

0402. 99 1. 砂糖を加えた濃縮したミルク

本品は、砂糖を加えた液状の濃縮したミルクであり、約 51%の濃縮したミルク及び約 49%のしよ糖からなる。

通則 1 及び 6 を適用

検討された物品：

砂糖	48.7%
水	29 %
無脂乳固形分	15.1%
脂肪	6.9%
安定剤	2 %未満

0405. 20 1. バターファット混合物

本品は、油中水滴型の展延性のある乳化したもので、重量比で、バターオイル 68.75%、砂糖 17%、水分 13%及びカゼイン 1.25%から成り、食品工業に用いられる。

検討された物品（重量比）

バターオイル	68.75%
砂糖	17 %
水	13 %
カゼイン	1.25%

0405. 20 2. バターファット混合物

本品は、油中水滴型に乳化したもので、食品製造に使用され、重量比で、脂肪分 70.4%（乾燥状態で 97.8%）、たんぱく質 1.06%（乾燥状態で 1.5%）、乳糖 1.3%、水分 28.0%である。このデイリースプレッドは、“ハイファットクリームチーズ”と呼ばれることもある。

通則 1（第 4 類注 2（b））及び通則 6 を適用

商品名 “Triple M Cheese”

0405.20 3. バターファット混合物

本品は、油中水滴型に乳化したもので、食品製造に使用され、重量比で、脂肪分 72.5%（乾燥状態で 98.8%）、たんぱく質 0.996%（乾燥状態で 1.4%）、乳糖 1.4%、水分 26.6%である。このデイリースプレッドは、“ハイファットクリームチーズ”と呼ばれることもある。

通則 1（第 4 類注 2（b））及び通則 6 を適用

0406.10 1. モザレラ (Mozzarella) チーズ

本品は、小さく薄切りにされ香辛料で覆われたもので、プラスチック製の密封袋にペパロニとともに納められ、正味重量は 280 g である。チーズとペパロニはワックスペーパーで分離されている。袋には、特大サイズのピザ 1 枚分の量に調整されたトッピングが含まれ、モザレラチーズ 76%、ペパロニ 22%、香辛料約 1%、カノーラ油及びケイ酸カルシウム 約 1%からなる。

65 袋が一つの箱に入れられて提示され、外食産業（ピザ屋）で使用されるものである。

チーズとともに提示されるペパロニは、分離して、第 16.01 項に分類される。

通則 1 及び 6 を適用

1601.00/1 参照

0406.10 2. フレッシュチーズ

本品は、濃縮し、発酵させた脱脂乳（80%）、果実（ストロベリー）の調製品（10%）、砂糖（7.6%）、変性でん粉、ストロベリーの種、黒にんじんジュース濃縮物、天然香料、増粘剤、乳由来の無機質の濃縮物、レモンジュース濃縮物、及び pH 調整剤から成るフレッシュチーズである。本品はまた、2 種類の培養菌（*Lactobacillus bulgaricus* 及び *Streptococcus thermophilus*）を含む。乳成分中のたんぱく質含有率は 9.5%である（本品全体では 8.4%）。製造工程において、緩やかなヒートショック処理の他、ホエイ除去のためにクワルク分離機が使用される。更にかたさの改善のため、スムージング処理が施される。本品は、正味 160 グラムのプラスチック容器入りで小売用にしたものである。2 層から成り、下層は果実（ストロベリー）の調製品、上層は白色の乳製品の形状となっている。

通則 1 及び 6 を適用

0406.30 1. プロセス・チーズ

本品は、チーズを粉砕し、当該粉砕されたチーズをバター、ホエイパウダー、りん酸ナトリウム及び水と混合した上で加熱し、その後 2 キログラムの塊に成型したものである。

商品名：“Bayernland”

成分：チーズ	60.05%
バター	13.10%
ホエイパウダー	6.50%
りん酸ナトリウム	1.50%
水分	18.85%

0406.90 1. 柔らかく穏やかに熟成させた2個の円形のカマンベールチーズから成る製品

本品は、それぞれ直径7センチメートル、高さ2センチメートルで、パン粉で覆った後、あらかじめ油で揚げ、白いフリル付きの紙で包み、一緒にしてプラスチックフォイルで密封し、二つの容器入りのクランベリージャムと一緒に箱に詰めたもの。

検討された物品：

Alpenhain Gourmet Camemberry

被覆したチーズ 206.0 グラム

被覆物 69.2 グラム

クランベリージャム 62.7 グラム