

1901.10 1. 乳幼児用調製粉乳 (Follow-up formula)

本品は、粉末状で、正味 700g の小売用の容器入りにしたものである。脱塩したホエイパウダー、スキムミルクパウダー、植物油混合物、乳糖、ガラクトオリゴ糖シロップ、ホエイたんぱく質濃縮物、魚油、ビタミン、ミネラル及び食品添加物から成る。本品は、水と混合した後に消費するものとして、生後 6 ヶ月以降の乳児及び幼児向けに販売される。

通則 1 及び 6 を適用

1901.10 2. 乳幼児用調製粉乳 (Follow-up formula)

本品は、粉末状で、正味 900g の小売用の容器入りにしたものである。スキムミルクパウダー、マルトデキストリン、乳脂肪、ガラクトオリゴ糖パウダー、ショ糖、脱塩したホエイパウダー、とうもろこし油、ホエイたんぱく質濃縮物、魚油、ビタミン、ミネラル及び食品添加物から成る。本品は、水と混合した後に消費するものとして、1 歳から 3 歳の幼児向けに販売されるが、生後 6 ヶ月以降の乳児にも適している。

通則 1 及び 6 を適用

1901.20 1. 未調理ピザ

本品は、ピザ生地（加熱調理していないドウ）とトッピングから成る。正味重量は 580 g で、小売包装してある。成分は、小麦粉、水、チーズ、マーガリンチーズ、ホワイトマッシュルーム、牛肉（重量比 4.7%）、玉ねぎ、トマトピューレ、植物（オリーブ）油、イースト、塩、砂糖、発酵剤、麦芽抽出物、部分的に硬化した植物油、変性でん粉、にんにく、香辛料である。ピザを食する前に、（予熱したオーブンで）15～20 分または（予熱していないオーブンで）20～25 分加熱する必要がある。

通則 1 及び通則 6 を適用

商品名：“Findus Bake Up Pizza Bologness”

1901.90 1. 調製品

本品は、ばれいしょでん粉（88.5%）、マルトデキストリン（8.5%）、グルタミン酸ナトリウム（2%）及び塩（1%）を原料とする。食品製造に使用される。

検討された物品

ばれいしょでん粉	88.5%
マルトデキストリン	8.5%
グルタミン酸ナトリウム	2 %
塩	1 %

1901.90 2. ホイップドクリーム

本品は、エアゾール缶入りで、バニラの香りと味を示し、牛乳から製造されたクリーム、転化糖水、れん乳、濃縮したミルク、ぶどう糖、天然香料（バニラ）及び安定剤（E 407）を含有している。

通則 1 及び 6 を適用

検討された物品：

クリーム	87 % (30%脂肪)
転化糖シロップ	7 %
れん乳	2.3 %
濃縮したミルク	3.48%
グルコース	0.2 %
バニラフレーバー	0.01%
カラギーナン	0.01%

1901.90 3. チーズ代用物として消費される調製品

本品は、脱脂乳（81.8%）、植物油（15.65%）並びに少量の塩、ミルク（ホエイ）たんぱく質、レンネット、酸性化培養物、着色料及びビタミンDから成る物品であり、脱脂乳と植物油を混合した後、細菌培養物及び酵素による処理、凝集、カゼインの分離、加熱、圧搾、成形、切断及び加塩され、さらに7～10週間熟成されることにより得られる。この調製品は、“アナログチーズ”と呼ばれることがある。

通則 1 及び 6 を適用

1902.20 1. えびワンタン（調製品）

本品は、シュリンプを詰めたパスタ（えびワンタン）と濃縮スープから成る調製品である。本品は、冷凍したものであり、小売用のプラスチック容器に入れられている。水を加え、電子レンジで加熱して食する。

通則1及び6を適用

**1902.20 2. えびワンタン（セット）**

本品は、シュリンプを詰めたパスタ（えびワンタン）と小袋入り粉末スープから成るセットである。本品は、冷凍したものであり、小売用の紙容器に入れられている。水と混ぜた粉末スープにワンタンを入れ、加熱調理して食する。

通則1、2（b）、3（b）及び6を適用



1902.30 1. ミートボールを 22.9%含有する調製食料品

本品は、目に見える程度の細片の含有量をもとにした重量比で、ミートボールを 22.9%、パスタを 20.5%及び野菜を 1.28%含有する調製品である。ミートボール自体は肉を 63.8%含有するため、この調製品全体における肉の含有率は 14.6%である。この調製品は、正味 190 グラムのガラス容器入りで小売用にしたものであり、温めてから幼児（1 歳以上）が消費するように作られている。

通則 1 及び 6 を適用



1904.10 1. 押しによりカール状に成形されたクリスプスナック製品

本品は、主としてひき割りとうもろこしから成り、ひまわり油及びチーズパウダーを添加したものである。チーズパウダーは、バターミルクパウダー、着色料（パプリカ抽出物）及び塩を含有する。

ひき割りとうもろこしは、当初 12～13%の水分を含有しているが、必要とする圧力及び高温下において押し機内で最適な摩擦を得るために、更に 2～6%の水分を添加することにより湿度を与えられる。押しした後、とうもろこしのカール状物は乾燥され、香味付けドラムの中でチーズパウダー及びひまわり油が添加される。

通則 1 及び 6 を適用

**1904.20 1. Musli（朝食用シリアル）**

本品は、いってない穀物のフレーク（約 70%）、乾燥した果実、ナット、砂糖、はちみつ等から成るもので、小売用の包装にしたものである。

1904.30 1. あらかじめ加熱による処理をしたブルガー小麦

本品は、堅い小麦粒を加熱により処理し、水分含有量が 14%程度になるまで乾燥し、殻又は皮をむき、砕き、粗びきし又は粉碎し、最後に大小の大きさのブルガー小麦にふるい分けして得られる加工穀物状のものである。

1904.90 1. Nasi Nua (インドネシアの米料理 (急速冷凍したもの))

本品は、あらかじめ調理した米 (40%)、牛肉のストリップ (10%)、数種類の野菜及びスパイスから成るものである。

検討された物品

米 (調理済)	40%
にんじん	20%
たまねぎ	10%
牛肉	10%
マッシュルーム	8%
sugar peas	8%
スパイス	4%

1904.90 2. Chow Ju Fan (中国の米料理 (急速冷凍したもの))

本品は、あらかじめ調理した米 (37%)、豚肉のミンチ (10%)、数種類の野菜、フルーツ及びスパイスから成るものである。

検討された物品

米 (調理済)	37%
たまねぎ	10%
Chinese mushrooms	10%
コーン	10%
豚肉	10%
sugar peas	8%
パイナップル	6%
たけのこ	5%
スパイス	4%

1904.90 3. Risotto (イタリアの米料理 (急速冷凍したもの))

本品は、あらかじめ調理した米 (50%)、さいころ状のスモークハム (10%)、数種類の野菜及びスパイスから成るものである。

検討された物品

米 (調理済)	50%
にら	10%
マッシュルーム	10%
スモークハム	10%
たまねぎ	5%
トマト	5%
Diced red pepper	5%
Diced green pepper	3%
スパイス	2%

1904.90 4. Biryani (インドの米料理 (急速冷凍したもの))

本品は、あらかじめ調理した米 (40%)、鳥肉 (10%)、数種類の野菜、フルーツ及びスパイスから成るものである。

検討された物品

米 (調理済)	40%
たまねぎ	14%
Mediumpeas	14%
Shreddedredpepper	10%
鳥肉	10%
レーズン	5%
りんご	5%
スパイス	2%

1904.90 5. 調製食料品

本品は、2つの厚紙箱（箱1及び箱2）に入れてセットにしたもので、冷凍されている。箱1にはジャスミンライスが直接詰められており、更なる包装はなされていない。箱2は鶏肉の薄切り（約39.1%）、野菜（約7.9%）及びレッドカレーソース（約53%）が入れられており、箱1のライスの上に置かれている。本品は、厚紙箱に入れたままの状態、電子レンジで加熱して食する。

本品の総正味重量は350gで、そのうち、箱1の内容物は49.1%、箱2の内容物は50.9%を占める。

混ぜ合せると、本品はジャスミンライス49.1%、タイレッドカレー（ココナッツミルク、水及びレッドカレーペースト）27%、鶏肉19.9%及び野菜（ニンジン、French bean 及び赤唐辛子）4%からなる。

通則1、3（b）及び6を適用

1905.32 1. ウエハーをチョコレートで覆った物品

本品は、長方形の棒状（長さ9センチメートル、幅1.8センチメートル、厚さ0.8センチメートル）の物品で、焼いたウエハー（厚さ約5～6ミリメートル）をミルクチョコレートで覆ったものから成る。

商品名：“Duplo”

通則3（b）の適用による。

1905.32 2. ワッフル (Baker's wares)

本品は、水、小麦粉、卵、膨張剤（leavening agents）、砂糖、ホエイパウダー及び油脂（一般的には大豆油）から製造される。各成分は混合されて、たね（batter）となり、たね（batter）は鉄製のワッフル型に入れられる。充分に加熱された後、冷凍される。焼いた後の平均水分量は48%（重量比）で、冷凍後の平均水分量は45%（重量比）である。

通則1及び6を適用

1905.90 1. フレッシュ・チーズケーキ（冷凍したもの）

本品は、主にクリーム、クリームチーズ、ミルク及び砂糖から成るケーキミクスチャー（フィリング：重量比 90%）と、バター、小麦粉、砂糖及び卵により作られた焼かれたケーキベース（重量比 10%）とから成り、両者が一体となったものである。

検討された物品

ケーキベース：	10 %
バター	6.50%
小麦粉	2.50%
砂糖	0.60%
卵	0.40%
フィリング：	90 %
クリーム	31.45%
クリームチーズ	28.03%
ミルク	15.35%
砂糖	6.17%
卵黄	4.09%
水分	2.80%
ゼラチン	1.44%
レモンジュース	0.57%
塩	0.05%
バニラ	0.05%

1905.90 2. ベーコン風味スナック

本品は、薄茶色の長方形で、僅かにしわしわ状になったフレークである。表面の3本の暗色のストライプがベーコンに似た外見を示している。小売用となっており、原料は、小麦粉(約55%)、ばれいしょの粉(約28%)、ばれいしょでん粉(約10%)、マニオカでん粉(約6%)、塩、カロチン及び香料である。油で揚げてあり、直接消費できるように成っている。

検討された物品：PEPPIES-chrupki bekonowe

小麦粉	54.79%
ばれいしょの粉	28.19%
ばれいしょでん粉	10.06%
マニオカでん粉	5.80%
塩	1.11%
カロチン	0.03%
香料	0.02%

1905.90 3. ばれいしょの粉をベースとしたドウ(生地)から作った Crisp savoury food products

本品は、ばれいしょの粉(約31%)、植物油、でん粉、変性でん粉、塩、砂糖、乳化剤(レシチン)、酵母エキス及びスパイスから成り、くまの形をし、油で揚げ、小売用にし、直接消費できるように成っている。

商品名：“POM-BAR”