

Chapitre 15

Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

Stéarine de palme brute

dont les triglycérides sont les principaux composants, contenant moins de 5 % en poids d'acides gras libres et moins de 0,25 % en poids de moisissures et d'impuretés. Elle est présentée généralement sous forme semi-solide à température ambiante et est la fraction de haute-fusion obtenue par un fractionnement à une ou plusieurs phase(s) de l'huile de palme brute.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.27.2015.2

Mots-clés: triglycéride / fractionnement / d'huile de palme brute / haute-fusion

1511.9011/
9019

Stéarine de palme raffinée

blanchie et désodorisée (RBD), dont les triglycérides sont les principaux composants, contenant moins de 0,2 % en poids d'acides gras libres et moins de 0,15 % en poids d'eau et d'impuretés. Elle est une fraction solide blanche à jaunâtre obtenue par le fractionnement de l'huile de palme après cristallisation à des températures contrôlées et son point de fusion est compris entre 33 et 39 °C. Elle est utilisée comme huile de cuisine, pour réduire la margarine et pour la production de produits de confiserie et de boulangerie.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.28.2015.2

Mots-clés: huile de cuisine / RBD / triglycéride / fractionnement / d'huile de palme raffinée

1511.9011/
9019

Huile d'acide arachidonique (ARA)

se présentant sous la forme d'un liquide de couleur jaune ou jaune-orangé à température ambiante, obtenue par fermentation fongique (*Mortierella Alpina*) à partir de matières premières telles que le glucose. Le profil des glycérides de cette huile est le suivant: 95 à 98 % de triglycérides et 2 à 5 % de diglycérides et monoglycérides. Le profil des principaux acides gras de ce produit consiste en acides gras polyinsaturés, tels que 40 à 45 % d'acide arachidonique et 0 à 15 % d'acide linoléique. Cette huile peut être utilisée en tant qu'ingrédient dans les domaines de l'industrie alimentaire, de l'alimentation animale, de la médecine et des cosmétiques.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.5.2016.3

Mots-clés: acide linoléique / triglycéride / fermentation / champignon du sol / Mortierella / ARA

1515.6010/
6099

Produit composé de 90 % de triglycérides réestérifiés

d'acides gras très concentrés en oméga-3 EPA (acide eicosapentaénoïque) et DHA (acide docosahexaénoïque), obtenu à partir d'huile d'anchois brute. Les 10 % restants du produit se composent essentiellement de mono et diglycérides. Le produit contient de l'EPA (400 mg/g) et du DHA (300 mg/g). De la vitamine E (tocophérol) a été ajoutée au produit en tant qu'antioxydant.

Lors de la fabrication du produit, l'huile d'anchois brute a été soumise à des processus de désacidification, d'estérification éthanolique, de distillation, de filtration, de blanchiment, de réestérification et de désodorisation.

Le produit est présenté en tonneaux et est utilisé pour la fabrication de compléments alimentaires.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6.

Voir aussi la décision "Produit consistant en esters éthyliques", n° 2106.9099.

710108.7.2017.3

Mots-clés: huile de poisson / huile d'anchois / acide gras / oméga-3 / EPA / acide eicosapentaénoïque / DHA / acide docosahexaénoïque / vitamine E

1516.1091

Produit à base d'un mélange de graisses

composé de 80 à 90 % de graisse de porc fondue (saindoux) et de 10 à 20 % de suif de boeuf, propre à l'alimentation humaine.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.80.2002.2

Mots-clés: graisse de porc fondue / saindoux / suif de boeuf

1517.9010,
1517.9091/
9099

Mélange de graisses

pour utilisation dans l'industrie des denrées alimentaires; masse blanche, grasse, constituée d'un mélange d'huile de palme et de graisse de bassia (karité) additionné de faibles quantités de lécithine et d'acide citrique, ne contenant pas de matières grasses du lait, conditionnée en cartons de 25 kg doublés de sachets en feuilles de polyéthylène. 3101.2255.2013.18

Mots-clés: huile de palme / graisse de bassia (karité)

1517.9099

Mélange d'huiles (complément alimentaire)

Liquide jaunâtre constitué d'huile de poisson et d'huile d'olive, additionné d'une petite quantité de cholécalciférol (vitamine D3) et d'huile essentielle de citron, ne contenant pas de matières grasses du lait, en bouteilles d'une contenance de 300 ml pour la vente au détail. 3101.1279.2014.3

Mots-clés: aliment de complément / huile de poisson / huile d'olive / vitamine D3

1517.9099