

3504.00 1 . 濃縮ミルクたんぱく質調製品

本品は、ミルクたんぱく質（乾燥状態で、全重量の 92%（カゼイン 77%、ホエイたんぱく質 15%））からなるもので、脂肪（1.5%未満）、灰分（4.5%未満）及び水（6%未満）を含む。様々な食料調製品のたんぱく質強化に使用される。

通則 1 及び 6 を適用

3504.00 2 . 濃縮ミルクたんぱく質

本品は、ミルクたんぱく質から膜分離によって直接得られるもので、ミルクたんぱく質（乾燥状態で、全重量の 86%（カゼイン 80%、ホエイたんぱく質 20%））、灰分（7.4%）、水分（5.1%）、ラクトース残基（1%）及び脂肪（0.5%）からなるものである。本品は乳製品の製造に使用される。

通則 1 を適用

3505.10 1 . 両性コーンスターチ

本品は、アミン官能基を有し、特定量のりん酸塩が加えられたカチオンコーンスターチをもととしている。本品は、重量比で、りん 0.3872% 及びけい素 0.000392% を含んでいる。加えられたりん酸塩の一部は、でん粉と反応して結合し、陰イオン置換基をカチオン変性でん粉に供給する。加えられたりん酸塩の一部は、結合せず生成物内に残る。陰イオン基群及び結合していないりん酸塩は共に、製紙工程で使用されるための特別な機能を最終製品に与える。本品は、製紙機械での湿潤最終工程で、多量のみょうばんが加えられる酸性製紙工程中において使用される種類のものである。

通則 1 及び 6 を適用

3505.10 2 . カチオンコーンスターチ

本品は、消泡剤が加えられている（重量比で 0.185%）。本品は、製紙工業において使用するため、表面サイジング剤としてサイズプレス工程又はカレンダー工程に適合するように作られている。

通則 1 及び 6 を適用

3506.10 1 . ネジロック剤

本品は、淡青色液体であり、噴射口を有する 50ml プラスチックボトル入りである。後日分解する可能性のある部品の組み立てやシールに用いられる。

本品は、ジメタクリル酸ポリグリコール、ジオクタン酸ポリグリコール、サッカリン、クメンヒドロペルオキシド、酢酸ポリビニル及びシリカからなる化合物である。

通則 1 及び 6 を適用