

★ えだ豆調製品（バキュームフライして塩を混合したもの） 第 2005.99 号

✚ 貨物概要

下処理したえだ豆をバキュームフライ（減圧フライ・真空フライ）し、塩を混合したもの（冷凍してないもの。）。

製法：えだ豆をブランチング→冷凍→解凍、皮むき→選別→バキュームフライ→油切り→塩付け→計量→包装

材料：えだ豆、パーム油、塩

用途：そのまま食する

包装：500g／プラスチック袋×20／箱

✚ 分類

関税率表第 2005.99 号（統計番号 2005.99-220）の野菜調製品

✚ 分類理由

本品は、野菜を油調した調製品であり、関税率表第 20.05 項の規定により上記のとおり分類する。

▲ ▲ ▲

注記

関税を課する場合の基礎となる貨物の性質は、特定の場合を除き、当該貨物の輸入申告の時に
おける現況によります（関税法第 4 条）。

この分類事例は、一定の事実関係を前提とした一般的な回答であり、必ずしも事案の内容の全
部を表現したものではありませんので、輸入を予定している具体的な貨物に適用する場合にお
いては、この回答内容と異なる関税率表適用上の所属（分類）となり、異なる課税関係が生ずる
ことがあることにご注意下さい。

（具体的な貨物の関税分類や関税率について輸入申告時の審査の際に尊重される回答を希望
される場合には、文書による事前教示をご利用下さい。）