

**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

**0404. 90 1. 分娩後 24 時間以内に採取した牛の初乳**

本品は、液体を凍結させたものであり、重量比で固形分 18~25%、脂肪分 4~5 %、たんぱく質 10~15%から成り、たんぱく質含有量の約 50%は免疫グロブリン (IgG) である。本品は、バルクで提示され、輸入前に処理や加工をされていない。

通則 1 及び 6 を適用

**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 3（b））及び 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 3（b））及び 6 を適用

**0406.10 1. モzzarella (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zzarella 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、その後に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

**0410.90 1. プロポリス原塊**

本品は、みつばちによって生産される天然樹脂の混合物である。本品は、黄色から暗褐色の粘着性のある固体の樹脂様の物質で、重量比で約 50%の樹脂、30%のろう及び脂肪酸、10%の精油、5%の花粉、5%の他の有機物及びミネラル類から成る。本品は、通常、人の食用に供する前に更なる調製が行われる。

通則 1 を適用

