

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℃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

**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

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、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. 50 1. “Improved” dried apicots

本品は、生鮮のアプリコットを半分に割り、水蒸気でブ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. 乾燥したパイパイヤ

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。

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、290 ml 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