

**1511.90 1. 粗製のパームステアリン (Crude palm stearin)**

本品は、主成分がトリグリセリドを主成分とし、5%以下の遊離脂肪酸、0.25%以下の水分及び不純物を含有する。一般的に室温では半固体状であり、パーム粗油を1回又は複数回分別することにより得られた高融点分別物である。

通則1及び6を適用

**1511.90 2. 精製し、漂白し、脱臭したパームステアリン (RBD palm stearin)**

本品は、トリグリセリドを主成分とし、0.2%以下の遊離脂肪酸、0.15%以下の水分及び不純物を含有する。融点は33~39度で、白から黄色味を帯びた固体状の分別物であり、温度管理した状態で結晶化させたパーム油を分別することにより得られる。本品は、料理用の油として、ショートニングマーガリン用及び菓子やベーカリー製品の製造用に使われる。

通則1及び6を適用

**1515.90 1. アラキドン酸オイル**

本品は、ぶどう糖などの原料を菌類 (*Mortierella Alpina*) で発酵させることによって得られるもので、室温で黄色又は黄橙色の液状である。本品のグリセリド組成は、95~98%がトリグリセリド、2~5%がジグリセリド又はモノグリセリドである。本品の脂肪酸組成は多価不飽和脂肪酸を主体とし、40~45%がアラキドン酸で、0~15%がリノール酸である。

本品は、食品、動物用飼料、医薬品又は化粧品成分として使用されることがある。

通則1、4及び6を適用

**1516.10 1. リエステル化したトリグリセリド (90%) 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) 及びDHA (ドコサヘキサエン酸) のリエステル化トリグリセリド (90%)、モノ及びジグリセリド (10%) から成るものである。本品は、EPA (400 mg/g) 及びDHA (300 mg/g) を含む。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、リエステル化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

2106.90/37 参照

**1517.90 1. ビタミンE及び乳脂肪を添加したまつよいぐさ油**

本品は、ビタミンE及び乳脂肪を添加したまつよいぐさ油をゼラチン／グリセロールのカプセルに詰め、小売り用にブリスター包装したもので、油に含まれる必須脂肪酸（特に、ガンマーリノール酸）を含む食餌補助剤として用いられる。

商品名：“Dr. Dunner Evening Primrose Oil”

成分：	まつよいぐさ油	95%
	乳脂肪	3%
	ビタミンE	2%

**1517.90 2. グリース混合物**

本品は、豚脂（ラード）80～90%、牛脂10～20%からなる。食用に適している。

通則1及び6を適用

**1517.90 3. 低エルカ酸菜種油（カノーラ油）からなる調製品**

本品は、低エルカ酸菜種油（カノーラ油）に乾燥チリペッパー（二さや）と黒こしょう粒（約10%（体積比））を加えたものである。約250ミリリットルのガラス瓶に入れられている。

通則1及び6を適用