

Chương 17
Đường và các loại kẹo đường

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

- (a) Các loại kẹo đường chứa ca cao (nhóm 18.06);
- (b) Các loại đường tinh khiết về mặt hoá học (trừ sucroza, lactoza, maltoza, glucoza và fructoza) hoặc các sản phẩm khác của nhóm 29.40; hoặc
- (c) Thuốc hoặc các sản phẩm khác của Chương 30.

Chú giải phân nhóm.

1.- Theo mục đích của các phân nhóm 1701.12, 1701.13 và 1701.14, khái niệm "đường thô" có nghĩa là các loại đường có hàm lượng sucroza tính theo khối lượng, ở thể khô, tương ứng với kết quả dưới 99,5° trên phân cực kế.

2.- Phân nhóm 1701.13 chỉ bao gồm đường mía, thu được không qua quá trình ly tâm, trong đó hàm lượng đường sucroza tính theo khối lượng, ở thể khô, tương ứng với kết quả trên phân cực kế từ 69° đến dưới 93°. Sản phẩm này chỉ chứa các vi tinh thể anhedran tự nhiên, có hình dạng không đều, không thể quan sát được bằng mắt thường, được bao phủ bằng phế liệu từ mật mía và các thành phần khác của cây mía đường.

TỔNG QUÁT

Chương này không chỉ gồm các loại đường (ví dụ, sucroza, lactoza, maltose, glucoza và fructoza), mà còn gồm xirô đường, mật ong nhân tạo, đường caramen, mật đường từ quá trình chiết xuất hoặc tinh chế đường và kẹo đường. Đường và mật đường ở dạng rắn thuộc Chương này có thể pha thêm hương liệu hoặc chất màu (ví dụ, axit citric hoặc vani) hoặc chất làm ngọt nhân tạo (ví dụ, aspartame hoặc stevia), miễn là chúng giữ được đặc tính nguyên bản là đường hoặc mật đường.

Chương này **không bao gồm**:

- (a) Kẹo đường có pha cacao hoặc sôcôla (**trừ sôcôla trắng**) ở bất kỳ tỷ lệ nào và bột cacao được làm ngọt (**nhóm 18.06**).
- (b) Chế phẩm thực phẩm được làm ngọt của các **Chương 19, Chương 20, Chương 21 hoặc Chương 22**.
- (c) Thức ăn gia súc được làm ngọt (**nhóm 23.09**).
- (d) Đường tinh khiết về mặt hoá học (trừ đường sucroza, lactoza, maltose, glucoza và fructoza), và dạng dung dịch có nước của chúng (**nhóm 29.40**).
- (e) Dược phẩm có đường (**Chương 30**).

17.01 - Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn (+).

- Đường thô chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu:

(heading 03.07).

Chapter 17
Sugars and sugar confectionery

Note.

1.- This Chapter does not cover:

- (a) Sugar confectionery containing cocoa (heading 18.06);
- (b) Chemically pure sugars (other than sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose) or other products of heading 29.40; or
- (c) Medicaments or other products of Chapter 30.

Subheading Notes.

1.- For the purposes of subheadings 1701.12, 1701.13 and 1701.14, "raw sugar" means sugar whose content of sucrose by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of less than 99.5°.

2.- Subheading 1701.13 covers only cane sugar obtained without centrifugation, whose content of sucrose by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of 69° or more but less than 93°. The product contains only natural anhedronal microcrystals, of irregular shape, not visible to the naked eye, which are surrounded by residues of molasses and other constituents of sugar cane.

GENERAL

This Chapter covers not only sugars as such (e.g., sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose), but also sugar syrups, artificial honey, caramel, molasses resulting from the extraction or refining of sugar and sugar confectionery. Solid sugar and molasses of this Chapter may contain added colouring matter, flavouring matter (e.g., citric acid or vanilla) or artificial sweeteners (e.g., aspartame or stevia), as long as they retain their original character as sugar or molasses.

The Chapter **does not include**:

- (a) Sugar confectionery containing cocoa or chocolate (**other than white chocolate**) in any proportion, anti sweetened cocoa powders (heading 18.06).
- (b) Sweetened food preparations of **Chapter 19, 20, 21 or 22**.
- (c) Sweetened forage (**heading 23.09**).
- (d) Chemically pure sugars (other than sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose), and aqueous solutions thereof (**heading 29.40**).
- (e) Medicaments containing sugar (**Chapter 30**).

17.01 - Cane or beet sugar and chemically pure sucrose, in solid form (+).

- Raw sugar not containing added flavouring or colouring matter:

1701.12 -- Đường củ cải

1701.13 -- Đường mía đã nêu trong Chú giải phân nhóm 2 của Chương này

1701.14 -- Các loại đường mía khác

- Loại khác:

1701.91 -- Đã pha thêm hương liệu hoặc chất màu

1701.99 -- Loại khác

Đường mía thu được từ nước ép của thân cây mía. **Đường củ cải** thu được từ nước ép được chiết xuất từ củ cây củ cải đường.

Đường mía hoặc đường củ cải **thô** hoặc chưa tinh luyện có dạng kết tinh hoặc ở thể rắn khác màu nâu, màu sắc thay đổi do hàm lượng của tạp chất. Hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng, ở thể khô dưới 99,5° đọc kết quả tương ứng trên phân cực kế (xem Chú giải phân nhóm 1). Các loại đường này thường được dùng để tinh chế thành các sản phẩm đường tinh luyện. Tuy nhiên, đường thô cũng có thể có độ tinh khiết ở mức độ cao phù hợp cho người sử dụng mà không cần tinh chế.

Đường tinh luyện của mía hoặc của củ cải đường được sản xuất bằng cách tinh chế đường thô. Chúng được sản xuất dưới dạng tinh thể màu trắng và được đưa ra thị trường ở nhiều mức độ tinh khiết khác nhau hoặc dưới dạng viên, bánh, miếng hoặc thanh hoặc các mảnh được đúc, cưa hoặc cắt.

Ngoài các loại đường thô hoặc tinh luyện nêu trên, nhóm này cũng bao gồm đường nâu có chứa đường trắng trộn với một lượng nhỏ, ví dụ, đường caramel hay nước mật, và các viên đường gồm các tinh thể đồng kết lớn được sản xuất bằng quá trình đồng kết chậm của dung dịch đường cô đặc.

Lưu ý rằng đường của mía và của củ cải đường thuộc nhóm này **chỉ** khi ở thể rắn (kể cả bột); các loại đường này có thể đã được thêm hương liệu hoặc chất màu.

Xirô đường mía và đường củ cải, bao gồm các dung dịch có nước của đường, được phân loại vào **nhóm 17.02** khi không được thêm chất hương liệu hoặc chất màu và ngược lại thì thuộc **nhóm 21.06**.

Ngoài ra, nhóm này **không bao gồm** các chế phẩm ở thể rắn (kể cả hạt nhỏ hoặc bột) mà đã mất đặc tính của đường, loại sử dụng để làm đồ uống (**nhóm 21.06**).

Nhóm này cũng bao gồm đường sucroza tinh khiết về mặt hóa học ở thể rắn, bất kể nguồn gốc của chúng. Đường sucroza (không kể đường sucroza tinh khiết về mặt hóa học) thu được từ các nguồn gốc khác không phải là mía hoặc củ cải đường **bị loại trừ** (**nhóm 17.02**).

ooo

Chú giải phân nhóm.

Các phân nhóm 1701.12, 1701.13 và 1701.14

1701.12 -- Beet sugar

1701.13 -- Cane sugar specified in Subheading Note 2 to this Chapter

1701.14 -- Other cane sugar

- Other:

1701.91 -- Containing added flavouring or colouring matter

1701.99 -- Other

Cane sugar is derived from the juices of the sugar cane stalk. **Beet sugar** is derived from the juices obtained by extraction from the root of the sugar beet.

Raw or crude cane or beet sugars occur in the form of brown crystals or other solid forms, the colour being due to the presence of impurities. Their sucrose content by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of less than 99.5° (see Subheading Note 1). They are generally destined for processing into refined sugar products. Raw sugar may, however, be of such a high degree of purity that it is suitable for human consumption without refining.

Refined cane or beet sugars are produced by the further processing of raw sugar. They are generally produced as a white crystalline substance which is marketed in various degrees of fineness or in the form of small cubes, loaves, slabs, or sticks or regularly moulded, sawn or cut pieces.

In addition to the raw or refined sugars mentioned above, this heading covers brown sugar consisting of white sugar mixed with small quantities of, e.g., caramel or molasses, and sugar candy consisting of large crystals produced by slow crystallisation of concentrated solutions of sugar.

It should be noted that cane and beet sugar fall in this heading only when in the solid form (including powders); such sugar may contain added flavouring or colouring matter.

Sugar syrups of cane or beet sugar, consisting of aqueous solutions of sugars, are classified in **heading 17.02** when not containing added flavouring or colouring matter and otherwise in **heading 21.06**.

The heading further **excludes** preparations in solid form (including granules or powders) which have lost the character of sugar, of a kind used for making beverages (**heading 21.06**).

The heading also includes chemically pure sucrose in solid form, whatever its origin. Sucrose (other than chemically pure sucrose) obtained from sources other than sugar cane or sugar beet is **excluded** (**heading 17.02**).

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1701.12, 1701.13 and 1701.14

Đường mía thô trong thương mại thường chứa hơn 0.1% đường nghịch chuyển trong khi đó hàm lượng đường nghịch chuyển của đường củ cải thô thường thấp hơn 0.1%. Hai loại đường thô này cũng có thể phân biệt với nhau bằng sự khác biệt về mùi sinh ra sau khi để qua đêm các mẫu dưới dạng dung dịch có nước đóng trong vật chứa có nút.

17.02 - Đường khác, kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn; xirô đường chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo, đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen.

- Lactoza và xirô lactoza:

1702.11 - - Có hàm lượng lactoza khan từ 99% trở lên, tính theo khối lượng chất khô

1702.19 - - Loại khác

1702.20 - Đường từ cây thích (maple) và xirô từ cây thích

1702.30 - Glucoza và xirô glucoza, không chứa hoặc có chứa hàm lượng fructoza dưới 20% tính theo khối lượng ở thể khô

1702.40 - Glucoza và xirô glucoza, chứa hàm lượng fructoza ít nhất là 20% nhưng dưới 50% tính theo khối lượng ở thể khô, trừ đường nghịch chuyển

1702.50 - Fructoza tinh khiết về mặt hoá học

1702.60 - Fructoza và xirô fructoza khác, chứa hàm lượng fructoza trên 50% tính theo trọng lượng ở thể khô, trừ đường nghịch chuyển

1702.90 - Loại khác, kể cả đường nghịch chuyển và đường khác và hỗn hợp xirô đường có chứa hàm lượng fructoza là 50% tính theo khối lượng ở thể khô

Nhóm này bao gồm các loại đường khác ở thể rắn, xirô đường cũng như mật ong nhân tạo và đường caramen.

(A) CÁC LOẠI ĐƯỜNG KHÁC

Phần này bao gồm đường, trừ đường thuộc **nhóm 17.01** hoặc đường tinh khiết về mặt hoá học thuộc **nhóm 29.40**, ở thể rắn (kể cả dạng bột), đã hoặc chưa được thêm hương liệu hoặc chất màu. Các loại đường chủ yếu thuộc nhóm này là:

(1) **Đường lactoza** (còn gọi là đường sữa) ($C_{12}H_{22}O_{11}$), đường này có trong sữa và được sản xuất ở quy mô thương mại từ nước sữa (whey). Nhóm này gồm cả đường lactoza mang tính chất thương mại cũng như lactoza tinh khiết về mặt hoá học. Các sản phẩm này phải chứa hàm lượng lactoza, được ép thành đường lactoza khan, trên 95% tính theo trọng lượng chất khô. Với mục đích tính toán tỉ trọng đường lactoza trong một sản phẩm, khái niệm "chất khô" được hiểu là không bao gồm cả nước ở trạng thái tự do và nước kết tinh. Sản phẩm thu được từ whey và chứa hàm lượng lactoza, được ép thành đường lactoza khan, từ 95% trở xuống, tính theo trọng lượng ở thể khô, **bị loại trừ** (thường thuộc

Raw cane sugar in trade always contains more than 0.1 % of invert sugar while the invert sugar content of raw beet sugar is normally less than 0.1 %. These two types of raw sugars may also be distinguished from each other by their difference in odour which develops on overnight storage in stoppered containers of samples in aqueous solution.

17.02 - Other sugars, including chemically pure lactose, maltose, glucose and fructose, in solid form; sugar syrups not containing added flavouring or colouring matter; artificial honey, whether or not mixed with natural honey; caramel.

- Lactose and lactose syrup:

1702.11 - - Containing by weight 99 % or more lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter

1702.19 - - Other

1702.20 - Maple sugar and maple syrup

1702.30 - Glucose and glucose syrup, not containing fructose or containing in the dry state less than 20 % by weight of fructose

1702.40 - Glucose and glucose syrup, containing in the dry state at least 20 % but less than 50 % by weight of fructose, excluding invert sugar

1702.50 - Chemically pure fructose

1702.60 - Other fructose and fructose syrup, containing in the dry state more than 50 % by weight of fructose, excluding invert sugar

1702.90 - Other, including invert sugar and other sugar and sugar syrup blends containing in the dry state 50 % by weight of fructose

This heading covers other sugars in solid form, sugar syrups and also artificial honey and caramel.

(A) OTHER SUGARS

This part covers sugars, **other than** sugars of **heading 17.01** or chemically pure sugars of **heading 29.40**, in solid form (including powders), whether or not containing added flavouring or colouring matter. The principal sugars of this heading are:

(1) **Lactose** (also known as milk sugar) ($C_{12}H_{22}O_{11}$), which occurs in milk and is produced commercially from whey. This heading covers both commercial and chemically pure lactose. Such products must contain by weight more than 95 % lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter. For the purposes of calculating the percentage weight of lactose in a product the expression "dry matter" should be taken to exclude both free water and water of crystallisation. Products obtained from whey and containing 95 % or less by weight of lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter, are **excluded** (generally **heading 04.04**).

nhóm 04.04).

Khi được tinh chế, thì đường lactoza thương phẩm ở dạng đường cát kết tinh màu trắng và hơi ngọt. Đường lactoza tinh khiết về mặt hoá học, khan hoặc uớt, ở dạng tinh thể rắn, không màu, hấp thụ mùi.

Đường lactoza được dùng rộng rãi, cùng với sữa, trong chế phẩm làm thức ăn cho trẻ em; đường lactoza còn dùng làm bánh kẹo, mứt hoặc được phẩm.

(2) **Đường nghịch chuyển**, thành phần chính của mật ong tự nhiên. Được chế biến ở quy mô thương mại bằng sự thủy phân đường sucroza tinh chế hoà tan và bao gồm tỷ lệ đường glucoza và fructoza bằng nhau tính theo trọng lượng. Đường này có thể ở thể rắn hoặc ở dạng xirô đặc (xem phần B). Người ta sử dụng đường nghịch chuyển để bào chế được phẩm, làm bánh mì, sản xuất trái cây đóng hộp và mật ong nhân tạo và trong ngành công nghiệp sản xuất bia.

(3) **Đường glucoza**, thường có tự nhiên trong trái cây và trong mật ong. Đường glucoza cùng với tỉ lệ bằng đường fructoza thì tạo thành đường nghịch chuyển.

Nhóm này bao gồm đường dextrose (đường glucoza tinh khiết về mặt hoá học) và đường glucoza thương mại.

Đường dextroza ($C_6H_{12}O_6$) là đường dạng bột kết tinh trắng. Đường này dùng trong công nghiệp thực phẩm và được phẩm.

Đường glucoza thương phẩm được thu được từ quá trình thủy phân tinh bột với axit và/hoặc enzyme. Ngoài dextrose ra, đường glucoza luôn chứa một tỉ lệ thay đổi 2-, 3- và nhiều chất polysaccharide khác (maltose, maltotriose...). Lượng đường khử, biểu thị như đường dextrose ở dạng chất khô, từ 20% trở lên. Đường này thường ở dạng sệt, không màu (xirô đường glucoza, xem phần (B)) hoặc thành miếng hoặc bánh (đường glucoza khối) hoặc bột vô định hình (amorphous powder), dùng chủ yếu trong công nghiệp thực phẩm, sản xuất bia, lên men thuốc lá và được phẩm.

(4) **Đường fructoza** ($C_6H_{12}O_6$) có nhiều, với glucoza, trong các loại quả ngọt và trong mật ong. Người ta sản xuất đường fructoza thương phẩm từ đường glucoza thương phẩm (ví dụ, xirô ngô), từ đường sucroza hoặc bằng thủy phân chất inulin, một chất chủ yếu được tìm thấy trong rễ cây hoa huệ và cây a-ti-sô Jerusalem. Đường fructoza ở dạng đường cát kết tinh, hơi trắng hoặc ở dạng xirô sệt (xem phần (B)); đường fructoza ngọt hơn đường thường (sucroza) và đặc biệt thích hợp cho những người mắc bệnh đái tháo đường. Nhóm này bao gồm cả đường fructoza thương phẩm cũng như đường fructoza tinh khiết về mặt hoá học.

(5) **Đường sucroza**, thu được từ các nguồn không phải là củ cải đường và mía đường. Quan trọng nhất là đường từ **cây thích**, thu được từ nhựa của cây thích, chủ yếu là loại cây thích *saccharum* và *Acer nigrum* mọc chủ yếu ở Canada và vùng Đông Bắc nước Mỹ. Nhựa thường được cô đặc và kết tinh không qua tinh chế nhằm giữ lại một số chất không

Commercial lactose, when refined, is a white, slightly sweet, crystalline powder. Chemically pure lactose, whether anhydrous or hydrated, occurs as hard colourless crystals, which absorb odours.

Lactose is used extensively, with milk, in the preparation of infant foods; it is also used in confectionery, in jam-making or in pharmacy.

(2) **Invert sugar**, the main constituent of natural honey. It is usually prepared commercially by the hydrolysis of refined sucrose solutions and consists of equal proportions by weight of glucose and fructose. It may be presented in solid form or as a viscous syrup (see Part (B)). It is used in pharmacy, in bread making, in the manufacture of fruit preserves and artificial honey and in the brewing industry.

(3) **Glucose**, which occurs naturally in fruits and honey. Together with an equal part of fructose it constitutes invert sugar.

The heading includes dextrose (chemically pure glucose) and commercial glucose.

Dextrose ($C_6H_{12}O_6$) is a white crystalline powder. It is used in the food and pharmaceutical industries.

Commercial glucose is obtained by hydrolysing starch with acids and/or enzymes. It always contains, in addition to dextrose, a variable proportion of di-, tri- and other polysaccharides (maltose, maltotriose, etc.). It has a reducing sugar content, expressed as dextrose on the dry substance, of not less than 20%. It is usually in the form of a colourless, more or less viscous liquid (glucose syrup, see Part (B)) or of lumps or cakes (glucose aggregates) or of an amorphous powder. It is used mainly in the food industry, in brewing, in tobacco fermentation and in pharmacy.

(4) **Fructose** ($C_6H_{12}O_6$) which is present in large quantities, with glucose, in sweet fruits and in honey. Commercially it is produced from commercial glucose (e.g., corn syrup), from sucrose or by hydrolysis of inulin, a substance found mainly in the tubers of the dahlia and the Jerusalem artichoke. It occurs in the form of a whitish, crystalline powder or as a viscous syrup (see Part (B)); it is sweeter than ordinary sugar (sucrose) and is especially suitable for use by diabetics. This heading covers both commercial and chemically pure fructose.

(5) **Sucrose sugars**, obtained from sources other than the sugar beet and the sugar cane. The most important is **maple** sugar, obtained from the sap of varieties of the maple tree, chiefly the *Acer saccharum* and the *Acer nigrum* which grow mainly in Canada and the North-Eastern United States. The sap is usually concentrated and crystallised unrefined in order to

phải là đường tạo nên hương vị đặc biệt của nó. Nó cũng được bán ra thị trường ở dạng xirô (xem Phần (B)). Các loại xirô khác của đường sucroza (xem Phần (B)) thu được từ cây cao lương ngọt (*sorghum vulgare var. saccharatum*), hạt carob, một số loại cọ,...

(6) **Đường malto- dextrin** (hoặc **dextrin-maltose**), thu được theo quy trình sản xuất tương tự đường glucoza thương phẩm. Đường malto- dextrin chứa một tỉ lệ không cố định đường maltose và chất polysaccharide khác. Tuy nhiên, chúng bị thủy phân ít hơn và do đó có hàm lượng đường khử thấp hơn đường glucoza thương phẩm. Nhóm này chỉ bao gồm những sản phẩm có lượng đường khử, biểu thị như đường dextrose ở dạng chất khô, trên 10% (nhưng dưới 20%). Các sản phẩm có lượng đường khử không vượt quá 10% thuộc **nhóm 35.05**. Đường malto-dextrin ở dạng thông dụng nhất là bột có màu trắng, nhưng chúng cũng có trên thị trường ở dạng xirô (xem Phần (B)). Chúng dùng chủ yếu làm thức ăn cho trẻ em và thức ăn kiêng với hàm lượng calo thấp, làm chất thơm hoặc chất màu thực phẩm, làm chất mang dùng trong công nghiệp dược phẩm.

(7) **Đường maltoza** ($C_{12}H_{22}O_{11}$) được sản xuất ở quy mô công nghiệp từ sự thủy phân tinh bột với chất diastase của malt và được sản xuất ở dạng bột kết tinh có màu trắng. Nó được dùng trong công nghiệp sản xuất rượu bia. Nhóm này gồm đường malto thương phẩm cũng như đường maltoza tinh khiết về mặt hoá học.

(B) XIRÔ ĐƯỜNG

Phần này gồm các loại xirô của tất cả các loại đường (kể cả xirô lactoza cũng như các dung dịch chứa nước trừ dung dịch chứa nước của đường tinh khiết về mặt hoá học thuộc **nhóm 29.40**), với điều kiện chưa được thêm hương liệu hoặc chất màu (xem phần Chú giải của nhóm 21.06).

Ngoài xirô được đề cập ở phần A trên đây (tức là xirô glucoza (tinh bột)), xirô fructoza, xirô malto-dextrin, xirô đường nghịch chuyển cũng như xirô sucroza), nhóm này gồm:

(1) **Xirô đường (simple syrup)** thu được từ sự hoà tan các loại đường của Chương này trong nước.

(2) **Nước ép và xirô** thu được trong quá trình chiết xuất đường từ mía đường, củ cải đường.... Các loại nước này có thể chứa tạp chất như: chất pectin, chất albuminoidal, muối khoáng ...

(3) **Xirô vàng**, dùng làm đồ uống hoặc làm thức ăn có chứa đường sucroza và đường nghịch chuyển. Xirô vàng được chế biến từ phần xirô còn lại trong quá trình tinh chế đường sau khi kết tinh và tách đường đã tinh chế, hoặc chế biến từ đường mía hay đường củ cải, hoặc bằng cách chuyển một phần đường sucroza hoặc thêm đường nghịch chuyển.

(C) MẬT ONG NHÂN TẠO

Thuật ngữ “mật ong nhân tạo” dùng cho các hỗn hợp pha trộn đường sucroza, đường glucoza hoặc đường nghịch chuyển, thường đã thêm hương liệu hoặc chất

retain certain non-sugar constituents to which the sugar owes its delicate flavour. It is also marketed in the form of a syrup (see Part (B)). Other sucrose syrups (see Part (B)) are obtained from sweet sorghum (*Sorghum vulgare var. saccharatum*), carob beans, certain palms, etc.

(6) **Malto-dextrins** (or **dextrin-maltose**), obtained by the same process as commercial glucose. They contain maltose and polysaccharides in variable proportions. However, they are less hydrolysed and therefore have a lower reducing sugar content than commercial glucose. The heading covers only such products with a reducing sugar content, expressed as dextrose on the dry substance, exceeding 10 % (but less than 20 %). Those with a reducing sugar content not exceeding 10 % fall in **heading 35.05**. Malto-dextrins are generally in the form of white powders, but they are also marketed in the form of a syrup (see Part (B)). They are used chiefly in the manufacture of baby food and low-calory dietetic foods, as extenders for flavouring substances or food colouring agents, and in the pharmaceutical industry as carriers.

(7) **Maltose** ($C_{12}H_{22}O_{11}$) which is produced industrially from starch by hydrolysis with malt diastase and is produced in the form of a white crystalline powder. It is used in the brewing industry. This heading covers both commercial and chemically pure maltose.

(B) SUGAR SYRUPS

This part covers syrups of all sugars (including lactose syrups and aqueous solutions **other than** aqueous solutions of chemically pure sugars of **heading 29.40**), **provided** they do not contain added flavouring or colouring matter (see Explanatory Note to heading 21.06).

In addition to the syrups referred to in Part (A) above (i.e., glucose (starch) syrup, fructose syrup, syrup of malto-dextrins, inverted sugar syrup as well as sucrose syrup), this heading includes:

(1) **Simple syrups** obtained by dissolving sugars of this Chapter in water.

(2) **Juices and syrups** obtained during the extraction of sugars from sugar beet, sugar cane, etc. These may contain pectin, albuminoidal substances, mineral salts, etc., as impurities.

(3) **Golden syrup**, a table or culinary syrup containing sucrose and invert sugar. Golden syrup is made from the syrup remaining during sugar refining after crystallisation and separation of refined sugar, or from cane or beet sugar, by inverting part of the sucrose or by the addition of invert sugar.

(C) ARTIFICIAL HONEY

The term “artificial honey” applies to mixtures based on sucrose, glucose or invert sugar, generally flavoured or coloured and prepared to imitate natural

màu và chế biến để giống mật ong tự nhiên. Nhóm này cũng bao gồm cả các hỗn hợp pha trộn mật ong tự nhiên với mật ong nhân tạo.

(D) ĐƯỜNG CARAMEN

Đường caramen là chất có màu nâu, không kết tinh được và có mùi thơm. Nó có thể ở dạng chất lỏng ít nhiều giống như xirô, hoặc dạng rắn, thường ở dạng bột.

Chúng ít nhiều thu được từ sự nhiệt phân kéo dài của đường, ở nhiệt độ từ 120°C đến 180°C, từ các loại đường (thường là glucoza hoặc sucroza) hoặc từ mật đường.

Tuỳ theo quy trình chế biến, toàn bộ loạt sản phẩm thu được lần lượt là đường **đã caramen hóa** (hoặc mật đường) với hàm lượng đường thường là cao (khoảng chừng 90%), tính theo sản phẩm khô, đến **đường caramen “màu”**, với hàm lượng đường rất thấp.

Đường hoặc mật đường đã caramen hóa được dùng làm hương liệu, nhất là trong món tráng miệng có đường, kem hoặc bánh ngọt. Màu caramen, có được là do sự chuyển biến của đường thành melanoidin (chất màu) ở nhiệt độ tương đối cao, được dùng như chất màu, ví dụ, sản xuất bánh bích quy, trong công nghiệp sản xuất bia rượu và chế biến một số đồ uống không có cồn.

17.03 - Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường (+).

1703.10 - Mật mía

1703.90 - Loại khác

Các loại mật thuộc nhóm này chỉ thu được từ kết quả của việc chiết xuất hoặc tinh chế đường. Mật thu được thường là sản phẩm phụ thông thường từ việc chiết xuất hoặc tinh chế đường mía hoặc đường củ cải hoặc từ việc sản xuất đường fructoza từ ngô. Đó là chất nhớt có màu nâu hoặc hơi đen chứa một lượng đáng kể đường không thể dễ dàng làm kết tinh. Tuy nhiên, nó có thể được làm thành bột.

Mật củ cải đường thu được như ở trên thường không ăn được, nhưng một số dạng đã qua tinh chế của mật mía và mật ngô thích hợp dùng làm thức ăn cho người và được bán như là mật đường hoặc như xirô để ăn. Công dụng chủ yếu của các loại mật là dùng làm nguyên liệu thô để chưng cất rượu và đồ uống có cồn (ví dụ, rượu rum chế biến từ mật mía đường), hoặc chế biến thức ăn cho gia súc hay các chất thay thế cà phê. Nó cũng đôi khi được dùng để chiết xuất đường.

Các loại mật thuộc nhóm này có thể bị khử màu, tạo màu hoặc tạo mùi.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1703.10

Mật mía có thể phân biệt với các loại mật khác của nhóm 17.03 dựa trên mùi và thành phần hoá học.

honey. Mixtures of natural and artificial honey are also included in this heading.

(D) CARMEL

Caramel is a brown non-crystallisable substance with an aromatic odour. It may be in the form either of a more or less syrupy liquid or of a solid, usually a powder.

It is obtained by more or less prolonged pyrogenation, at a temperature of 120 - 180 °C, from sugars (usually glucose or sucrose) or from molasses.

Depending on the manufacturing process, a whole series of products is obtained ranging from **caramelised sugars** (or molasses) proper with a sugar content, calculated on the dry product, which is usually high (of the order of 90 %), to **“colouring” caramels**, with a very low sugar content.

Caramelised sugars or molasses are used for flavouring, particularly in making sweetened desserts, ice cream or pastry-cooks' products. Colouring caramels, because of a fairly high degree of conversion of the sugars into melanoidin (a colorant), are used as colouring substances in, for example, biscuit-making, brewing and the manufacture of certain non-alcoholic beverages.

17.03 - Molasses resulting from the extraction or refining of sugar (+).

1703.10 - Cane molasses

1703.90 - Other

Molasses of this heading is obtained only as a result of the extraction or refining of sugar. It is most commonly obtained as a normal by-product resulting from the extraction or refining of beet or cane sugar or from the production of fructose from maize (corn). It is a brown or blackish viscous substance containing an appreciable amount of sugar which cannot readily be crystallised. However, it may be powdered.

Beet sugar molasses is not normally eaten as such, but certain refined forms of sugar cane molasses and com molasses are suitable for human consumption and are sold as treacle or as table syrups. The main uses of molasses are as the raw material from which alcohols and alcoholic beverages are distilled (e.g., rum from sugar cane molasses), in the preparation of cattle foods and coffee substitutes. It is also sometimes used for the extraction of sugar.

Molasses of this heading may be decolourised, coloured or flavoured.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1703.10

Cane molasses can be distinguished from the other molasses of heading 17.03 on the basis of odour and chemical composition.

17.04 - Các loại kẹo đường (kể cả sô cô la trắng), không chứa ca cao.

1704.10 - Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường

1704.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm hầu hết các chế phẩm đường có trên thị trường ở thể rắn hoặc thể bán rắn, thường thích hợp để sử dụng ngay và gọi chung là **mứt kẹo, bánh kẹo hoặc kẹo**.

Nhóm này có thể kể đến:

(1) Kẹo cao su có đường (kể cả kẹo cao su được làm ngọt và các loại tương tự).

(2) Kẹo cứng (kể cả kẹo có chiết xuất từ malt).

(3) Caramen, kẹo cao su (cachou), kẹo đường, kẹo nougat, kẹo mềm (fondant), kẹo hạnh nhân, kẹo Turkish delight.

(4) Bánh hạnh nhân.

(5) Các chế phẩm ở dạng kẹo viên ngậm hoặc kẹo chống ho đã đóng gói, chủ yếu làm bằng đường (có hoặc không có thêm thực phẩm khác như gelatin, tinh bột hoặc bột) và hương liệu (kể cả các chất có được tính, như cồn benzyl, mentol, dầu bạch đàn và dầu thơm tolu). Tuy nhiên, viên kẹo ngậm hoặc kẹo chống ho có chứa chất được tính, trừ hương liệu, thuộc **Chương 30, với điều kiện** tỉ lệ các chất này trong mỗi viên kẹo ngậm hoặc kẹo chống ho có thể dùng cho mục đích phòng bệnh hoặc chữa bệnh.

(6) Sôcôla trắng gồm đường, bơ cacao, sữa bột và hương liệu, nhưng chứa một lượng rất ít cacao (bơ cacao không coi như cacao).

(7) Chiết xuất từ cam thảo (bánh, khối, que, viên...) chứa trên 10% trọng lượng là đường sucroza. Tuy nhiên, khi được đóng gói ở dạng kẹo (có hoặc không có hương liệu), chiết xuất cam thảo thuộc nhóm này không tính đến tỷ lệ đường.

(8) Thạch trái cây và bột trái cây nhão được đóng gói ở dạng kẹo đường.

(9) Bột nhão từ đường và chứa một ít hoặc không có chất béo và thích hợp không những dùng trực tiếp làm mứt kẹo của nhóm này, mà còn làm nhân của các sản phẩm thuộc nhóm này hoặc các nhóm khác, ví dụ:

(a) Bột nhão làm kẹo frondant được chế biến từ đường sucroza, xirô sucroza hoặc xirô glucoza hoặc xirô đường nghịch chuyển có hoặc không có hương liệu, dùng sản xuất kẹo mềm (fondant), và làm nhân trong kẹo hoặc sôcôla...

(b) Bột nhão làm kẹo nougat, là hỗn hợp có khí của đường, nước và chất tạo keo (ví dụ, lòng trắng trứng) và đôi khi thêm một lượng nhỏ chất béo, có hoặc không có thêm quả hạch (nut), quả hoặc các sản phẩm thực vật khác, dùng để sản xuất kẹo nougat và làm

17.04 - Sugar confectionery (including white chocolate), not containing cocoa.

1704.10 - Chewing gum, whether or not sugar-coated

1704.90 - Other

This heading covers most of the sugar preparations which are marketed in a solid or semi-solid form, generally suitable for immediate consumption and collectively referred to as **sweetmeats, confectionery or candies**.

It includes, *inter alia*:

(1) Gums containing sugar (including sweetened chewing gum and the like).

(2) Boiled sweets (including those containing malt extract).

(3) Caramels, cachous, candies, nougat, fondants, sugared almonds, Turkish delight.

(4) Marzipan.

(5) Preparations put up as throat pastilles or cough drops, consisting essentially of sugars (whether or not with other foodstuffs such as gelatin, starch or Hour) and flavouring agents (including substances having medicinal properties, such as benzyl alcohol, menthol, eucalyptol and tolu balsam). However, throat pastilles or cough drops which contain substances having medicinal properties, other than flavouring agents, fall in **Chapter 30, provided** that the proportion of those substances in each pastille or drop is such that they are thereby given therapeutic or prophylactic uses.

(6) White chocolate composed of sugar, cocoa butter, milk powder and flavouring agents, but not containing more than mere traces of cocoa (cocoa butter is not regarded as cocoa).

(7) Liquorice extract (cakes, blocks, sticks, pastilles, etc.) containing more than 10 % by weight of sucrose. When put up (i.e., prepared) as confectionery, however, (flavoured or not), liquorice extract falls in the heading irrespective of the proportion of sugar.

(8) Fruit jellies and fruit pastes put up in the form of sugar confectionery.

(9) Pastes based on sugar and containing little or no added fat and suitable for transformation directly into sugar confectionery of this heading, but also used as a filling for products of this or other headings, for example:

(a) Fondant pastes prepared from sucrose, sucrose or glucose syrup or invert sugar syrup with or without flavouring, used for making fondants, as a filling for sweets or chocolates, etc.

(b) Nougat pastes, being aerated mixtures of sugar, water and colloidal materials (e.g., egg white) and sometimes with a small quantity of added fat, with or without the addition of nuts, fruits or other suitable vegetable products, used for making nougat, as filling

nhân trong sôcôla, ...

(c) Bột hạnh nhân nhão, chế biến chủ yếu từ hạnh nhân và đường, dùng chủ yếu để sản xuất bánh hạnh nhân.

(10) Các chế phẩm làm từ mật ong tự nhiên được đóng gói dưới dạng kẹo đường (ví dụ: "halva").

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chiết xuất từ cam thảo (không được đóng gói như mứt kẹo) chứa không quá 10% hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng (**nhóm 13.02**).

(b) Chế phẩm đường chứa cacao (**nhóm 18.06**). (Với mục đích này bơ cacao không được coi như cacao).

(c) Các chế phẩm dùng làm thức ăn được làm ngọt như rau, quả, vỏ trái cây... được bảo quản bằng đường (**nhóm 20.06**) và mứt, thạch trái cây... (**nhóm 20.07**).

(d) Kẹo, kẹo cao su và các sản phẩm tương tự (đặc biệt là dùng cho người bệnh đái tháo đường) có chứa chất làm ngọt tổng hợp (ví dụ, chất sorbitol) thay thế đường; bột nhão từ đường, có thêm chất béo với tỉ lệ tương đối lớn và, đôi khi, có sữa hoặc quả hạch (nut) không dùng trực tiếp làm mứt, kẹo (**nhóm 21.06**).

(e) Dược phẩm thuộc **Chương 30**.

Chương 18

Ca cao và các chế phẩm từ ca cao

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Chế phẩm thực phẩm có hàm lượng trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (Chương 16);

(b) Các chế phẩm thuộc các nhóm 04.03, 19.01, 19.02, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 hoặc 30.04..

2.- Nhóm 18.06 bao gồm các loại kẹo đường có chứa ca cao và các loại chế phẩm thực phẩm khác chứa ca cao, trừ các chế phẩm thuộc các nhóm đã ghi trong Chú giải 1 Chương này.

TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm ca cao (kể cả hạt ca cao) ở tất cả các dạng, bơ ca cao, chất béo và dầu ca cao và các chế phẩm có chứa ca cao (với bất cứ tỉ lệ nào), **trừ**:

(a) Sữa chua và các sản phẩm khác thuộc **nhóm 04.03**.

b) Sôcôla trắng (**nhóm 17.04**)

c) Các chế phẩm thực phẩm từ bột, tấm, bột thô, tinh bột hoặc chiết xuất malt, có lượng cacao dưới 40% tính theo trọng lượng sau khi đã khử toàn bộ chất béo,

for chocolates, etc.

(c) Almond pastes, prepared mainly from almonds and sugar, used essentially for making marzipan.

(10) Preparations based on natural honey put up in the form of sugar confectionery (e.g., "halva").

The heading **excludes**:

(a) Licorice extract (not put up as confectionery) containing 10 % or less by weight of sucrose (**heading 13.02**).

(b) Sugar preparations containing cocoa (**heading 18.06**). (For this purpose cocoa butter is not regarded as cocoa.)

(c) Sweetened food preparations such as vegetables, fruit, fruit peel, etc., preserved by sugar (**heading 20.06**) and jams, fruit jellies, etc. (**heading 20.07**).

(d) Sweets, gums and the like (for diabetics, in particular) containing synthetic sweetening agents (e.g., sorbitol) instead of sugar; pastes based on sugar, containing added fat in a relatively large proportion and, sometimes, milk or nuts, not suitable for transformation directly into sugar confectionery (**heading 21.06**).

(e) Medicaments of **Chapter 30**.

Chapter 18

Cocoa and cocoa preparations

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

(a) Food preparations containing more than 20% by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (Chapter 16);

(b) Preparations of headings 04.03, 19.01, 19.02, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 or 30.04.

2.- Heading 18.06 includes sugar confectionery containing cocoa and, subject to Note 1 to this Chapter, other food preparations containing cocoa.

GENERAL

This Chapter covers cocoa (including cocoa beans) in all forms, cocoa butter, fat and oil and preparations containing cocoa (in any proportion), **except**:

(a) Yogurt and other products of **heading 04.03**.

(b) White chocolate (**heading 17.04**).

(c) Food preparations of flour, groats, meal, starch or limit extract, containing less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, and food