

### 2101.11 1. 可溶性コーヒー（“インスタントコーヒー”とも呼ばれる。）

本品は、可溶性コーヒー（200 グラム）をガラス瓶に詰めたもので、陶磁製のカップ及び受皿とともに、板紙製の箱に入れて小売用にしたものである。カップ及び受皿は、分離して、第 69.12 項に分類される。

通則 1 及び 6 を適用

6912.00 / 1 参照



### 2101.12 1. コーヒー抽出物をもととした調製品

本品は、煎じ出したコーヒーを乾燥して得た可溶性コーヒー（98.5%）とステビオサイド（ノンカロリーの甘味料）（1.5%）から成るものである。

検討された物品：“Stevia Coffee”

可溶性コーヒー 98.5%

ステビオサイド 1.5%

### 2101.30 1. Coffee additive

本品は、苦味を有する粗い褐色粉末で、重量割合で 93% のカラメルと 6% の無機塩類から成っている。

登録商標名：“Buisman’s aroma”

**2102.20 1. 食用に供するタブレット**

本品は、乾燥した生きていない単細胞微生物（スピルリナ・プラテンシス）及び担体として使用される二酸化シリコン、でん粉及びステアリン酸マグネシウムから成るものである。

通則 1 及び 6 を適用

**2103.90 1. “Trasi” or “Blachan”**

本品は、魚類又は甲殻類（単独に、又は混合して）から製造され、主として東洋風のある種の料理の調味料に使用される。

製造中に身が分解したもので、ペースト状で包装されており、すでに第 16.04 項及び第 16.05 項の製品の特性を失っているものである。

**2103.90 2. Composite flavourings**

本品は、次の物品の混合物で、付香力を一定にするために標準化されている。

- (i) 第 9 類の香辛料又はその他の香気性の植物性物質（例えば、第 07.12 項又は第 12 類）の総抽出物、及び
- (ii) 最終用途にふさわしいベース（食塩、ぶどう糖、穀粉、粉末ラスク等）香辛料又は調味料と同様に、食料品の味を向上させるために使用される。

**2103.90 3. ミントソース**

本品は、暗緑色の濃懸濁液と成っており、相当量の細かく刻んだミントの葉が入っている。原料は、乾燥物を水で戻したミント、酢、砂糖、塩、安定剤（サンタンガム）、銅葉緑素、リボフラビン（着色料）及び水である。ガラス容器に入っており、子羊の肉や野菜とともに、そのまま又は酢と砂糖で薄めて用いることを推奨している。

商品名：“MINT SAUCE” (“Iceland” brand)

## 2103.90 4. 東洋風スイート・サワーソース

赤みがかった懸濁液で、目で見える小片（長さ1～2センチ、幅0.5～1センチメートル）の野菜（約26%、とうがらし、たまねぎ、にんじん及びピーマン）及び果物（約7%、パイナップル）、砂糖、酢、トマトピューレ、変性でん粉、白ワイン、塩、ハーブ及び香辛料（にんにく及びしょうがを含む。）、安定剤（キサントランガム）、醤油並びに水から成る。ガラス瓶（例えば、525グラム）入りで、調理した鶏肉の切り身にかけたり、鶏肉とともに加熱することが推奨されている。

通則1を適用

商品名：“CHICKEN TONIGHT-Oriental Sweet and Sour Sauce”

にんじん

パイナップル（果肉及びジュース）

とうがらし

ピーマン

たまねぎ

トマトピューレ

砂糖

酢

変性でん粉

白ワイン

塩、ハーブ及び香辛料

安定剤（キサントランガム）

醤油

### 2103.90 5. 香辛料、種、ハーブ、果実、塩、調味料を取り揃えたものから成る物品

本品は、それぞれ2種類の物品が砂時計型のガラス瓶に入れられたものから成る。瓶は特別にデザインされた金属フレームに入って提示される。ガラス瓶の中身を構成する物品はそれぞれ層をなしており、まず最初に上の物品が取り除かれないと下の物品を使用することが出来ず、上下の物品は混ざり合わない。これは、瓶の砂時計型によって混合が妨げられているか、若しくは、全形の月けい樹の葉やけい皮の束のような、一部の物品のサイズによるものである。個々の瓶に入っている物品は、それぞれ以下のものから成っている：

- ローズマリーと、パセリに似た乾燥ハーブ、ごま、破碎したチリペッパーからなる調味料
- 黒こしょう粒と破碎したチリペッパー
- 薄く切った乾燥りんごとけい皮の束
- 全形の月けい樹の葉と、ごま、マスタードの種と破碎したチリペッパー
- 海塩（大粒）と、粉碎した黒こしょうと塩（標準の結晶）
- 乾燥破碎たまねぎとクミンの種
- 全形のチリペッパーとコリアンダーの種
- アニスの種と、塩を含んだ粉碎したパプリカからなる調味料

通則1、2 (b)、3 (b)及び6を適用



### 2103.90 6. 調製品（カニフレーバー）

本品は、黄橙色の流動性粉末で、様々な香気性物質、調味物質、香味物質（天然香料、天然と同一の合成香料、合成香料、香料調製品、香辛料、ハーブ、塩等）、担体、食品添加物、染料及び脂肪から成り、調味料の製造に使用される。この調製品は、その後更に調製され、スナック（クリスピー、クラッカー）の製造に使用される調味料（最終製品）になる。本品は、25Kgのポリエチレン容器入りで提示される。

通則1及び6を適用

**2106.10 1. 脱脂した大豆粉のたんぱく濃縮物**

本品は、脱脂した大豆フレークから、発酵性の糖質及び抗原を除去し、加熱処理、粉碎及びふるい分けにより得られたもので、乾燥状態でのたんぱく質含有率が約 69～71%の物品である。

本濃縮物は、繊維状でなく、食用又は飼料用に供することができる。

2304.00/1 参照

**2106.10 2. 調製品**

本品は、大豆たんぱく質分離物 75.05%、ホエイたんぱく質 80%濃縮物 24.5%、バニラアロマ 0.25%及び二酸化けい素 0.20%からなる粉末状の調製品で、正味 240 g の小売用の容器入りにしたものである。本品に含まれるたんぱく質全重量は、乾燥状態で 85.9%(±1.0%)である。本品は、他の食品または飲料とともに供される (5g を 1 日 1～4 回)。本品はバニラの香味がある。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 1. Slimming (or anti-corpulence) food preparation**

本品は、炭水化物、グアー粉末、ビタミン、くえん酸及び色素を含んでいる。

検討された物品

“Larson’s A.M.D. American milk diet” (登録商標名)

ビタミンA 5,000IU (国際単位)

ビタミンD 400IU (国際単位)

ビタミンB 1 1 ミリグラム

ビタミンB 2 1 ミリグラム

ビタミンC 75 ミリグラム

ニコチン酸アミド 5 ミリグラム

くえん酸 140 ミリグラム

デキストロース 7 グラム

グアー粉末 10 グラム

砂糖 11 グラム

色素を添加

処方は、一日分の食料の構成をベースとしている。

**2106.90 2. Additive for cereal flours**

本品は、ビタミンB 1、ニコチン酸、鉄 (ferrum reductum) 及び小麦粉を含有し、穀粉にビタミンの特性を向上させるために極少量 (約 0.024%) 添加される。

検討された物品：“VitaInix” (登録商標名)

成分 (重量比) は次のとおりである

ビタミンB 1 0.7%

ニコチン酸 3.5%

鉄 (ferrum reductum) 3.1%

賦形剤 92.7%

### 2106.90 3. Bakery additives

本品は、しょ糖、monoglyceride 及び diglycerides から成るが、場合によっては脱脂粉乳を添加することもある。本品は、ベーカリー製品又は練り生地菓子 (pastry cooks' wares) の製造に使用される粉又は練り生地 (dough) に種々の割合 (最終製品に対する重量比 15% から 20% まで) で加えられるものである。

検討された物品の成分 (重量比) は次のとおりである。

	事例 1	事例 2
しょ糖	80%	61%
Monoglyceride 及び diglycerides	20%	25%
脱脂粉乳	—	14%

### 2106.90 4. ミルクと混合した後飲料として使用される調製品

本品は、微粉末状で、主に糖類、果実粉、粉乳、りん酸カルシウム及びビタミンから成る。

検討された物品：

- (1) “Heliofit noisette” (登録商標名) インスタント飲料

主成分 (重量比) は次のとおりである。

しょ糖	42.1%
直接還元糖	24.0%
はしばみの実の粉	30.0%

- (2) “Heliofit framboise” (登録商標名) インスタント飲料

主成分 (重量比) は次のとおりである。

しょ糖	43.8%
直接還元糖	37.8%
木いちごの実の粉	14.0%

### 2106.90 5. Instant foodstuff

本品は、大豆たん白濃縮物 (51%)、カゼインナート (47.5%)、大豆レシチン (1%) 及びバニラオレオレジン (0.5%) から成るものである。

**2106.90 6. Food additive**

本品は、カルシウムカーボネイト（約 50%）及びカゼイン（約 43%）を含有しているものである。

**2106.90 7. Ginseng capsules（1 カプセルの重量は約 650mg）**

本品は、標準化した高濃縮の朝鮮人参エキス 100mg、植物油、酸化防止剤（レシチン）、乳化剤（グリセリン）、みつろう、着色料（酸化鉄）及びバニラのチンキから成る。

1704.90/1 及び 2205.10/2 参照

商品名：“Ginsana G 115 Ginseng” capsules

**2106.90 8. Combined emulsifying and stabilizing agent**

本品は、微細な粉末で、ゼラチン、グリセリンのモノー、ジー及びトリー脂肪酸エステル混合物、ぶどう糖、クエン酸ナトリウム及びカラギーナンから成るものであり、ムース（mousse）その他ミルク成分を含むデザート製造の際、泡立ち及び安定性を高めるため少量（約 2%）添加するものである。

商品名：“Cremodan Mousse 35”

ゼラチン	60%
グリセリンのモノー、ジー及びトリー脂肪酸エステル混合物	20%
ぶどう糖	10%
クエン酸ナトリウム	5%
カラギーナン	5%



**2106.90 9. Stabiliser**

本品は、微細な粉末で、ローカストビーンガム、カラギーナン、ペクチン、ゼラチン、ぶどう糖及び大豆たん白から成るものであり、安定性を高めるためフルーツアイス（シャーベット）の製造用に少量（約 0.5%）添加される。

商品名：“Fructodan SL-22”

ローカストビーンガム	50%
カラギーナン	10%
ペクチン	10%
ゼラチン	10%
ぶどう糖	10%
大豆たん白	10%

**2106.90 10. Emulsifier (Starch complexing agent)**

本品は、微細な粉末で、主として、グリセリンのモノー、ジー及びトリー脂肪酸エステル混合物、マルトデキストリン及びカゼイン酸ナトリウムから成るものであり、でん粉をもととした調製品に少量（約 0.5%）添加されるものである。

商品名：“Amidan B 100”

グリセリンのモノー、ジー及びトリー脂肪酸エステル混合物	82%
マルトデキストリン	9%
カゼイン酸ナトリウム	9%

**2106.90 11. 低脂肪バターとして知られている調製品**

本品は、乳脂肪 38.5%、水 52.4%、カゼインナトリウム 5%並びに少量の塩、乳化剤及び増粘剤又はゲル化剤から成る物品で、デイリースプレッドとして使用される。

検討された物品：

乳脂肪	38.5%
水	52.4%
カゼインナトリウム	5%
ゼラチン	2%
塩	1.5%
乳化剤	0.6%

**2106.90 12. 調製品**

本品は、精製して水素添加したココナッツオイル 51%及び脱脂粉乳 49%から成る調製品で、各種調製食料品（例えば、アイスクリーム、ビスケット及び菓子）の製造に使用されるものである。

商品名：“Sweet coconut preparation (DMP 1393)”

**2106.90 13. 調製品**

本品は、バターファット 70%、精製して水素添加したココナッツオイル 15%及び微結晶砂糖 15%から成る調製品で、ビスケット、チョコレート及び菓子の製造に使用されるものである。

商品名：“Cream preparation (DMP 1193)”

**2106.90 14. 調製品**

本品は、バターオイル 49%、脱脂粉乳 44%及びココナッツオイル 7%から成る調製品で、アイスクリームの製造に使用されるものである。

商品名：“Butter preparation (HK0194)”

**2106.90 15. チーズフォンデュ**

本品は、チーズと白ワイン、水、でん粉、キルシュブランデー及び乳化剤を混合したものから作られた調製食料品である。

検討された物品

チーズ	51.0%
白ワイン	39.0%
水分	4.7%
でん粉	2.6%
キルシュブランデー	2.0%
乳化剤	0.2%
その他	0.5%

## 2106.90 16. 調製食料品

本品は、粒状であり、重量比で約94%の砂糖（しょ糖及びぶどう糖）及び植物抽出物である香料から成るものである。本品はまた、アスコルビン酸若しくはくえん酸又はその両方を含有している。本品は、水と混合して、飲料（“teas”）として消費される。

商品名：“Hipp” Orange Tea

成分：しょ糖	63.4%
ぶどう糖	30.0%
香料（ペパーミント、バalmミント、オレンジ・ブラッサム、 ういきょう、アニス、ラベンダー、甘草、ホップ 及びオレンジ粉の抽出物）及びくえん酸	6.2%
アスコルビン酸	0.4%

商品名：“Hipp” Fruit Tea

成分：しょ糖	68.8 %
ぶどう糖	25.25%
香料（オレンジの粉、ローズヒップ、バalmミント並びに りんご、ローズヒップ及びレモンの天然香料）	5.55%
アスコルビン酸	0.4 %

商品名：“Hipp” Fennel Tea

成分：しょ糖	50.0%
ぶどう糖	44.0%
ういきょう抽出物	5.6%
アスコルビン酸	0.4%

## 2106.90 17. ニコチンチューインガム

本品は、2又は4ミリグラムのニコチンを吸着させたイオン交換樹脂、グリセリン、合成ポリマー、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、ソルビトール及び、とりわけたばこの香りに似せた香料から成るタブレット状のもので、禁煙の目的に用いられる。

### 2106.90 18. 塩化ナトリウム、塩化カリウム及び少量の炭酸マグネシウム（固結防止剤）の混合物

本品は、小売用の形状にしたもので、正味 350 グラムの容器入りにしたもの又は 1 グラムの袋入りにしたものである。この部品は通常食卓塩の代用品として減塩食餌療法中の者により使用される。

商品名：“GENSER” 調製塩

成分：塩化ナトリウム（最大）	33.3%
塩化カリウム（最小）	66 %
炭酸マグネシウム（固結防止剤）	

### 2106.90 19. ハーブ茶

植物の部分、香辛料、藻類及び酒石酸ナトリウムカリウムの混合物から成り、緩下、利尿又は駆風の効能を有するハーブ煎じ液製造用のハーブ茶である。

検討された物品：

“Nattemann Laxative Tea 13 番”

100 グラム中

センナの実	23.2 グラム
センナの葉	15.0 グラム
甘草の根	11.4 グラム
オノニスの根	11.5 グラム
ネズの実	10.0 グラム
コリアンダーの実	8.0 グラム
アニスの実	7.0 グラム
ういきょうの実	6.0 グラム
カラウエーの実	3.0 グラム
藻類（ひばまた属の海藻）の抽出物	3.0 グラム
酒石酸ナトリウムカリウム	1.8 グラム

**2106.90 20. アロエベラ錠剤**

プラスチック容器入りで小売用にしたもの（60錠入り等）。3%のアロエベラ粉末（0.11%のアロインを含有）と、賦形剤（りん酸水素カルシウム、精製タルク、ステアリン酸マグネシウム、ヒドロキシプロピルメチルセルロース（hypromellose）及びプロピレングリコール）からなる。栄養補給として使用し、パッケージ又は説明書において、風邪に対する抵抗力養成や、便秘や消化不良等の胃腸の不調を緩和すると記載されている。

**2106.90 21. 乾燥固形の調製食料品**

本品は、砂糖（69%）、ミルクパウダー（29%）、デキストリン（2%）から成り、調製食料品や調製飲料の製造に使用される。

検討された物品

Sugar/milk/dextrin (SMD) preparation

砂糖 69%

ミルクパウダー 29%

デキストリン 2%

**2106.90 22. ビタミンC調製品（500 mg）**

本品は、130錠入りの小売用にしたものである。アスコルビン酸、コーンスターチ、架橋型カルボキシメチルセルロースナトリウム（cross-linked carboxymethyl cellulose sodium）、セルロース、ローズヒップ、ステアリン酸、レモン・ビオフラボノイド複合体、ステアリン酸マグネシウムとアセロラからなる。ラベルによると、本品は、いかなる病気の診断、処置、治療又は予防を意図したものではない。

通則1及び6を適用

**2106.90 23. Non-dairy creamer**

本品は、温かい飲料に用いるミルク代用品である。本品は、粉状をしており、グルコースシロップ55%、乳化した固形植物脂22%、脱脂粉乳18%、水3%、安定剤（E340）2%から成る。

通則1及び6を適用

**2106.90 24. 咳止めシロップ**

本品は、アルコール分が 1.8%の水溶液で、100 ミリリットル（130 グラム）の容器入りにしたものである。本品は、はちみつ、植物性チンキ、グルコースシロップ、還元糖シロップ、チェリーの芳香、ローズオイル、安息香酸ナトリウム及び純水から成る。ラベルによれば、本品は、呼吸カタル症及び気管支粘液分泌の障害に対し使用することが薦められている。しかしながら、活性医療成分は、臨床上、治療用又は予防用効果が証明されるには十分ではない。

通則 1（第 30 類注 1（a））及び 6 を適用

**2106.90 25. ココナッツミルクとして知られている調製品**

本品は、ココナッツの果肉抽出物 57%及び水 43%からなる調製品であり、料理用に供される。本品は、小売用の缶入りのものである。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 26. ベーカリー用添加物（Bakery additive）**

本品は、「マイクロカプセル化」という方法により製造された白色粉末で、水素添加した植物性油脂及びモノグリセリドからなる非常に薄い層で、ソルビン酸を覆ったものである。

このような構造により、酵母の働きが収まる（例えばパンが焼かれる際に 60°Cを超える）まで、ソルビン酸を上記の層に覆われた状態にとどめておくことができる。本品は、ベーカリー製品に少量加えることにより、かび、酵母及び菌類の成長を防ぎ、長期保存可能とする保存剤として使われる。

通則 1（38 類注 1（b））及び 6 を適用

**2106.90 27. ベーカリー用添加物（Bakery additive）**

本品は、「マイクロカプセル化」という方法により製造された白色粉末で、水素添加した植物性油脂及びモノグリセリドからなる非常に薄い層でプロピオン酸カルシウムを覆ったものである。

このような構造により、酵母の働きが収まる（例えばパンが焼かれる際に 60°Cを超える）まで、プロピオン酸カルシウムを上記の層に覆われた状態にとどめておくことができる。本品は、ベーカリー製品に少量加えることにより、かび、酵母及び菌類の成長を防ぎ、長期保存可能とする保存剤として使われる。

通則 1（38 類注 1（b））及び 6 を適用

**2106.90 28. 調製食料品**

本品は、粒及び粉末の混合物であり、重量比で 92%の砂糖、6%のブラックカーラント粉末、凝固防止剤、くえん酸及びブラックカーラント香料から成るものである。本品は、32 グラム入りの小袋にしたものであり、また、その小袋は 10 個ひとまとめで小さな紙箱に収められている。本品は、お湯と混合して、飲料として消費される。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 29. 消化を助けるタブレット**

本品は、塩、砂糖、レモン濃縮物、黒塩、クミンの種、黒こしょう、乾燥しょうが、ロングペッパー及び塩化アンモニウムを含有するタブレットであり、120 錠の容器入りで小売用にしたものである。本品は、特に食後において、消化を助けるために使用される。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 30. 噴霧乾燥した青りんごピューレーにより得られた調製品**

本品は、担体として添加されたマルトデキストリンを最終製品に対する重量比で 57%含有しているものである。本品は、粉状で、水に完全に溶解し、例えばミルクパウダーといった食料品に添加されるものである。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 31. 噴霧乾燥したほうれん草ジュースにより得られた調製品**

本品は、炭酸カリウム（酸性度調整剤）及びマルトデキストリン（担体）が添加されたものである。マルトデキストリンを最終製品に対する重量比で 70%含有している。本品は、粉状で、水に完全に溶解し、例えば野菜スープやソースといった食料品に添加されるものである。

通則 1 及び 6 を適用

**2106.90 32. 調製食料品**

本品は、アルコールを乾燥し、粉状にしたもので、エチルアルコール（重量比 30.5%）及びデキストリン（重量比 69.5%）から成り、水分含有量は重量比 2.5（±1.5）%である。本品は噴霧乾燥によって得られ、デキストリンはエチルアルコールの担体（賦形剤）として使用されている。

本品は、水に容易に溶解し、様々な調製食料品に使用される。

通則 1 及び 6 を適用

### **2106.90 33. Non-dairy cream**

本品は、液状で、主として水、硬化植物油及び砂糖から成るものである。本品は、クリーム様の色で、ホイップドクリームの代用品として、ケーキ、デザート、ムース等の装飾及び詰物として使用される。本品は、1 リットルの包装で提示される。

通則 1 及び 6 を適用

### **2106.90 34. ローズヒップジュース**

本品は、ローズヒップ (100%) から作られた、茶色の粘性のある濃縮された液状のものである。本品は、水を加えて果実を挽いた後、熱処理並びに加圧、ろ過、殺菌、濃縮及び滅菌することによって得られる。本品は、飲料及び食品製造の原料として使用されるものである。

通則 1 及び 6 を適用

### **2106.90 35. ブラックマルベリーの葉**

本品は、蒸し、菌類により発酵させ、乾燥し、煎って作られたブラックマルベリーの葉で、細かく切っている。細断された葉は、小袋 (ティーバッグ) に 2 グラム入っている。本品は、湯で浸出させた後に飲料として消費される。

通則 1 及び 6 を適用

### **2106.90 36. ブラックマルベリーの葉**

本品は、蒸し、菌類により発酵させ、乾燥し、煎って作られたブラックマルベリーの葉で、細かく切っている。細断された葉は、織物製のバルク容器に 30 キログラム入りで提示される。本品は、湯で浸出させた後に飲料として消費される。

通則 1 及び 6 を適用



**2106.90 37. エチルエステルから成る物品**

本品は、アンチョビーの粗油から生産される高濃度オメガ3脂肪酸類：EPA（エイコサペンタエン酸）とDHA（ドコサヘキサエン酸）のエチルエステルから成る。ビタミンE（トコフェロール）が酸化防止剤として添加されている。

アンチョビーの粗油は、脱酸、エチルエステル化、蒸留、ろ過、脱色及び脱臭の製造工程を経ている。

本品は、樽入りで提示され、食餌補助剤の製造に使用される。

通則1及び6を適用

1516.10/1 参照