

2005.51 1. さやを除き熱処理した緑豆

本品は、生の緑豆の皮を剥き、160～180°Cのオーブンで25～30分間焼いて作られた淡黄色のもので、バルクで提示される。豆は通常焼く工程で割れ、子葉は熱の影響を受ける。ただし、本品をそのまま食用に供することはできない。

通則1及び6を適用

**2005.80 1. スイートコーンの粉**

本品は、細かい黄色の粉末状の、スイートコーンの粉であり、スイートコーンの穀粒を（水分含有量が10%未満になるまで）脱水し、次いで挽き、熱処理（70°Cで4～5時間）することによって得られる。本品の灰の含有率は2.69%、でん粉の含有率は16.28%である。アイスクリーム調製品のために使用される。

通則1及び6を適用

2005.99 1. チーズを詰めた赤とうがらし及び青とうがらしの果実

本品は、チーズ（フェタチーズ及びフレッシュチーズ）を詰めた赤とうがらし及び青とうがらしを複数個、ひまわり油、にんにく及び香辛料から成る液体に漬けたものである。本品の組成（重量比）は、ひまわり油 40%、チーズ 35%（フェタチーズ 17.5% 及びフレッシュチーズ 17.5%）、とうがらし果実 (*Capsicum frutescens*) 24%、にんにく及び香辛料から成る。本品は、正味 200 グラムの透明なプラスチック容器入りにされている。

通則 1 及び 6 を適用



2005.99 2. 欠番

2005.99 3. ザーサイ

本品は、塩水漬けした野菜 (*Brassica juncea Cosson. var. tumida* Tsen et Lee) を刻み、小売用にしたものである。

製造工程：

- 野菜を、密閉容器内で塩水（塩分 18%）に漬け、10～17°C の温度で 6～7 か月間保存する。
- 塩水漬けにした野菜を容器から取り出し、洗浄して塩分の一部を取り除く（野菜には全重量の 13～14% の塩分が残っている。）。
- 洗浄した野菜を細かく刻み、真空包装し、100°C で 30 分間煮沸（殺菌）する。

通則 1 及び 6 を適用

2005.99 4. サクサクした軽いスナック

本品は、三角形で、ひよこ豆の粉26%、青えんどう15%、黄えんどう15%、黒豆10%、ひまわり油、米粉、ばれいしょでん粉、塩及び酸化防止剤から成る。

本品は、ひよこ豆のマイクロペレット（ひよこ豆の粉、米粉、ばれいしょでん粉、塩から成る。）並びにえんどう及び豆の欠片を押し出すことで得られる。

マイクロペレット並びにえんどう及び豆の欠片は、水で湿らせ、型に押し込まれた後に熱と圧力で、「加熱調理／膨化」される。その後、オイルを噴霧し、味付けをする。完成品内に、えんどう及び豆の欠片を視認することができる。

通則1及び6を適用



2007.99 1. 桃のピューレー

本品は、生鮮の桃を潰し、目開きが0.4～0.8mmのふるいに通して得られる。その後、更に、物品中の水分量を減らし粘性を増すため、50～60度の温度で減圧（真空）下において50～60分間、蒸気により熱処理される。本品は160kg又は235kgのドラム缶で提示される。

通則1（第20類注5）及び6を適用

2007.99 2. フルーツスプレッド

本品は、70度で45分間の真空濃縮調理をした後、97度の低温殺菌をして得られたもので、マンゴー、パイナップル、果糖液、濃縮レモン果汁及び果実ペクチンから成る。本品は、ガラス瓶入りで、小売用に包装したものである。

通則1（第20類注5）及び6を適用

2008.19 1. 欠番**2008.19 2. テンペ**

本品は、さやのない大豆を煮てクモノスカビで固体発酵させた調製品で、密な白色のケーキ状の物品である。

本品は、調理した米粉、米ぬかの粉又は小麦のふすまの粉と混合して種菌としたクモノスカビ属 (*Rhizopus oligosporus*, *R. oryzae* 又は *R. stolonifer*) の菌と大豆から成る。

通則 1 及び 6 を適用

2008.20 1. 乾燥したパイナップル

本品は、さいころ状、スライス状又は不規則な小片状で、プランチング後、砂糖水中で浸透脱水し、空気乾燥して作られたものである。

2008.50 1. “Improved” dried apricots

本品は、生鮮のアプリコットを半分に割り、水蒸気でプランチングして亜硫酸を含有する砂糖液に浸せきし、tray の上で乾燥し、次いで乾燥機で定められた水分含有量（約 20%）に仕上げたもの（砂糖の含有量は約 71%（乾燥物に対する割合は 90%））

2008.60 1. アルコールに漬けた果実

本品は、アルマニャック、砂糖水及び天然の果実エキスから成る液体に4個の黒サクランボを漬けた物品で、40ミリリットルの飲用グラスに入れてプラスチックの蓋をしたものである。

商品名：“Gerland-Griottes al’ Armagnac”	41 グラム
成 分：4個の黒サクランボ	22 グラム
16ミリリットルのアルマニャック、砂糖水、	19 グラム
天然の果実エキスから成る液体（アルコール分 16%）	

2008.99 1. アルコールに漬けた果実

本品は、アルマニャック、砂糖水及び天然の果実エキスから成る液体に1個のプルーンを漬けた物品で、40ミリリットルの飲用グラスに入れてプラスチックの蓋をしたものである。

商品名：“Gerland-pruneau d’ Agenal’ Armagnac”	38 グラム
成 分：1個のプルーン	
16ミリリットルのアルマニャック、砂糖水、	
天然の果実エキスから成る液体（アルコール分 16%）	

2008.99 2. 乾燥したパパイヤ

本品は、さいころ状、スライス状又は不規則な小片状で、ブランチング後、砂糖水中で浸透脱水し、空気乾燥して作られたものである。

2008.99 3. 焼きのり

本品は、乾燥させた海藻（100%）を、金属探知機及び異物探知機で検査した後、焼き上げ、包装したものである。

通則 1 及び 6 を適用

2008.99 4. 味つけのり

本品は、のり（90%）、とうもろこし油（6%）、ごま油（3%）及び塩（1%）から成る。本品は、のりを180～200°Cで5秒間焼き上げ、塩、ごま油及びとうもろこし油で味付けした後（この段階で、風味を増すために、緑茶粉、キムチ粉又はオリーブ油が添加されることもある）、330°Cで5秒間焼き上げたものである。

通則1及び6を適用

2009.89 1. ココナッツウォーター（ココナッツジュース）

本品は、未熟なココヤシの実から得られた液体（99.95%）に、砂糖（0.05%）が添加されたものである。砂糖は異なるココヤシの実の間の風味を調整するために添加されている。本品は、290mlの小売用ガラス瓶入りのものである。

通則1及び6を適用

2009.90 1. 発酵していない香辛料（しょうが）入りの混合ジュース

本品は、きゅうりジュース（30%）、セルリージュース（20%）、りんごジュース（20%）、ほうれん草ジュース（20%）、パセリジュース（4%）、レモンジュース（4%）及びしょうが（2%）から成る。そのまま飲用に供されるもので、小売用のボトルに入れられている。

通則1及び6を適用