cứng hoặc kẹo mềm).
11.1.4	Lactoza	Thành phần tự nhiên của sữa thông thường, thu được khi tách khỏi whey. Sản phẩm có thể ở dạng khan hoặc chứa một phân tử nước kết tinh, hoặc là hỗn hợp của cả hai dạng trên.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
11.1.5	Đường trắng nghiền	Tinh thể đường sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol không nhỏ hơn 99,5^{o}Z.
11.2	Đường nâu, không bao gồm các sản phẩm thực phẩm thuộc mã nhóm 11.1.3	Bao gồm các loại đường đã vón cục, dạng hạt to, màu vàng hoặc nâu như đường demerara.
11.3	Dung dịch đường, siro đường và đường nghịch đảo, bao gồm cả đường mật và rỉ mật, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 11.1.3	Bao gồm các sản phẩm phụ của quá trình tinh luyện đường (ví dụ như mật đường hay rỉ mật) đường nghịch đảo (đường nghịch chuyển) (hỗn hợp đẳng mol của glucoza và fructoza được chế biến từ quá trình thủy phân sacaroza) và các chất tạo ngọt khác như siro ngô chứa hàm lượng cao fructoza, siro inulin chứa hàm lượng cao fructoza và đường ngô.
11.4	Đường và siro khác (VD: xyloza, siro từ cây thích, đường dùng phủ bánh)	Bao gồm tất cả các dạng siro thông thường (ví dụ siro từ cây thích), các loại siro dùng cho bánh nướng và kem (ví dụ siro caramel, siro có tạo hương) và các sản phẩm đường dùng để trang trí trên bánh (ví dụ như tinh thể đường được tạo màu dùng cho bánh cookie).
11.5	Mật ong	Mật ong là chất ngọt tự nhiên được được sản xuất bởi ong mật, từ mật hoa hoặc lấy dịch tiết ra từ cây. Ong lấy mật hoa hoặc lấy dịch tiết ra từ cây, sau đó chuyển hóa chúng bằng cách kết hợp với các chất đặc biệt trong cơ thể, tích luỹ, khử nước, lưu giữ và để trong tổ ong cho đến chín và ngấu. Ví dụ: mật ong bao gồm mật ong từ hoa rừng và mật ong từ cỏ ba lá.
11.6	Chất tạo ngọt, bao gồm cả chất tạo ngọt đậm đặc	Bao gồm các sản phẩm tạo ngọt có độ ngọt cao (ví dụ như kali acesulfam) và/hoặc chứa polyol (ví dụ sorbitol) mà có thể chứa các

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		phụ gia khác và/hoặc các thành phần có dinh dưỡng như cacbohydrat. Các sản phẩm này có thể được bán cho người tiêu dùng ở dạng bột, dạng rắn (ví dụ như viên hoặc cục) hoặc dạng lỏng.
12.0	Muối, gia vị, súp, nước chấm, sa lát và các sản phẩm protein	Bao gồm các chất bổ sung vào thực phẩm để làm tăng hương vị (mã nhóm 12.1 Muối và các chất thay thế muối; 12.2 Thảo mộc, gia vị (như gia vị cho mì ăn liền); 12.3 Dấm; 12.4 Mù tạt)), một số thực phẩm chế biến (như mã nhóm 12.5 Súp và canh; 12.6 Nước sốt và sản phẩm tương tự; 12.7 Salad (ví dụ salad macaroni, salad khoai tây) và sản phẩm dạng phết dùng cho sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và từ hạt thuộc nhóm 04.2.2.5 và 05.1.3)) và các sản phẩm có thành phần chính là protein của đậu tương hoặc nguồn khác (ví dụ sữa, ngũ cốc, rau) (12.9 Gia vị từ đậu tương; 12.10 Sản phẩm protein không có nguồn gốc từ đậu tương).
12.1	Muối và các sản phẩm tương tự	Bao gồm muối (mã nhóm 12.1.1) và các sản phẩm thay thế muối (mã nhóm 12.1.2) được dùng làm gia vị trong thực phẩm.
12.1.1	Muối	Chứa chủ yếu natri clorua dùng cho thực phẩm. Bao gồm muối ăn thông thường, muối iot và muối flo iot, muối kết tinh.
12.1.2	Sản phẩm tương tự muối	Các chất thay thế muối là gia vị đã được giảm hàm lượng natri nhằm sử dụng trong thực phẩm thay thế muối.
12.2	Gia vị, thảo mộc, đồ gia vị (VD: gia vị dùng cho mì ăn liền)	Nhóm này mô tả các sản phẩm dùng để tăng cường mùi vị cho thực phẩm.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
12.2.1	Thảo mộc và gia vị	Thảo mộc và gia vị thường có nguồn gốc thực vật, có thể được làm khô, có thể được nghiền hoặc để nguyên. Các ví dụ về thảo mộc gồm húng quế, húng oregano và húng tây. Các ví dụ về gia vị (spice) gồm nghệ và hạt carum. Gia vị (spice) cũng có thể có trong các hỗn hợp dạng bột hoặc dạng nhuyễn. Các ví dụ về hỗn hợp gia vị bao gồm ớt gia vị, tương ớt, cari nhuyễn, nước cốt cari và các hỗn hợp dạng khô để ướp lên bề mặt thịt hoặc cá.
12.2.2	Đồ gia vị	Bao gồm các loại gia vị để làm mềm thịt, hỗn hợp muối và hành, hỗn hợp muối và tỏi, hỗn hợp gia vị kiểu phương Đông (*dashi*), gia vị rắc lên cơm (*furikake*), gia vị dùng cho các loại sợi. Khái niệm "gia vị" được dùng trong nhóm này không bao gồm gia vị dạng nước sốt (ví dụ: tương cà chua, mayonnaise, mù tạt) hoặc "relish".
12.3	Dấm	Chất lỏng được chế biến từ việc lên men rượu từ các nguyên liệu thích hợp (ví dụ: rượu vang, rượu táo). Ví dụ: dấm táo, dấm từ rượu vang, dấm từ malt, dấm từ rượu mạnh, dấm từ ngũ cốc, dấm từ nho khô và dấm từ trái cây.
12.4	Mù tạt	Nước sốt làm gia vị được chế biến từ hạt mù tạt nghiền, thường được tách béo, được trộn với nước, dấm, muối, dầu ăn, các gia vị khác và sau đó tinh chế, thành hỗn hợp dạng sệt. Ví dụ: mù tạt Dijon và mù tạt cay (được chế biến từ hạt và vỏ hạt).
12.5	Viên xúp và nước thịt	Bao gồm các loại súp và hỗn hợp, dùng để ăn ngay. Các sản phẩm cuối cùng có thể chứa nước (ví dụ: nước cốt thịt) hoặc chứa sữa (ví dụ: "chowder").

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
12.5.1	Viên xúp và nước thịt ăn liền, kể cả loại đóng hộp, đóng chai và đông lạnh	Các sản phẩm chứa nước hoặc chứa sữa, gồm có canh rau, canh thịt hoặc canh cá, có hoặc không có các thành phần khác (ví dụ: như rau, thịt, mì sợi). Ví dụ: nước canh thịt, nước luộc thịt, nước cốt thịt, súp từ nước và từ cream, "chowder" và súp hải sản.
12.5.2	Hỗn hợp viên xúp và nước thịt	Súp đặc cần được hoàn nguyên bằng nước và/hoặc sữa, có hoặc không bổ sung các thành phần tùy chọn (ví dụ như rau, thịt, mì sợi). Ví dụ: bột hoặc viên từ nước canh thịt, súp đặc hoặc súp dạng bột (ví dụ như "*mentsuyu*") bột hoặc viên từ nước hầm xương.
12.6	Nước chấm và các sản phẩm tương tự	Bao gồm các loại nước sốt, nước thịt và nước bột nêm dùng ngay và các loại hỗn hợp cần hoàn nguyên trước khi sử dụng. Các sản phẩm dùng ngay được chia thành hai phân nhóm là sản phẩm được nhũ hóa (mã nhóm 12.6.1) và không được nhũ hóa (mã nhóm 12.6.2), trong khi phân nhóm hỗn hợp (mã nhóm 12.6.3) bao gồm các hỗn hợp nước sốt đã nhũ hóa và không nhũ hóa.
12.6.1	Nước chấm, nước sốt dạng nhũ tương (VD: nước sốt mayonnaise, nước sốt salát)	Nước sốt, nước thịt và nước bột nêm chứa ít nhất là một phần nhũ tương dầu trong nước hoặc chất béo trong nước. Ví dụ: sốt dùng cho salad (ví dụ như kiểu Pháp, Italia, Hy Lạp), sản phẩm dạng phết từ chất béo dùng cho bánh sandwich (ví dụ mayonnaise chứa mù tạt), cream dùng cho salad ("salad cream"), nước sốt béo ("fatty sauce") và sốt kem hành tây.
12.6.2	Nước chấm không ở dạng nhũ tương (VD: tương cà chua, tương ớt, sốt kem, nước sốt từ thịt)	Bao gồm nước sốt, nước sốt từ thịt và nước bột nêm từ nước, từ nước cốt dừa, từ sữa. Ví dụ: nước sốt dùng cho thịt nướng ("barbecue sauce"), nước sốt cà chua, nước sốt phomat ("cheese sauce"), nước sốt Worcestershire, nước sốt Worcestershire

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		đặc kiểu phương đông ("*tonkatsu sauce*"), tương ớt, nước sốt ngọt và chua ("sweet and sour dipping sauce"), nước sốt trắng từ cream [nước sốt chứa chủ yếu sữa hoặc cream, có thêm một ít chất béo (ví dụ: bơ) và bột, có hoặc không bổ sung gia vị].
12.6.3	Hỗn hợp nước chấm và nước sốt	Sản phẩm cô đặc, thường có dạng bột, được trộn với nước, sữa, dầu ăn hoặc chất lỏng khác để tạo sản phẩm nước sốt hay nước chấm. Ví dụ: các hỗn hợp từ nước sốt phomat, nước sốt hollandaise và nước chấm salad (ví dụ: nước chấm kiểu Italia hoặc "ranch dressing").
12.6.4	Nước chấm trong (VD: nước mắm)	Bao gồm các loại nước chấm trong, loãng, không nhũ hóa, có thể làm từ nước. Các loại nước chấm này có thể được dùng như gia vị hoặc thành phần nguyên liệu hơn là dùng trực tiếp (ví dụ dùng cho thịt bò nướng). Ví dụ: nước sốt sò điệp và nước mắm Thái (“*nam pla*”).
12.7	Salad (salad mì ống, sa lát khoai tây) và sản phẩm dạng phết bánh sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và hạnh nhân thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5 và 05.1.3	Bao gồm các sản phẩm salad chế biến, sản phẩm dạng phết từ sữa dùng cho bánh sandwich, sản phẩm dạng phết tương tự mayonnaise chưa chuẩn hóa dùng cho bánh sandwich và nước bột nêm dùng cho món salad trộn (salad cải bắp).
12.8	Men và các sản phẩm tương tự	Bao gồm nấm men dùng làm bánh mì và bột nở được sử dụng trong sản xuất bánh nướng. Kể cả các sản phẩm "*koji*" kiểu phương đông (gạo hoặc lúa mạch được malt hóa với A. oryzae để tạo enzym) dùng trong sản xuất đồ uống có cồn.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
12.9	Gia vị từ đậu tương	Bao gồm các sản phẩm được chế biến từ đậu tương và các thành phần khác, được dùng làm gia vị, chẳng hạn như đậu tương lên men dạng nhuyễn và nước tương.
12.9.1	Sản phẩm dạng nhuyễn từ đậu tương lên men (VD: miso)	Các sản phẩm được chế biến từ đậu tương, muối, nước và các thành phần khác, sử dụng quá trình lên men. Sản phẩm bao gồm "*dou jiang*" (Trung Quốc), "*doenjang*" (Hàn Quốc) hoặc "*miso*" (Nhật Bản), là những sản phẩm có thể được sử dụng để chế biến nước súp hoặc nước bột nêm, hoặc dùng làm gia vị.
12.9.2	Nước tương	Gia vị dạng lỏng chứa đậu tương lên men, đậu tương không lên men (ví dụ: thủy phân) hoặc sản phẩm thủy phân protein thực vật.
12.9.2.1	Nước tương lên men	Dạng nước sốt trong, không nhũ hóa, được chế biến bằng cách cho lên men đậu tương, ngũ cốc, muối và nước.
12.9.2.2	Nước tương không lên men	Nước tương không lên men, còn gọi là nước tương không ủ men, có thể được chế biến từ protein thực vật giống như đậu tương đã tách béo được thủy phân bằng acid (ví dụ như acid hydrochloric), được trung hòa (ví dụ bằng natri cacbonat) và được tinh lọc.
12.9.2.3	Các loại nước tương khác	Dạng nước tương không nhũ hóa chế biến từ nước tương lên men và/hoặc nước tương không lên men, có hoặc không có đường, có hoặc không có quá trình caramel hóa.
12.10	Sản phẩm protein không phải từ đậu tương	Bao gồm các sản phẩm như protein sữa, protein ngũ cốc và protein thực vật mô phỏng hoặc thay thế các sản phẩm như thịt, cá hoặc sữa. Các ví dụ bao gồm: sản phẩm protein thực vật mô phỏng, "*fu*" (hỗn hợp của gluten (protein thực vật) với bột dạng

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		thô hoặc được sấy khô (nướng), được sử dụng như một thành phần nguyên liệu, ví dụ trong súp miso) và sản phẩm mô phỏng thịt và cá chứa protein.
13.0	Thực phẩm với mục đích dinh dưỡng đặc biệt	Bao gồm các loại thực phẩm được chế biến đặc biệt hoặc thực phẩm theo công thức để đáp ứng các yêu cầu ăn đặc biệt tùy theo thể trạng hoặc tình trạng sinh lý và/hoặc tình trạng bệnh lý, rối loạn chức năng. Thành phần của các loại thực phẩm này về bản chất hoàn toàn khác với các thực phẩm thông thường. Các thực phẩm ăn kiêng ngoài nhóm 13.0 thì được đưa vào trong các nhóm khác tương ứng.
13.1	Sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi, sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 - 36 tháng tuổi và sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Thức ăn dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ theo định nghĩa trong các phân nhóm 13.1.1, 13.1.2 và 13.1.3.
13.1.1	Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Sản phẩm tương tự sữa mẹ dùng cho trẻ sơ sinh (không quá 12 tháng tuổi) được chế biến theo công thức đặc biệt để cung cấp nguồn dinh dưỡng cơ bản trong những tháng đầu đời của trẻ cho đến khi trẻ sử dụng được các loại thức ăn bổ sung thích hợp. Sản phẩm có dạng lỏng, sử dụng ngay hoặc được hoàn nguyên từ sản phẩm dạng bột. Các sản phẩm, ngoài các sản phẩm thuộc nhóm 13.1.3, có thể là protein thủy phân và/hoặc từ amino acid hoặc từ sữa.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
13.1.2	Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	Thức ăn dùng để bổ sung dưới dạng lỏng dùng cho trẻ sơ sinh (ít nhất 6 tháng tuổi) và trẻ nhỏ (từ 1 năm tuổi đến 3 năm tuổi). Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc được hoàn nguyên từ sản phẩm dạng bột. Các sản phẩm, ngoài các sản phẩm thuộc nhóm 13.1.3, có thể là protein thủy phân từ đậu nành và/hoặc từ amino acid hoặc từ sữa.
13.1.3	Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Thực phẩm dùng cho mục đích ăn uống đặc biệt được chế biến theo công thức đặc biệt trong quản lý chế độ ăn của trẻ sơ sinh và có thể chỉ sử dụng dưới sự giám sát của nhân viên y tế. Thực phẩm này dành riêng hoặc cho ăn một phần đối với trẻ sơ sinh bị hạn chế hoặc bị tổn thương năng lực tiếp nhận, tiêu hóa, hấp thụ hoặc chuyển hóa các sản phẩm theo công thức thông thường dành cho trẻ sơ sinh hoặc các chất dinh dưỡng có chứa trong các sản phẩm đó, hoặc dùng cho trẻ sơ sinh có yêu cầu dinh dưỡng đặc biệt khác do bệnh lý mà việc quản lý chế độ ăn không thể đạt được khi điều chỉnh chế độ ăn thông thường, bằng các thực phẩm khác dùng với chế độ ăn đặc biệt, hoặc bằng cách kết hợp cả hai phương pháp đó.
13.2	Thực phẩm bổ sung cho trẻ đến 36 tháng tuổi	Sản phẩm dành cho trẻ sơ sinh từ 6 tháng tuổi trở lên và để quá trình thích nghi chuyển tiếp của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ đối với thực phẩm thông thường. Các sản phẩm có thể dùng ngay hoặc được hoàn nguyên nếu sản phẩm ở dạng bột, sử dụng nước, sữa hoặc chất lỏng thích hợp khác. Các thực phẩm

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		này không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 13.1.1, 13.1.2 và 13.1.3. Ví dụ: thực phẩm dùng cho trẻ sơ sinh chứa ngũ cốc, trái cây, rau và thịt, thực phẩm cho trẻ trong giai đoạn tập đi và thực phẩm cho trẻ lớn tuổi hơn; bột lactea, bánh quy và bánh quy dùng cho trẻ em.
13.3	Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1	Thực phẩm dùng cho mục đích ăn kiêng đặc biệt được chế biến theo công thức đặc biệt và được dùng cho việc quản lý chế độ ăn của người bệnh và chỉ có thể được dùng dưới sự giám sát của nhân viên y tế. Các thực phẩm này dành riêng hoặc dùng một phần cho người bệnh bị hạn chế hoặc bị tổn thương năng lực tiếp nhận, tiêu hóa, hấp thụ hoặc chuyển hóa các thực phẩm thông thường hoặc các chất dinh dưỡng nhất định có chứa trong các sản phẩm đó, hoặc những người có yêu cầu dinh dưỡng đặc biệt do bệnh lý mà việc quản lý chế độ ăn không thể đạt được khi điều chỉnh chế độ ăn thông thường, bằng các thực phẩm khác dùng với chế độ ăn đặc biệt, hoặc bằng cách kết hợp cả hai phương pháp.
13.4	Thực phẩm ăn kiêng để giảm cân	Thực phẩm theo công thức sử dụng ngay hoặc được chế biến theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm thì thay thế hoàn toàn hoặc một phần cho chế độ ăn hàng ngày. Bao gồm các sản phẩm giảm năng lượng như có hàm lượng đường và/hoặc chất béo thấp, không chứa đường hoặc chất béo hoặc có chứa các sản phẩm thay thế đường và/hoặc chất béo.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
13.5	Thực phẩm ăn kiêng khác (ví dụ: thực phẩm bổ sung cho chế độ ăn kiêng), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm từ 13.1-13.4 và 13.6	Các sản phẩm có hàm lượng dinh dưỡng cao, dạng lỏng hoặc dạng rắn (ví dụ như protein dạng thỏi), được sử dụng như một phần của chế độ ăn cân bằng nhằm cung cấp dinh dưỡng bổ sung. Các sản phẩm này không dùng để sử dụng cho các mục đích giảm cân hoặc dùng như một phần của chế độ điều trị y khoa.
13.6	Sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất	Bao gồm các sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất ở dạng chế biến như viên nang, viên nén, bột, dung dịch... và được phân liều (để sử dụng) thành các đơn vị liều nhỏ.
14.0	Đồ uống, không bao gồm đồ uống từ sữa	Nhóm này được chia thành các phân nhóm đồ uống không cồn (mã nhóm 14.1) và đồ uống có cồn (mã nhóm 14.2) Đồ uống từ sữa thuộc phân nhóm 01.1.4.
14.1	Đồ uống không cồn	Nhóm này bao gồm các loại nước uống và nước uống cacbonat hóa (mã nhóm 14.1.1), nước ép rau quả (mã nhóm 14.1.2), nectar rau quả (mã nhóm 14.1.3), đồ uống từ nước có hương vị và cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa (mã nhóm 14.1.4) và đồ uống từ nước ("water-based brewed") hoặc đồ uống pha với nước như cà phê và chè (mã nhóm 14.1.5).
14.1.1	Nước	Bao gồm nước khoáng thiên nhiên (mã nhóm 14.1.1.1) và các loại nước đóng chai khác (mã nhóm 14.1.1.2), mỗi loại có thể cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.1.1	Nước khoáng thiên nhiên và nước suối	Nước được lấy trực tiếp tại nguồn và được đóng chai gần với nguồn, được đặc trưng bởi sự có mặt của các muối khoáng nhất định với tỉ lệ tương đối và các nguyên tố vết hoặc các thành phần khác. Nước khoáng thiên nhiên có thể cacbonat hóa tự nhiên (với carbon dioxyd từ chính nguồn), cacbonat hóa (được bổ sung carbon dioxyd có nguồn gốc khác), được khử cacbonat (lượng cacbonat ít hơn lượng có trong nguồn do đó không có carbon dioxyd thoát ra trong các điều kiện nhiệt độ và áp suất tiêu chuẩn), hoặc được tăng cường (với carbon dioxyd từ nguồn) và không cacbonat hóa (không chứa carbon dioxyd tự do).
14.1.1.2	Nước suối và nước sođa	Bao gồm nước ngoài nước từ các nguồn tự nhiên, có thể cacbonat hóa bằng cách bổ sung cacbon dioxit và có thể chế biến bằng cách lọc, khử trùng hoặc các biện pháp thích hợp khác. Các loại nước này có thể chứa các muối khoáng bổ sung. Nước cacbonat hóa và không cacbonat hóa có tạo hương thì thuộc nhóm 14.1.4. Ví dụ như nước uống, nước đóng chai có hoặc không bổ sung chất khoáng, nước tinh khiết, nước seltzer, soda và nước có ga.
14.1.2	Nước ép rau, quả	Nhóm này áp dụng đối với nước ép rau quả. Các đồ uống từ nước ép rau quả thuộc mã nhóm 14.1.4.2. Các hỗn hợp nước ép rau với nước ép quả được phân loại riêng theo thành phần (ví dụ nước ép quả (mã nhóm 14.1.2.1) và nước ép rau (mã nhóm 14.1.2.3)).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.2.1	Nước ép quả	Nước quả là chất lỏng không lên men nhưng có thể lên men được, thu được từ phần ăn được của quả gần chín và quả tươi còn lành lặn hoặc từ quả được duy trì tình trạng lành lặn bằng các biện pháp thích hợp. Nước quả được chuẩn bị bằng các quá trình thích hợp để duy trì các đặc tính vật lý, hóa học, cảm quan và dinh dưỡng thiết yếu của nước quả như nguyên liệu ban đầu. Nước quả có thể ở dạng đục hoặc trong, có thể được hoàn lại các chất tạo hương và các thành phần tạo hương dễ bay hơi (để đạt được mức như trong quả cùng loại), tất cả phải thu được bằng các biện pháp vật lý thích hợp. Có thể bổ sung thịt quả và các tế bào thu được bằng các biện pháp vật lý thích hợp từ cùng loại quả. Nước quả đơn thu được từ một loại quả. Nước quả hỗn hợp thu được từ hỗn hợp hai hoặc nhiều loại nước quả hoặc nước quả và puree, từ các loại quả khác nhau. Nước quả có thể thu được, chẳng hạn được ép trực tiếp bằng các quá trình chiết cơ học, bằng cách hoàn nguyên nước quả đã cô đặc (mã nhóm 14.1.2.3) cùng với nước, hoặc bằng chiết với nước từ quả nguyên (ví dụ nước mận từ quả mận khô), trong một số tình huống cụ thể. Ví dụ: nước cam, nước táo, nước quả lí đen, nước chanh, nước cam - xoài và nước dừa.
14.1.2.2	Nước ép rau, củ	Nước rau là sản phẩm dạng lỏng không lên men nhưng có thể lên men được, để dùng trực tiếp, thu được bằng cách ép cơ học, nghiền thô, nghiền kỹ và/hoặc sàng từ một

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		hoặc nhiều loại rau tươi còn lành lặn hoặc từ rau được bảo quản duy nhất các biện pháp vật Iý. Nước rau có thể trong, đục hoặc chứa các phần thịt từ rau. Nước rau có thể được cô đặc và hoàn nguyên cùng với nước. Các sản phẩm nước rau có thể chứa một loại rau (ví dụ: cà rốt) hoặc chứa hỗn hợp các loại rau (ví dụ: cà rốt và cần tây).
14.1.2.3	Nước ép quả cô đặc	Nước ép quả cô đặc là sản phẩm phù hợp với định nghĩa được nêu trong mã nhóm 14.1.2.1. Sản phẩm được chế biến bằng cách tách một lượng nước bằng biện pháp vật lý ra khỏi nước quả để tăng độ Brix đến mức lớn hơn ít nhất 50% so với mức được thiết lập đối với nước quả được hoàn nguyên từ chính loại quả đó. Trong sản xuất nước quả mà phải cô đặc, các quá trình thích hợp được sử dụng và có thể được kết hợp với sự khuếch tán đồng thời thịt quả hoặc tế bào thịt quả với nước, cung cấp chất khô hòa tan từ quả có thể chiết bằng nước được thêm vào trên dây chuyền vào nước quả ban đầu, trước khi tiến hành cô đặc. Nước quả cô đặc có thể được phục hồi các chất tạo hương và các thành phần tạo hương có thể bay hơi (đến mức thông thường như đối với quả cùng loại), tất cả phải thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp và tất cả phải thu được từ cùng một loại quả. Thịt quả và các tế bào thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp có thể được thêm vào. Sản phẩm dạng lỏng, dạng siro và dạng đông lạnh được chế biến bằng cách thêm nước để dùng ngay. Ví dụ: nước ép cam cô đặc đông lạnh, nước ép chanh cô đặc.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.2.4	Nước ép rau, củ cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nước rau bằng biện pháp vật lý. Sản phẩm dạng lỏng, dạng siro và dạng đông lạnh dùng để chế biến nước rau dùng ngay bằng cách thêm nước. Nhóm này bao gồm cả nước cà rốt cô đặc.
14.1.3	Necta rau, quả	Nectar rau quả là đồ uống được chế biến từ puree rau quả, nước rau quả hoặc nước rau quả cô đặc hoặc hỗn hợp với nước và đường, mật ong, siro và/hoặc các chất tạo ngọt. Hỗn hợp nectar rau quả được công bố theo các thành phần của chúng (nghĩa là nectar quả (mã nhóm 14.1.3.1) và nectar rau (mã nhóm 14.1.3.2)).
14.1.3.1	Necta quả	Nectar quả là sản phẩm không lên men nhưng có thể lên men được, thu được bằng cách thêm nước, có hoặc không bổ sung đường, mật ong, siro và/hoặc các chất tạo ngọt vào nước quả, nước quả cô đặc, puree quả hoặc puree quả cô đặc, hoặc hỗn hợp của các sản phẩm nêu trên. Có thể bổ sung các chất tạo hương, các thành phần tạo hương dễ bay hơi, thịt quả và tế bào, tất cả chúng phải được lấy từ cùng một loại quả và thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp. Các sản phẩm có thể chứa một loại quả hoặc hỗn hợp quả. Ví dụ: nectar lê và nectar đào.
14.1.3.2	Necta rau, củ	Sản phẩm thu được bằng cách thêm nước, có hoặc không bổ sung đường, mật ong, siro và/hoặc các chất tạo ngọt vào nước rau hoặc nước rau cô đặc, hoặc hỗn hợp của chúng. Nectar rau có thể chứa một loại rau hoặc hỗn hợp các loại rau.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.3.3	Necta quả cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nectar quả hoặc nguyên liệu làm nectar quả bằng cách biện pháp vật lý. Sản phẩm dạng lỏng, dạng siro và dạng đông lạnh dùng để chế biến nectar sử dụng ngay bằng cách thêm nước. Ví dụ: nectar lê cô đặc và nectar đào cô đặc.
14.1.3.4	Necta rau, củ cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nectar rau bằng các biện pháp vật lý. Sản phẩm dạng lỏng, dạng siro và dạng đông lạnh dùng để chế biến nectar sử dụng ngay bằng cách thêm nước.
14.1.4	Đồ uống hương liệu, bao gồm đồ uống "thể thao", "năng lượng" hoặc "điện giải" và các đồ uống đặc biệt khác	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm cacbonat hóa và không cacbonat hóa và sản phẩm cô đặc, bao gồm cả các sản phẩm từ nước ép rau quả. Nhóm này bao gồm cả đồ uống từ cà phê, chè và thảo mộc.
14.1.4.1	Đồ uống từ nước có hương vị và cacbonat hóa	Bao gồm đồ uống có hương vị từ nước được bổ sung carbon dioxyd, các chất tạo ngọt có dinh dưỡng, không dinh dưỡng và/hoặc có độ ngọt cao và các phụ gia thực phẩm cho phép khác. Bao gồm cả "gaseosa" (đồ uống từ nước được bổ sung cacbon dioxit, chất tạo ngọt và chất tạo hương) và các loại soda như cola, "pepper-type", "root beer", nước chanh và nước quả thuộc họ cam chanh, cả loại dùng cho ăn kiêng và loại thông thường. Những loại đồ uống này có thể trong, đục hoặc có thể chứa các chất lơ lửng (ví dụ các mảnh quả). Bao gồm cả các sản phẩm như đồ uống cung cấp năng lượng đã cacbonat hóa và chứa hàm lượng các chất dinh dưỡng cao và các thành phần khác (ví dụ như caffein, taurin, carnitin).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.4.2	Đồ uống từ nước có hương vị và không cacbonat hóa, bao gồm cả rượu mạnh pha đường và ades	Bao gồm các đồ uống từ nước có tạo hương không bổ sung cacbon dioxit, đồ uống từ nước rau quả (ví dụ như đồ uống từ quả hạnh, hồi, dừa và nước nhân sâm), nước quả ("fruit ade") có tạo hương (ví dụ như nước chanh ("lemonade"), nước cam ("orangede")), "squash" (đồ uống không cồn từ quả cam chanh), "capile groselha", đồ uống chứa acid lactic, cà phê uống liền và chè uống liền có hoặc không có sữa hoặc chất khô sữa, đồ uống từ thảo mộc (ví dụ như trà lạnh ("iced tea"), trà lạnh hương trái cây, cappuccino đóng hộp ướp lạnh) và đồ uống "thể thao" chứa chất điện giải. Các đồ uống này có thể có trạng thái trong hoặc chứa các phần tử lơ lửng (ví dụ như các mảnh trái cây) và có thể không tạo ngọt hoặc có tạo ngọt bằng đường hoặc các chất tạo ngọt không dinh dưỡng tỉ trọng cao. Bao gồm cả các sản phẩm đồ uống có năng lượng không cacbonat hóa và chứa hàm lượng các chất dinh dưỡng cao và các thành phần khác (ví dụ như caffein, taurin, carnitin).
14.1.4.3	Đồ uống cô đặc từ nước có hương vị (dạng rắn hoặc lỏng)	Bao gồm các sản phẩm cô đặc dạng bột, siro, dạng lỏng và đông lạnh dùng để chế biến đồ uống không cồn có chứa nước cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa bằng cách bổ sung nước hoặc nước đã cacbonat hóa. Ví dụ: "fountain syrup" (ví dụ như siro cola), siro quả dùng cho đồ uống không cồn, sản phẩm cô đặc dạng bột hoặc được đông lạnh dùng cho hỗn hợp nước chanh và trà lạnh.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.1.5	Cà phê, sản phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ cacao	Bao gồm các sản phẩm uống liền (ví dụ như sản phẩm đóng hộp) và các hỗn hợp của chúng cũng như các sản phẩm cô đặc. Ví dụ: đồ uống nóng từ rau diếp xoăn ("postum"), trà gạo ("rice tea"), trà Paragoay "mate tea" và các hỗn hợp dùng cho đồ uống nóng từ cà phê và chè (ví dụ như cà phê hòa tan, sản phẩm bột để pha chế cappuccino nóng). Hạt cà phê đã được xử lý dùng để sản xuất các sản phẩm cà phê cũng thuộc nhóm này. Cacao uống liền thuộc mã nhóm 01.1.2 và hỗn hợp cacao thuộc mã nhóm 05.1.1.
14.2	Đồ uống có cồn, bao gồm cả sản phẩm tương tự không cồn hoặc độ cồn thấp	Sản phẩm tương tự không có cồn và có độ cồn thấp thuộc cùng nhóm với đồ uống có cồn.
14.2.1	Bia và đồ uống từ malt	Các Ioại đồ uống có cồn từ lúa mạch đã nảy mầm (malt), hoa hublong, nấm men và nước. Các ví dụ bao gồm: bia ("ale"), bia nâu ("brown beer, "weiss beer', "pilsner", "lager beer", "oud bruin beer" "Obergariges Einfachbier", "light beer', bia thông thường ("table beer"), "malt liquor", "porter", "stout" và "barleywine".
14.2.2	Rượu táo, lê	Rượu vang từ quả táo ("cider") và lê ("perry"). Cũng bao gồm "cider bouche”
14.2.3	Rượu vang nho	Đồ uống có cồn thu được duy nhất từ sản phẩm lên men hoàn toàn hoặc một phần từ quả nho tươi, có thể được nghiền thô hoặc không, hoặc từ nước nho.
14.2.3.1	Rượu vang không ga	Rượu vang từ nho (trắng, đỏ, hồng, dạng khô hoặc loại ngọt) có thể chứa hàm lượng cacbon dioxit lớn nhất là 0,4 g/100 ml (4000 mg/kg) ở 20°C.

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
14.2.3.2	Rượu vang nổ	Rượu vang từ nho mà trong đó cacbonat được sinh ra trong quá trình lên men, kể cả việc lên men trong chai lẫn lên men trong thùng kín. Cũng bao gồm rượu vang cacbonat hóa bằng cacbon dioxit hoàn toàn hoặc một phần từ nguồn bên ngoài. Ví dụ: "spumante" và rượu vang "cold duck".
14.2.3.3	Rượu vang tăng cường độ cồn, rượu vang mạnh và rượu vang ngọt	Rượu vang từ nho được sản xuất bằng cách: (i) lên men nước nho có nồng độ đường cao; (ii) trộn nước nho cô đặc với rượu vang; hoặc (iii) trộn nước nho đã lên men với rượu cồn. Ví dụ: rượu vang từ nho dùng để khai vị ("grape dessert wine").
14.2.4	Rượu vang (không bao gồm rượu vang nho)	Bao gồm rượu vang chế biến từ quả khác quả nho, táo và lê, và từ các sản phẩm nông nghiệp khác, bao gồm cả các loại hạt (ví dụ như gạo). Các loại rượu vang này có thể là rượu vang thông thường hoặc rượu vang nổ. Ví dụ: rượu vang từ gạo ("sake"), rượu vang thông thường và rượu vang nổ từ các loại quả.
14.2.5	Rượu mật ong	Đồ uống có cồn chế biến từ mật ong, malt và gia vị, hoặc chỉ từ mật ong, được lên men. Bao gồm cả rượu vang mật ong.
14.2.6	Rượu mạnh chưng cất có hàm lượng cồn trên 15%	Bao gồm tất cả các loại đồ uống có cồn được chưng cất từ hạt ngũ cốc (ví dụ như ngô, lúa mạch, yến mạch, lúa mì), các loại củ (ví dụ như khoai tây), quả (ví dụ như nho, các loại quả mọng) hoặc từ đường mía mà có chứa lớn hơn 15% cồn. Ví dụ: "aperitif, "brandy" (rượu vang chưng cất), "cordial", rượu mùi ("liqueur", bao gồm cả rượu mùi đã nhũ hóa), "bagaceira belha" ("bagaceira" là đồ uống được chưng cất từ hỗn hợp ép từ vỏ, hạt và cuống nho), "eau de vie" (một

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		loại brandy), rượu gin, "grappa" (brandy kiểu Italia được chưng cất từ bã nho ép), "marc" (brandy được chưng cất từ bã nho hoặc bã táo), "korn" (rượu ngũ cốc (schnapp) của Đức, thường được chế biến từ yến mạch (Roggen), đôi khi từ lúa mì (Weizen) hoặc cả hai (Getreide); cũng được ghi nhãn là "‘Kornbrantt" hoặc "Kornbranttwein"), rượu mistela (nước nho không lên men được bổ sung rượu nho), rượu ouzo (rượu mạnh Hy Lạp có hương hồi), rượu rum, rượu tsikoudia (rượu bã nho sản xuất ở đảo Crete), rượu tsipouro (rượu bã nho sản xuất ở một số vùng của Hy Lạp), rượu wienbrand (vang cháy, một loại brandy từ nho sản xuất ở vùng Hugo Asbach, Rudesheim, Đức), rượu cachaca (một loại rượu Brazil làm từ nước mía lên men và chưng cất), rượu tequila, whiskey và vodka.
14.2.7	Đồ uống có cồn có hương liệu (ví dụ: bia, vang và đồ uống có cồn làm lạnh)	Bao gồm tất cả các sản phẩm đồ uống có cồn chưa tiêu chuẩn hóa. Mặc dù hầu hết các sản phẩm này chứa ít hơn 15% cồn nhưng một số sản phẩm truyền thống có tạo mùi, không được chuẩn hóa có thể chứa đến 24% cồn. Các ví dụ bao gồm rượu mùi (aromatized wine), rượu cider và rượu perry; rượu vang khai vị, rượu americano; rượu batidas (đồ uống làm từ cachaca, nước quả hoặc nước dừa và có thể có sữa đặc có đường); soda đắng và vino đắng; clarea (hay claré, clary, là hỗn hợp của mật ong, vang trắng và gia vị, gần giống như rượu hippocras là loại được làm từ vang đỏ); đồ uống có cồn jurubela (sản phẩm có cồn làm từ loài Solanum paniculatum là loài cây bản địa ở bắc Brazil và một số vùng ở

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
		Nam Mỹ); negus (sangria, đồ uống làm từ rượu vang Porto, đường, chanh và gia vị); sod, saft và sodet; vermouth; zurra (ở nam Tây Ban Nha, một loại sangria làm từ quả đào hoặc xuân đào; cũng là một từ tiếng Tây Ban Nha chỉ loại rượu vang có gia vị làm từ rượu vang lạnh hoặc nóng, đường, chanh, cam hoặc gia vị); amazake (đồ uống ngọt, có độ cồn thấp (< 1% cồn) làm từ gạo gọi là "koji"); "mirin" (một loại đồ uống ngọt, có cồn (< 10% cồn) làm từ hỗn hợp của "shoochuu" (một loại đồ uống có cồn), gạo và "koji"); "malternative" và cocktail đã pha chế (hỗn hợp của rượu mạnh, rượu mùi, rượu vang, tinh dầu, chất chiết từ quả và từ thực vật... được dùng để uống trực tiếp hoặc để phối trộn). Các loại đồ uống dạng lạnh bao gồm bia, đồ uống từ malt, rượu vang hoặc đồ uống có cồn, nước quả và nước soda (nếu đã cacbonat hóa).
15.0	Thực phẩm mặn ăn liền	Bao gồm các loại thực phẩm dạng snack có hương vị.
15.1	Snack khoai tây, ngũ cốc, bột và tinh bột (từ thân củ, rễ, hạt họ dậu)	Bao gồm các loại snack có hương vị, có hoặc không bổ sung chất tạo hương, ngoại trừ bánh cracker không tạo ngọt (mã nhóm 07.1.2). Các ví dụ bao gồm snack khoai tây, bỏng ngô, bánh quy xoắn, bánh cracker từ gạo, cracker có hương vị (ví dụ cracker hương vị phomat), bhujia (namkeen; snack làm từ hỗn hợp bột mì, ngô, khoai tây, muối, quả khô, lạc, gia vị, chất tạo màu, chất tạo hương và chất chống ôxy hóa) và papad (chế biến từ bột gạo ngâm kĩ hoặc từ bột đậu đen hay bột đậu điều, trộn với muối và gia vị, được tạo hình dạng viên hoặc bánh mỏng).

Mã nhóm thực phẩm	Nhóm thực phẩm	Mô tả
15.2	Quả hạch đã qua chế biến, bao gồm cả quả hạch được phủ và hỗn hợp hạnh nhân (ví dụ: quả khô...)	Bao gồm tất cả các dạng hạt nguyên được chế biến bằng các quá trình như rang khô, ngâm tẩm gia vị hoặc đun sôi, có thể còn vỏ hoặc đã tách vỏ, ướp muối hoặc không ướp muối. Các loại hạt phủ sữa chua, ngũ cốc và mật ong và các loại snack làm từ hỗn hợp trái cây - hạt - ngũ cốc (ví dụ như "trail mixes") được xếp vào nhóm này. Hạt phủ sô cô la thuộc mã nhóm 05.1.4.
15.3	Snack từ thủy sản	Nhóm này mô tả cracker có gia vị cay, các sản phẩm thủy sản hoặc hương vị thủy sản. Cá khô chưa chế biến có thể được tiêu thụ như một loại snack thì thuộc mã nhóm 09.2.5 và snack thịt khô (ví dụ như thịt bò khô, ruốc) thì thuộc mã nhóm 08.3.1.2.
16.0	Thực phẩm hỗn hợp - các sản phẩm không thuộc nhóm thực phẩm từ 01-15	Bao gồm các món ăn đã chế biến hoặc phối trộn các thành phần trong đó phụ gia được bổ sung trực tiếp vào món ăn. Phụ gia có thể có trong món ăn từ các thành phần của món ăn mang vào. Ví dụ một phụ gia được dùng làm một thành phần trong pate thịt, nhưng không có trong các thành phần của pate thịt (ví dụ: trong vỏ bánh). Ví dụ về các thực phẩm hỗn hợp: các thực phẩm được xào nấu có chứa thành phần rau hoặc thịt đã chế biến và gia vị đã được hoàn nguyên với nước trước khi nấu, các món ăn đã chế biến (ví dụ: như món ăn đông lạnh), món thịt hầm, thịt xay và món nhúng (ví dụ: như hành chần).

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng