

## 第 21 類 各種の調製食料品

### 注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) 第 07.12 項の野菜を混合したもの
  - (b) コーヒーを含有するコーヒー代用物（いったものに限るものとし、コーヒーの含有量のいかんを問わない。第 09.01 項参照）
  - (c) 香味を付けた茶（第 09.02 項参照）
  - (d) 第 09.04 項から第 09.10 項までの香辛料その他の物品
  - (e) ソーセージ、肉、くず肉、血、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20% を超えるもの（第 16 類参照。第 21.03 項及び第 21.04 項のものを除く。）
  - (f) 酵母で、第 30.03 項又は第 30.04 項の医薬品その他の物品にしたもの
  - (g) 第 35.07 項の調製した酵素
- 2 1 (b) のコーヒー代用物のエキスは、第 21.01 項に属する。
- 3 第 21.04 項において「均質混合調製食料品」とは、二以上の基礎的な構成成分（例えば、肉、魚、野菜、果実及びナット）から成る混合物を微細に均質化したものから成る乳幼児用又は食餌療法用の調製品（小売用のもので正味重量が 250 グラム以下の容器入りにしたものに限る。）をいう。この場合において、調味、保存その他の目的のために当該混合物に加えた少量の構成成分は考慮しないものとし、当該調製品が少量の構成成分の目に見える程度の細片を含有するかしないかを問わない。

### **21.01 コーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品、 コーヒー、茶又はマテをもととした調製品並びにチコリーその他のコーヒー代用物（い ったものに限る。）並びにそのエキス、エッセンス及び濃縮物**

ーコーヒーのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品並びにコー  
ヒーをもととした調製品

2101.11ーエキス、エッセンス及び濃縮物

2101.12ーエキス、エッセンス又は濃縮物をもととした調製品及びコーヒーをもととした調製品

2101.20ー茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品並びに茶  
又はマテをもととした調製品

2101.30ーチコリーその他のコーヒー代用物（いったものに限る。）並びにそのエキスエッセンス  
及び濃縮物

この項には、次の物品を含む。

- (1) コーヒーのエキス、エッセンス及び濃縮物：これらのものは本物のコーヒー（カフェイン

を除去してあるかないかを問わない。)又は本物のコーヒーとコーヒー代用物の混合物(その割合を問わない。)から製造される。これらは、液状又は粉状で、通常高度の濃縮物である。これらには、インスタントコーヒーとして知られている製品を含む。インスタントコーヒーは、抽出脱水し又は抽出し真空下で凍結、乾燥したコーヒーである。

(2) 茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物：これらの製品上記(1)で記述した事項に準ずるものである。

(3) 上記(1)及び(2)に記述したコーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス及び濃縮物をもととした調製品：これらのコーヒー、茶又はマテのエキス、エッセンス又は濃縮物をもととした調製品(コーヒー、茶又はマテ自体をもととしたものではない。)で、でん粉又はその他の炭水化物を加えたものを含む。

(4) コーヒー、茶又はマテをもととした調製品：これらの調製品には、次のものを含む。

(a) コーヒーペースト：いって粉にしたコーヒーに植物性脂肪、時には他の材料を加えて混合したもの

(b) 茶の調製品：茶、粉乳及び砂糖から成るもの

(5) チョコリーその他のコーヒー代用物(いったものに限る。)並びにそのエキス、エッセンス及び濃縮物：これらは、すべていった製品で、熱湯を注入してコーヒーの代用物若しくは模造品として又はコーヒーに添加するため使用される。これらの製品は原料となる物品を名前の前につけて“コーヒー”と称されることがある(例えば、大麦コーヒー、麦芽コーヒー又はエーコンコーヒー)。

いったチョコリーは、12.12 項のチョコリー(キコリウム・インテュブス変種サティヴム)の根をいることによって得られる。黒かつ色を呈し苦味を有する。

その他のいったコーヒー代用物には、砂糖大根、にんじん、いちじく、穀類(特に、大麦、小麦及びライ麦)、割ったえんどう、ルーピンの種、食用エーコン、大豆、ナツメヤシの核、アーモンド、たんぼぼの根及び栗から得られたものを含む。この項には、また、明らかにコーヒー代用物として使用するために調製されたいった麦芽を含む。

これらの製品は塊状、粒状若しくは粉状又は液状若しくは固型のエキスの状態で提示されることがある。これらは、互いに混合したもの又は他の材料(例えば、塩又はアルカリ性炭酸塩)と混合したものもあり、また種々の容器に詰められている。

この項には、次の物品を含まない。

(a) コーヒーを含有するいったコーヒー代用物(コーヒーの含有量のいかんを問わない。)

(09.01)

(b) 香味を付けた茶(09.02)

(c) カラメル(カラメル化糖みつ及びカラメル化糖)(17.02)

(d) 22 類の物品

**21.02 酵母(活性のものであるかないかを問わない。)及びその他の単細胞微生物(生きていないものに限るものとし、第 30.02 項のワクチンを除く。)並びに調製したベーキングパウ**

## ダー

2102. 10－酵母（活性のものに限る。）

2102. 20－酵母（不活性のものに限る。）及びその他の単細胞微生物（生きていないものに限る。）

2102. 30－調製したベーキングパウダー

## (A) 酵 母

この項の酵母は、活性であっても不活性であってもよい。

活性酵母は、一般に発酵をひき起こす。これらは、本質的にアルコール発酵中に繁殖するある種の微生物（主として *Saccharomyces* 属のもの）から成る。酵母は、また、空気吹込法によって部分的又は完全に発酵を止めることによって得られる。

活性酵母には、次の物品が含まれる。

- (1) ビール酵母（醸造酵母）：これはビールの発酵槽に形成され、一般にホップの苦味及びビールの香りを持つ帯黄かっ色のペースト状又は固体状で提示される。
- (2) ディスティラリー酵母（蒸留酵母）：蒸留酒製造所において、例えば、穀物、ばれいしょ又は果実の発酵中に生成される。これは、クリーム色の堅いペーストで、蒸留に使用された材料の種類によってにおいが異なる。
- (3) ベーカー酵母（パン酵母）：糖みつのような炭水化物の培養基のなかで特別の種類培養した酵母を、特定の条件のもとで繁殖させてつくる。これは、一般に圧縮された帯黄灰色のケーキ状（圧縮酵母）で取引され、時にはアルコール臭を有する。これらはまた、乾燥の状態（通常は粒状）又は液状の酵母として取引されることもある。
- (4) 培養酵母：実験室的な条件のもとで調製された酵母の純粋種である。これは、蒸留水、ゼラチン又は寒天の中に懸濁されたものもある。これは、通常汚染から保護された容器に一定量ずつ密封されて取引する。
- (5) 種酵母：連続発酵法によって培養酵母からつくられ、商業用酵母の「種」として使用される。通常湿り気のある圧縮状及び可塑状の塊又は懸濁液の状態で行取引する。

不活性酵母は、乾燥することによって得られるものであるが、一般にはビール酵母、ディスティラリー酵母又はベーカー酵母のうち、ビール醸造、蒸留酒製造又はパン製造に供するのには活性が弱くなったものをいう。これらのものは、食用（ビタミンB源）又は飼料用に供される。ただし、乾燥酵母の重要性が増大するにつれて特別に調製された活性酵母から直接生産される場合が多くなりつつある。

この項には、また、*Saccharomyces* 属に属さない酵母から開発した別のタイプの乾燥酵母（例えば、*Candida lipolytica*、*Candida tropicalis* 又は *Candida maltosa*）を含む。これらは、炭化水素（例えば、軽油又はノルマルパラフィン）又は炭水化物を含有する基質中で培養した酵母を乾燥することによって得られる。これらの乾燥酵母は、特にたんぱく質に富んでおり、動物の飼料に使用される。これらは、通常、石油たんぱく質又は酵母たんぱく質といわれる。

## (B) その他の単細胞微生物（生きていないものに限る。）

これらには、バクテリア及び単細胞藻類のような単細胞微生物を含む（生きていないものに限る。）

る。)。これらには、炭化水素又は炭酸ガスを含有する基質中で培養して得られたものも含む。これらの物質は、特にたんぱく質に富んでおり、一般に動物の飼料に使用される。

このグループのある種の物品は、食用又は飼料用に供する食餌補助剤として、例えば、粉末状又はタブレット状のものであっても、また安定剤や抗酸化剤のような少量の賦形剤を含んだものであってもよい。このような物品は、前記成分の添加により、微生物としての性格を変えない限り、この項に属する。

#### (C) 調製したベーキングパウダー

この項に属する「調製したベーキングパウダー」は、化学薬品（例えば、重炭酸ナトリウム、酒石酸、炭酸アンモニウム、りん酸塩）を混合したものから成り、でん粉を加えてあるかないかを問わない。これらは、適当な条件のもとで炭酸ガスを放出するため、パンを焼く場合のパン生地を膨張させるのに用いられる。これらのものは、各種の名称（ベーキングパウダー、アルセーシアンレーバン等）で、通常小売包装（袋入り、缶入り等）で販売される。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) Self-raising cereal flour：例えば、ベーキングパウダーを加えた穀粉（11.01 又は 11.02）
- (b) 自己消化酵母（21.06）
- (c) 培養微生物（酵母を除く。）及びワクチン（30.02）
- (d) 30.03 項又は 30.04 項の医薬品
- (e) 酵素（アミラーゼ、ペプシン、レンネット等）（35.07）

### 21.03 ソース、ソース用の調製品、混合調味料、マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード

2103.10－醬油

2103.20－トマトケチャップその他のトマトソース

2103.30－マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード

2103.90－その他のもの

#### (A) ソース、ソース用の調製品及び混合調味料

この項には、一般にある種の料理（肉、魚、サラダ等）の香味付けに使用され、各種の材料（卵、野菜、肉、果実、穀粉、でん粉、油、食酢、砂糖、香辛料、マスタード、香味料等）から作られる高度の香味性を有する調製品を含む。ソースは、一般に液状であり、ソース用の調製品は通常粉末状であって、ソースとするにはミルク、水等のみを加える必要があるものである。

ソースは、通常食品を調理する時又は配膳する時に食品に加えられるものである。ソースは、香味、水分を与え、また食感、色を引き立たせるものである。またそれらは、例えばクリームチキンのヴルーテソースのように、食物を中に含む媒質となることもある。液体調味

料（醤油、とうがらしソース、魚醤）は、調理の際の材料及び卓上調味料の双方として使用される。

この項には、野菜又は果実をもととしたある種の調製品が含まれる。これらは、主として液状、乳濁状、懸濁状で、時には野菜又は果実の目に見える細片を含む。これらの調製品は、食品の添え物として、又はある種の料理の調製に使用されるが、そのものだけを食することを意図したものではない、ソースとして用いられる点で、20 類の調製し又は保存に適する処理をした野菜及び果実と異なる。

混合調味料とは、09.04 項から 09.10 項までの香辛料及び混合した香辛料とは異なり、9 類以外の類に該当する香味料又は調味料の一以上を含有し、その割合が、9 類にいう香辛料の重要な特性を失わせる程含まれているものをいう（第9類総説参照）。

この項に属する製品の例としては、マヨネーズ、サラダドレッシング、*Bearnaise*、*bolognaise*（切り刻んだ肉、トマトピューレ、香辛料等から成っている。）、醤油、マッシュルームソース、ウスターソース（Worcester sauce）（一般に、濃い醤油をもととし、これらに食酢中に香辛料を浸出したものに塩、砂糖、カラメル及びマスタードを加えて作る。）、トマトケチャップ（トマトピューレ、砂糖、食酢、塩及び香辛料から作られた調製品）及びその他のトマトソース、セロリーソルト（食卓塩及びセロリーシードの微粉を混ぜたもの）、ソーセージ製造用のある種の混合調味料並びに料理用に調製した 22 類の物品（22.09 項のものを除く。）で飲料に適しない処理をしたもの（例えば、料理用ワイン及び料理用コニャック）がある。この項には、ソースの調味付けに使用される 12.11 項の植物及びその部分の混合物を含む。

上記の 9 類及び 20 類の物品のほか、この項には次の物品を含まない。

- (a) 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物のエキス及びジュース（16.03）
  - (b) スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品（21.04）
  - (c) 主としてアミノ酸と塩化ナトリウムの混合物から成るたんぱく質の加水分解物で、調製食料品の添加物として使用されるもの（21.06）
  - (d) 自己消化酵母（21.06）
- (B) マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード

マスタードの粉及びミールは、12.07 項のマスタードの種をひいて、ふるいにかけて得られる。これらは、白マスタード、黒マスタードの種又はこれら 2 種類の混合物から作られる。これらのものは、その用途に関係なく、脱脂した種のものであるかないか又はひく前に皮を除いた種から製造したものであるかないかを問わずこの項に含まれる。

この項には、また、調製したマスタード、すなわちマスタードの粉に少量の他の材料（穀粉、うこんの根、桂皮、こしょう等）を混合したもの及びマスタードの粉に食酢、ぶどう搾汁又はぶどう酒を混合（これに塩、砂糖、香辛料又はその他の調味料を添加してあってもよい。）したペースト状のものを含む。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) マスタードの種（12.07）

- (b) からし油 (15.14)
- (c) からし油かす、すなわち、マスタードの種から油を抽出した残りかす (23.06)
- (d) マスタードの精油 (33.01)

#### 21.04 スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品

2104.10—スープ、ブロス及びスープ用又はブロス用の調製品

2104.20—均質混合調製食料品

##### (A) スープ、ブロス及びスープ又はブロス用の調製品

これらには、次の物品を含む。

- (1) 水、ミルク等の添加のみを必要とするスープ用又はブロス用の調製品
- (2) 加熱後直ちに食用に供することができるスープ及びブロス

これらの物品は、一般に植物性の生産品（野菜、穀粉、でん粉、タピオカ、パスタ、米、植物エキス等）、肉、肉エキス、脂肪、魚、甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物、ペプトン、アミノ酸又は酵母エキスをもととしたものである。これらは、また相当量の食塩を含有することがある。

これらは、一般にタブレット状、ケーキ状、キューブ状、粉状又は液状である。

##### (B) 均質混合調製食料品

この類の注3により、この項の均質混合調製食料品とは、基礎的な構成成分（例えば、肉、魚、野菜及び果実）の二以上から成る混合物を微細に均質化したものから成る乳幼児用又は食餌療法の調製品として小売容器入りのもので正味重量が 250 グラム以下のものに限るものをいう。基礎的な材料のほか、これらの調製品には、食餌療法（バランスのとれたダイエット）用に又は調味、保存その他の目的のために、少量のチーズ、卵黄、でん粉、デキストリン、塩又はビタミンのような成分を含有することがある。これらは、また構成成分の目に見える程度の細片は、少量、すなわち、均質調製品としての製品の特性を変えない量であれば含まれていてもよい。

均質混合調製食料品は、一般に乳幼児用として使用され、直接又は再加熱後食用に供するのに適した種々のかたさのなめらかなペースト状をしている。これらは、一般に1食分に相当する量が、通常気密の壺又は缶に詰められている。

この項には、均質混合調製食料品で、乳幼児用又は食餌療法用として、小売用以外の方法で詰められたもの又は正味重量が 250 グラムを超える容器入りのものは含まれない。この項には、また、基礎的な構成成分（肉、くず肉、魚、野菜若しくは果実）の一から成るこの種の調製品（一般に、16 類又は 20 類。調味、保存又はその他の目的のため加えられた少量の成分を含有しているかないかを問わない。）を含まない。

この項には、また次の物品を含まない。

- (a) 乾燥した野菜の混合物（julienne）（粉状にしてあるかないかを問わない。）（07.12）

- (b) 乾燥した豆類の粉及びミール (11.06)
- (c) 16 類の肉、魚等のエキス及びジュース並びにその他の製品
- (d) ココアを含有する調製食料品 (一般に、18.06 又は 19.01)
- (e) 20.04 項又は 20.05 項の保存に適する処理をした野菜 (野菜の混合物 (*julienne*、サラダ等) を含む。) (時には、スープの調製に使用されるものも含む。)
- (f) 自己消化酵母 (21.06)

### 21.05 アイスクリームその他の氷菓 (ココアを含有するかしないかを問わない。)

この項には、通常ミルク又はクリームをもととして調製されたアイスクリーム及びその他の氷菓 (例えば、シャーベット、アイスキャンディー (iced lollipops)) を含む (その割合を問わず、ココアを含有するかしないかを問わない。)。ただし、この項には、アイスクリーム用のミックス及びベースは含まない。それらのものは、本質的な構成成分にしたがって所属が決定される (例えば、18.06、19.01 又は 21.06)。

### 21.06 調製食料品 (他の項に該当するものを除く。)

2106.10-たんぱく質濃縮物及び繊維状にしたたんぱく質系物質

2106.90-その他のもの

この項には、この表の他の項に該当しない限り、次の物品を含む。

- (A) 直接又は加工 (加熱による調理、水、ミルク等で溶解、煮る等) した後食用に供する調製品
- (B) 全部又は一部が食品から成る調製品で、飲料又は調製食料品の製造に使用するもの  
この項には、化学品 (有機酸、カルシウム塩等) と食品 (穀粉、砂糖、粉乳等) との混合物から成る調製品で、調製食料品に混入し、その構成成分として又はその性質 (外観、品質保持等) を改良するために使用されるものを含む (38 類総説参照)。

ただし、この項には、食品を含む酵素の調製品 (例えば、ぶどう糖又は他の食品を加えたたんぱく質分解酵素から成る肉処理剤) は含まない。このような調製品は、この表において他に特掲された項がない場合に限り 35.07 項に属する。

この項には、次の物品を含む。

- (1) テーブルクリーム、ゼリー、アイスクリームその他これに類する調製品製造用の粉末 (甘味を付けてあるかないかを問わない。)  
ココアを加えてあるかないかを問わず、穀粉、ミール、でん粉、麦芽エキス又は 04.01 項から 04.04 項までの物品をもととした粉末は、ココアの含有量により 18.06 項又は 19.01 項に属する (19 類の総説参照)。その他の粉末は、ココアを含むものは 18.06 項に属する。甘味料として使用する香味付け又は着色した糖類の性格を有する粉末は、17.01 項又は 17.02

項に属する。

- (2) 重炭酸ナトリウムとグリシルリジン又は甘草エキスをもととした飲料製造の香味付け粉末（甘味を付けてあるかないかを問わない。）（「ココアパウダー」として販売される。）
- (3) バター又はミルクから得られるその他の油脂をもととした調製品で、例えば、ベーカリー製品に使用するもの
- (4) 砂糖をもとし、比較的多量の脂肪を加え、また時には、ミルク又はナットを含有するペーストで、そのまま直接砂糖菓子とするには適せず、チョコレート、ビスケット、パイ、ケーキ等の詰物等として使用されるもの
- (5) みつばちのローヤルゼリーで栄養価を高めた天然蜂蜜
- (6) 主としてアミノ酸と塩化ナトリウムの混合物から成るたんぱく質の加水分解物で、調製食料品に使用するもの（例えば、香味付け用）並びに脱脂大豆粉のある種の成分を除去することにより得られるたんぱく質濃縮物で調製食料品のたんぱく質補強に使用するもの並びに大豆粉及びその他のたんぱく質系物質で繊維状にしたもの。ただし、この項には、食用に適するかどうかを問わず繊維状でない脱脂した大豆粉（23.04）及びたんぱく質分離物は含まない（35.04）。
- (7) アルコールを含有しない調製品又はアルコールを含有する調製品で、種々のアルコールを含有しない飲料又はアルコール飲料の製造に使用する種類のもの（香気性物質をもとしないものに限る。）。これらの調製品は、13.02 項の植物エキスに乳酸、酒石酸、くえん酸、りん酸、保存剤、発泡剤、果汁等を配合して製造することができる。これらの調製品は全体的に又は部分的に特定の飲料を特徴づける香味成分を全部又は一部含む。したがって、通常当該調製品を単に水、ワイン又はアルコールに希釈する（時には、更に砂糖、炭酸ガス等を加える。）ことにより目的とする飲料をつくることことができる。この種の物品には家庭用に特に作られたものもある。また、多量の水、アルコール等を輸送する無駄を省くために、工業的にも広く利用されている。

提示の際、これらの調製品は飲料として飲用に供されるものでなく、この点で 22 類の飲料と区別することができる。

この項には一以上の香気性物質をもととした飲料の製造に使用する種類の調製品を含まない（33.02）。

- (8) 天然又は人造の香料（例えば、バニリン）をもととした食用タブレット
- (9) 砂糖の代わりに合成甘味料（例えば、ソルビトール）を含有する甘菓子（Sweets）、ガム及びこれらに類する物品（特に、食餌（じ）療法用のもの）
- (10) サッカリンと乳糖のような食品から成る甘味用の調製品（例えば、タブレット）
- (11) 自己消化酵母その他の酵母エキス（酵母の加水分解によって得られる生成物）。これらは、発酵力のないものであり、高いたんぱく質を有する。これらは、主として食品工業（例えば、ある種の調味料の調製用）において使用される。
- (12) レモネードその他の飲料の製造用調製品。例えば、次のような物品がある。  
－香味付け又は着色した糖水：砂糖の溶液に、例えば、ある種の果実又は植物（ラズベリー、ブラックカーラント、レモン、ミント等）の香味を付けるため、天然又は合成の物質を加



えたもの（くえん酸及び保存剤を加えてあるかないかを問わない。）

- －この項の複合調製品（上記（7）を参照）を加えて香味付けした糖水：特にコーラエッセンス及びくえん酸をカラメル化した砂糖で着色したもの又はくえん酸及び果実（例えば、レモン又はオレンジ）の精油を加えたもの
- －天然の果実に存在する果汁成分のバランスを明らかに失わせる量の果汁成分（くえん酸、当該果実から抽出した精油等）を加え変性された果汁により香味付けした糖水
- －濃縮果汁にくえん酸（含有する総酸分が、当該天然果汁の酸分よりも明らかに多い量）、果実の精油、合成甘味料等を加えたもの

このような調製品は、単に水で希釈し又は更に処理したのち飲料に供される。この種の調製品のうちあるものは他の調製食料品に添加される。

- (13) 朝鮮人参エキスとその他の成分（例えば、乳糖又はぶどう糖）との混合物で、朝鮮人参茶又は朝鮮人参飲料の調製に使用するもの
- (14) 異なる種の植物及びその部分（種及び果実を含む。）の混合物からなる物品又は単一若しくは異なる種の植物及びその部分（種及び果実を含む。）とその他の物質（例えば、一以上の植物エキス）とを混合した物品で、そのままでは、消費されず、ハーブの煎じ液又はハーブ茶（例えば、緩下、瀉下、利尿又は駆風の効果がある。）を作るために使用するもの（症状の緩和し、又は一般的な健康に寄与すると称されるものを含む。）

この項には、特定の病気に対する特効を有する活性成分を含む治療用又は予防用の浸出液の製品は含まない（30.03 又は 30.04）。

この項には、また、08.13 項又は 9 類に属するとみられるこのような物品を含まない。

- (15) 異なる類（例えば、7 類、9 類、11 類、12 類）に属する種又は 12.11 項に属する異なる種の植物、植物の部分、種又は果実（丸のままのもの、切ったもの、破碎し若しくはひき割りにしたもの又は粉末状のもの）の混合物で、そのままでは消費されず、直接飲料の香味付けに又は飲料製造用エキスを調製するために使用されるもの

ただし、この種の物品でその特性が 9 類に属する種により与えられているものは含まない（9 類）。

- (16) 食餌（じ）補助剤と称される調製品：植物エキス、濃縮果実、はちみつ、果糖等をもととして、これにビタミン類を添加し、時には少量の鉄化合物を加えたものである。これらの調製品の包装には、しばしば、これらが一般的な健康を維持する旨の表示がある。ただし、病気の予防又は治療を目的とした類似の調製品は含まない（30.03 又は 30.04）。

- (17) 飲料の製造に使用する種類の粒状又は粉末状の調製品で、砂糖、香味料又は着色料（例えば、植物エキス又はオレンジ、ブラックカーラント等のある種の果実若しくは植物等）、酸化防止剤（例えば、アスコルビン酸若しくはくえん酸又はこれらの両方）、保存料等から成るもの。ただし、砂糖の特性を有する調製品は 17.01 項又は 17.02 項に属する。

この項には、更に、次の物品を含まない。

- (a) 第 20.08 項の果実、ナットその他植物の食用の部分から成る調製品で、調製品としての重要な特性が、果実、ナットその他植物の食用の部分によって与えられるもの（20.08）

(b) 食用に供するために食餌補助剤として調製した第 21.02 項の微生物 (21.02)