

Chapitre 21

Préparations alimentaires diverses

Café soluble (également dénommé «café instantané»)

(200 g) présenté dans un pot en verre, conditionné pour la vente au détail dans une boîte en carton avec une tasse en céramique et une soucoupe en céramique. La tasse et la soucoupe sont classées séparément dans le n° 6912.

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

Voir aussi la décision "Tasse en céramique et soucoupe en céramique", n° 6912.0000.

Il est possible de classer le tout sous le n° 2101.1100 (cf. Notes explicatives suisses de la RG 3 b), chiffre 2.3).

304.84.2013.2



Mots-clés: assortiment de marchandise / ensemble / soucoupe / tasse

2101.1100

Préparation à base d'extrait de café

composée de 98,5 % de café soluble (obtenu par infusion de café suivie d'une déshydratation) et de 1,5 % de stévioloside (édulcorant non calorique). 304.4.1998.2

Mots-clés: édulcorant / stévioloside / soluble / adjuvant

2101.1219

Boisson instantanée à base de thé et d'extraits végétaux

composée de maltodextrine, d'extrait de thé vert, d'extrait de thé noir, de fructose en poudre, d'arôme (zeste de citron naturel), de caféine ajoutée (approximativement 52 mg (61 %)) et de poudre de caféine naturellement présente dans les extraits de thé (approximativement 33 mg (39 %)), d'extrait de graines de cardamome, de poudre de fleur d'hibiscus et d'extrait de mauve (*Malva Sylvestris*). La quantité (ou la source) de caféine n'a pas d'incidence sur le classement du produit, étant donné que le produit lui-même est basé sur des extraits de thé.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.29.2019.9

Mots-clés: caféine / extrait de thé / base pour boisson

2101.2011

Produit destiné à être ajouté au café

constitué par une poudre grossière, de couleur brune et de saveur amère, renfermant 93 % de caramel et 6 % de sels minéraux. 615.71.1995.2

Mots-clés: poudre / caramel / saveur amère

2101.3000

Comprimés

destinés à la consommation humaine, consistant en micro-organismes monocellulaires morts desséchés (*Spirulina platensis*) ainsi qu'en dioxyde de silicium, amidon et stéarate de magnésium servant de support.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.3.2006.2

Mots-clés: tablette / pastille / complément alimentaire / Spirulina platensis / micro-organisme monocellulaire

2102.2029

Aromatisants composites

constitués par un mélange, en proportions rigoureusement dosées de façon à obtenir un produit d'un pouvoir aromatisant constant et connu:

- 1) d'un extrait total soit d'une épice du chap. 9, soit d'une autre substance végétale aromatisante du n° 0712 ou du chap. 12 notamment, et
- 2) d'un diluant d'une nature appropriée à l'utilisation qui doit être faite du produit (sel, glucose, farine de céréale, chapelure ou autres matières),

destinés à être ajoutés, à la manière d'une épice ou d'un condiment, à des préparations alimentaires en vue d'en relever le goût. 615.72.1995.2

Mots-clés: arôme / épice / diluant / condiment / exhausteur de goût

2103.9000

Assaisonnement

sous forme de feuille de nontissé ou de tube en matières textiles entièrement recouverts d'un assaisonnement (d'une teneur en poids d'épices du chapitre 9 n'excédant pas 50 %), servant à assaisonner les produits carnés (avant tout les produits de charcuterie) en cours de fabrication.

Les produits du même genre qui sont exclusivement recouverts d'épices du chapitre 9 ou de plus de 50 % en poids d'épices du chapitre 9 ne relèvent pas du présent numéro (nos 0904 - 0910).

3101.1488.2014.5

Mots-clés: mélange d'épices / mélange de condiments / feuille de nontissé / tube / en matière textiles

2103.9000

Masse à glacer au vinaigre

Assaisonnement servant à décorer et affiner les plats; liquide brun foncé, visqueux, constitué de vinaigre balsamique, de sirop de glucose, de sucre, d'amidon de maïs et de xanthane, sans alcool, en bouteilles de matière plastique étiquetées pour la vente au détail (d'une contenance de 215 g à 800 g). 3101.1252.2014.6

Mots-clés: assaisonnement / avec vinaigre balsamique

2103.9000

Miso (condiment / assaisonnement)

sous forme de pâte, constitué principalement de fèves de soja fermentées, de riz ou d'autres céréales en proportions variables, même additionné de sel, utilisé pour l'assaisonnement de divers aliments (viande, poisson, légumes, sauces, etc.) ou comme base pour les soupes. 3101.568.2011.5

Mots-clés: fèves de soja fermentées / pâte / condiment

2103.9000

Pixian Doubanjiang

Assaisonnement pâteux, fabriqué à partir d'épices (piments), de fèves de soja, de sel et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids d'épices du chapitre 9 n'excédant pas 50 %.

Les produits du même genre dont la teneur en poids d'épices du chapitre 9 excède 50 % ne relèvent pas du présent numéro (n^{os} 0904 - 0910).

3101.1300.2014.3

Mots-clés: condiment / assaisonnement / pâteux / avec piments / avec fèves de soja

2103.9000

Préparations

dénommées "Trasi" ou "Blachan", utilisées exclusivement pour l'assaisonnement de certains plats orientaux, obtenues à partir de poissons et de crustacés, seuls ou en mélange, et se présentant sous forme d'une pâte n'ayant plus, en raison d'un début de putréfaction subie en cours d'élaboration, les caractères des produits des n^{os} 1604 et 1605. 615.73.1995.2

Mots-clés: trasi / blachan / assaisonnement oriental / condiment / pâte de poisson et de crustacé

2103.9000

Préparation (« arôme de crabe »)

utilisée dans la fabrication d'un assaisonnement, se présentant sous la forme d'une poudre fluide de couleur jaune-orangé et composée de diverses substances odoriférantes, assaisonnantes et aromatisantes (arômes naturels, arômes identiques à des arômes naturels, arômes technologiques, préparations aromatiques, épices, herbes, sel, etc.), supports, additifs alimentaires, colorants et matières grasses. La préparation est ensuite transformée en un assaisonnement fini utilisé dans la fabrication d'aliments à grignoter (chips, crackers). Le produit est conditionné dans des récipients en polyéthylène de 25 kg.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.17.2015.3

Mots-clés: assaisonnement / pour chips / pour crackers

2103.9000

Produit composite

constitué d'une sélection d'épices, de graines, d'herbes, de fruits, de sel et d'assaisonnements, placés dans des flacons en verre en forme de sablier, chaque flacon contenant deux produits différents. Les flacons sont présentés sur un cadre métallique spécialement conçu à cet effet. Les produits constituant le contenu des flacons en verre sont présentés sous forme de couches superposées, de sorte qu'on ne puisse accéder au produit se trouvant dans le bas qu'en enlevant préalablement le produit se trouvant au dessus et ils ne se combinent pas les uns avec les autres, soit du fait que les flacons sont en forme de sablier, ce qui empêche les ingrédients de se mélanger, soit du fait de la taille des particules de certains ingrédients, tels que les feuilles de laurier entières ou les bâtonnets de cannelle. Les produits contenus dans chaque flacon distinct sont respectivement les suivants:

- romarin et assaisonnement composé d'une herbe déshydratée ressemblant à du persil, de graines de sésame et de piment chili broyé;
- poivre noir en grains et piment chili broyé;
- pommes séchées en tranches et cannelle en bâtonnets;
- feuilles de laurier entières et assaisonnement composé de graines de sésame, de graines de moutarde et de piment chili broyé;
- sel de mer (gros) et assaisonnement composé de poivre noir moulu et de sel (en cristaux régulier);
- oignon déshydraté en morceaux et graines de cumin;
- piment chili entier et graines de coriandre;
- graines d'anis et assaisonnement composé de piment broyé et de sel.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1, 2 b), 3 b) et 6. 304.1.2008.2



Mots-clés: assaisonnement / condiment / assortiment / flacon / épice / herbe / graine

2103.9000

Sauce

masse verdâtre, visqueuse, avec quelques morceaux de légumes visibles; fabriquée à partir d'eau, de piments verts et rouges, d'oignons, d'huile végétale, de tomates, de poudre de fromage, d'avocat et d'autres ingrédients, conditionnée pour la vente au détail, n'ayant pas le caractère d'une préparation à base d'avocat.

Voir aussi les décisions "Préparation à base d'avocat «Guacamole»", n^{os} 2001.9011 et 2008.9996.

300.9.1.2014.8

Mots-clés: condiment / assaisonnement / avec piments / avec avocat

2103.9000

Sauce de menthe

se présentant sous la forme d'une suspension épaisse vert foncé, contenant une quantité importante de feuilles de menthe finement hachées, composée de menthe reconstituée, de vinaigre, de sucre, de sel, de stabilisant (gomme xanthane), ainsi que de chlorophylline de cuivre, de riboflavine (colorants) et d'eau. Elle est conditionnée en bocaux en verre et il est recommandé de la servir avec de l'agneau ou des légumes, en l'état, ou diluée avec du vinaigre et du sucre. 304.56.1999.2

Mots-clés: suspension épaisse / assaisonnement / condiment

2103.9000

Sauce épicée (raifort à la crème)

préparée; masse beige clair, humide, crémeuse, à base de raifort finement broyé (pas plus de 50 % en poids), d'huile végétale, de crème et d'autres ingrédients.

Voir aussi les décisions "Préparation alimentaire (mousse de raifort)", n° 1901.9047, "Préparation de raifort", n° 2001.9098 et "Préparation de raifort", n° 2005.9941.

3101.1514.2014.6

Mots-clés: condiment / assaisonnement

2103.9000

Sauce Hoisin (sauce Hoi-Sin)

pour l'assaisonnement de plats à base de viande, masse épaisse brun foncé à base de pâte de fèves de soja, ail, épices et autres ingrédients (vinaigre, sel, farine de blé, patates douces, etc.) 3101.1686.2012.2

Mots-clés: épice / assaisonnement asiatique / condiment

2103.9000

Sauce orientale aigre douce

se présentant sous la forme d'une suspension rouge et contenant des morceaux visibles de légumes (environ 26 %: poivron rouge, oignon, carotte et poivron vert) et de fruits (environ 7 %: ananas) de 1 à 2 cm de long sur 0,5 à 1 cm de large ainsi que du sucre, du vinaigre, de la purée de tomate, de l'amidon modifié, du vin blanc, du sel, des aromates et des épices (notamment de l'ail et du gingembre), un stabilisant (gomme xanthane), de la sauce de soja et de l'eau. La sauce en cause est conditionnée en bocaux en verre (525 g, par exemple) et il est recommandé de l'ajouter à du poulet cuit émincé et de chauffer le tout.

Application de la Règle générale pour l'interprétation du Système harmonisé 1. 304.40.2000.2

Mots-clés: assaisonnement oriental / condiment / épice / avec morceau de légumes et de fruits

2103.9000

Aliment pour enfants

Bouillie homogénéisée constituée de purée de poire, de purée de courge, de jus de citron concentré et d'acide ascorbique, fabriquée par cuisson, en sachets de 90 g pour la vente au détail. 3101.1176.2014.6

Mots-clés: bouillie / pour enfant en bas âge / pour nourrisson / pour bébé

2104.2000

Concentrat de protéines de farine de fèves de soja déshuilées

d'une teneur en protéines, calculée sur matière sèche, d'environ 69 à 71 %, obtenu à partir de flocons de fèves de soja déshuilées par élimination des sucres fermentables, des antigènes, traitement thermique, mouture et tamisage. Le concentrat n'est pas texturé et peut être utilisé soit pour l'alimentation humaine, soit pour l'alimentation animale.

Voir aussi la décision "Farine de fèves de soja déshuilées", n^{os} 2304.0010/0090.

615.15.1992.2

Mots-clés: -

**2106.1011/
1019**

Concentrat de protéines végétales

non texturées, avec une teneur en protéines d'environ 70 % en poids, obtenu par exemple à partir de lupins, de pois, de haricots, de pommes de terre, de riz, de maïs, etc., utilisable pour l'alimentation humaine ou animale.

Les produits du même genre à teneur élevée en protéine, constituant des résidus de l'amidonnerie ou de l'extraction de graisses ou huiles végétales ou d'origine microbienne, sont exclus de la présente position (n^{os} 2303 ou 2304 à 2306).

Voir aussi les décisions "Farine de fèves de soja déshuilées" n^{os} 2304.0010/0090, "Concentrat de protéines de farine de fèves de soja déshuilées" n^{os} 2106.1011/1019 et "Isolat de protéines végétales" n^o 3504.0000.

311.11.271.2020.3

Mots-clés: *concentrat / concentré / isolat de protéines / lupin / pois*

**2106.1011/
1019**

Préparation alimentaire sous forme de poudre

composée d'isolat de protéines de soja (93,425 %), de concentré de protéines de lactosérum (avec lécithine) contenant 80 % de protéines (6,125 %), d'arôme (crème vanille) et de dioxyde de silicium.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.29.2019.12

Mots-clés: *isolat de protéines de soja / concentré de protéines de lactosérum*

**2106.1011/
1019**

Préparation

se présentant sous forme d'un mélange de granulés et de poudre, contenant 92 % en poids de sucre, 6 % en poids de poudre de cassis, un agent antiagglomérant, de l'acide citrique et un agent aromatisant au goût de cassis. Le produit est conditionné dans des petits sachets de 32 g placés dans de petites boîtes en carton contenant chacune 10 sachets. Il est destiné à être consommé en tant que boisson après dilution dans de l'eau chaude.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.01.2012.2

Mots-clés: *préparation pour boisson / sucre / poudre de cassis*

2106.9021

Préparations

se présentant sous la forme de granulés contenant environ 94 % en poids de sucre (saccharose et dextrose) et différentes substances aromatisantes (extraits de plantes). Elles contiennent en outre de l'acide ascorbique ou de l'acide citrique ou les deux à la fois. Elles sont destinées à être consommées en tant que boissons (tisanes) après dilution dans l'eau. 304.15.1997.2

Mots-clés: préparation pour boisson / tisane / granulé / sucre / extrait de plante

2106.9021/
9023

Préparations

destinées à être consommées comme boissons après dilution dans du lait, présentées sous forme de poudres fines et constituées essentiellement par des sucres, de la poudre de fruit, de la poudre de lait, du phosphate de calcium et des vitamines. 615.78.1995.2

Mots-clés: boisson / sucre / lait / poudre / fruit / dilution

2106.9021/
9023

Base pour boissons

utilisée dans la fabrication de boissons à base de cola; liquide composé de caramel colorant et d'autres ingrédients (p. ex. acide phosphorique, eau, arôme et caféine), d'une teneur en poids de saccharose n'excédant pas 50 %. 3101.1290.2014.4

Mots-clés: cola / caramel colorant / acide phosphorique

2106.9023

Complément alimentaire (comprimés effervescents)

comprimés effervescents obtenus à partir d'acidifiants, carbonate de magnésium, hydrogénocarbonate de sodium, édulcorants, arôme, vitamine et colorant; additionnés de sucres ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de saccharose n'excédant pas 50 %; conditionnés pour la vente au détail. 3101.1872.2014.3

Mots-clés: aliment de complément / avec carbonate de magnésium / avec hydrogénocarbonate de sodium

2106.9023

Concentré à l'aloë vera

se présentant sous forme liquide, composé d'aloë vera purifié (feuille entière), d'eau purifiée, d'acide citrique anhydre, de citrate de sodium dihydraté, d'arôme naturel de citron, d'extrait de fleur de camomille en poudre (4:1), de sorbate de potassium et de benzoate de sodium.

Il doit être dilué avec de l'eau ou d'autres boissons avant consommation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.29.2019.6

Mots-clés: boisson / substance de base / liquide / eau / préparation / diluer

2106.9024

Beurre

aux épices, pâte d'assaisonnement pour escargots, faite de beurre additionné de sel de cuisine, de persil, d'épices, etc. 501.687.1987.2

Mots-clés: pâte d'assaisonnement pour escargot / épice / beurre aux épices

2106.9060/
9069

Fondue au fromage

préparation alimentaire à base de fromage mélangé à du vin blanc, de l'eau, de l'amidon, du kirsch et un émulsifiant. 304.14.1997.2

Mots-clés: -

2106.9060/
9069

Préparation dénommée "beurre demi-écrémé"

composée de 38,5 % de graisse butyrique, de 52,4 % d'eau, de 5 % de caséinate de sodium et de faibles quantités de sel, d'émulsifiants, d'un gélifiant ou d'un épaississant, utilisée comme pâte à tartiner. 615.43.1992.2

Mots-clés: pâte à tartiner / graisse buytrique / eau

2106.9062

Préparation alimentaire dénommée « mélange pour pizza »

contenant du caillé de fromage pauvre en matières grasses (mozzarella) (82,5 %), de l'huile de palme (11,5 %), de la fécule de pomme de terre (4,5 %) et d'autres ingrédients (1,5 %), le tout étant mélangé à chaud, découpé en filaments, mis en forme et refroidi, découpé en lanières ou en cubes, et surgelé.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.10.2023.3

Mots-clés: fromage à pizza / préparation à base de fromage / substitut de fromage / fromage fondu / avec huile végétale

2106.9065/
9067

Escalopes de légumes

Escalopes plates, précuites, panées, recouvertes d'une mince chapelure pâteuse ne conférant ni la forme ni le caractère essentiel, surgelées; constituées à 40 % d'un mélange de légumes (carottes, céleris, oignons, poireaux et pommes de terre), de riz cuit, de chapelure, d'huile végétale, de fromage fondu et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 1,5 % mais n'excédant pas 3 %, ne présentant ni le caractère d'un produit de la boulangerie ni celui d'une préparation de légumes. 3101.2803.2013.3

Mots-clés: préparation alimentaire végétarienne / pané / précuit

2106.9068

Arôme de fumée

pour l'industrie des denrées alimentaires; liquide constitué d'une huile végétale mélangée à un condensat de fumée (extrait de fumée) et d'autres ingrédients, ne contenant pas de matières grasses du lait, contenant des matières grasses autres que des matières grasses du lait, d'une teneur en poids de matières grasses excédant 60 %.

Les «condensats de fumée» ou «extraits de fumée» utilisés ne constituent pas des produits des numéros 3301 ou 3302. Les produits de ce genre sont classés sous le numéro 3824 s'ils ne sont pas mélangés à des denrées alimentaires ou à d'autres substances ayant une valeur nutritive (voir aussi la décision "Arôme de fumée", n° 3824.9999).

3128.394.2015.3

Mots-clés: extrait de fumée / condensat de fumée / fumée liquide / substance nutritive / huile végétale

2106.9071

Produit contenant du cannabidiol (CBD)

Solution huileuse composée d'extrait de chanvre CBD (1000 mg CBD/10 ml), d'huile de graines de chanvre et d'arôme de menthe. Le produit contient moins de 0,2 % de delta-9-tétrahydrocannabinol (delta-9-THC). Il n'est pas destiné à traiter une quelconque maladie.

Le produit est présenté dans un flacon de 10 ml avec compte-gouttes.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.9.2020.6

Mots-clés: extrait de chanvre / huile de chanvre / THC / extrait de plante / arôme menthe

2106.9071

Additif de boulangerie

présenté sous forme de granulés fluides de couleur blanche constitué par de l'acide sorbique dont les particules sont enrobées d'une couche très fine composée d'huile végétale hydrogénée et de monoglycérides, fabriqué par un procédé de «microencapsulation»; un mécanisme de libération contrôlée garantit que l'acide sorbique n'est pas libéré de l'encapsulation avant que ne soit terminée l'action fermentatrice de la levure, par exemple avant que la température de cuisson du pain ne dépasse 60 °C.

Cette préparation est spécifiquement conçue pour être employée à titre de conservateur en étant ajoutée en petites proportions aux produits de la boulangerie afin d'empêcher la croissance de moisissures, de fermentations et de champignons.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 b) du Chapitre 38) et 6. 304.13.2011.2

Mots-clés: agent conservateur / acide sorbique / granulé

2106.9071/
9076**Additif de boulangerie**

présenté sous forme de granulés fluides de couleur blanche constitué par du propionate de calcium dont les particules sont enrobées d'une couche très fine composée d'huile végétale hydrogénée et de monoglycérides, fabriqué par un procédé de «microencapsulation»; un mécanisme de libération contrôlée garantit que le propionate de calcium n'est pas libéré de l'encapsulation avant que ne soit terminée l'action fermentatrice de la levure, par exemple avant que la température de cuisson du pain ne dépasse 60 °C.

Cette préparation est spécifiquement conçue pour être employée à titre de conservateur en étant ajoutée en petites proportions aux produits de la boulangerie afin d'empêcher la croissance de moisissures, de fermentations et de champignons.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 b) du Chapitre 38) et 6. 304.14.2011.2

Mots-clés: agent conservateur / propionate de calcium / granulé

2106.9071/
9076

Bicarbonate de soude micro-encapsulé

Additif de boulangerie sous forme pulvérulente, constitué de bicarbonate de soude avec une enveloppe (micro-encapsulation) en graisse végétale. *Il ne s'agit pas d'une poudre à lever préparée au sens du numéro 2102.3000 du tarif.*

Voir aussi la décision "Additif de boulangerie", n^{os} 2106.9071/9076.

3128.805.2014.3

Mots-clés: pas une poudre à lever du n^o 2102.3000 / additif de boulangerie

2106.9071/
9076

Gélules de ginseng

pesant chacune environ 650 mg, contenant 100 mg d'extrait de ginseng fortement concentré et mis au type, de l'huile végétale, un antioxydant (lécithine), un agent émulsifiant (glycérol), de la cire d'abeille, un agent colorant (oxydes de fer) et de la teinture de vanille.

Voir aussi les décisions "Comprimés de ginseng", n^{os} 1704.9043/9050 et "Boisson tonique à base de ginseng", n^o 2205.1010.

615.11.1989.2

Mots-clés: complément alimentaire / extrait de ginseng / capsule

2106.9071/
9076

Préparation dénommée "lait de noix de coco"

constituée d'extrait de pulpe de noix de coco (57 %) et d'eau (43 %), utilisée à des fins culinaires. Le produit est conditionné pour la vente au détail dans des boîtes.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.22.2009.2

Mots-clés: extrait de pulpe de noix de coco / eau

2106.9071/
9076

Produit de substitution de la viande

Préparations à base de concentré de protéines du lait sous diverses formes (par exemple escalopes, saucisses, émincé) et en diverses saveurs; à base de lait maigre avec addition d'huile végétale, d'algues, d'épices et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids de matières grasses du lait n'excédant pas 1 %.

Lors de la fabrication, les protéines sont concentrées à l'aide d'un coagulant. Les algues qui sont ajoutées ultérieurement confèrent au produit une structure analogue à celle de la viande (*il ne s'agit pas d'un produit du numéro 1901 du tarif*).

(Avec chapelure conférant la forme, cuit ou frit: n^{os} 1905.9082, 1905.9085)

3101.1657.2014.3

Mots-clés: concentré de protéines du lait / végétarien / escalope de lait / coagulant

2106.9071/
9076

Préparation sous forme de particules à écoulement libre (perles)

contenant 0,25 % de vitamine D₃ dans une graisse alimentaire finement dispersée dans une matrice de saccharose et de gélatine de bœuf hydrolysée enrobée d'amidon de maïs. Le DL-alpha-tocophérol est ajouté comme antioxydant. Du dioxyde de silicium est utilisé comme agent technologique. Le produit est utilisé pour des préparations pharmaceutiques, des compléments alimentaires et des préparations alimentaires.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 f) du Chapitre 29) et 6. 710108.26.2018.21

Mots-clés: cholécalciférol / vitamine / matrice / dispersion / sucre / gélatine

2106.9071/
9076

Agent émulsifiant et stabilisant combiné

sous forme de poudre fine, constitué de gélatine, d'un mélange de mono-, di- et tri-, esters d'acides gras de glycérol, de glucose, de citrate de sodium et de carraghénine, destiné à être ajouté en faible proportion (2 % environ) lors de la fabrication de mousses et autres desserts lactés en vue d'en améliorer l'aération et la stabilité.

Voir aussi la décision "Émulsifiant", n^{os} 2106.9071/9095.

615.12.1989.2

Mots-clés: poudre

2106.9071/
9095

Emulsifiant

(agent complexant de l'amidon) sous forme de poudre fine, constitué principalement d'un mélange de mono-, di- et tri-, esters d'acides gras de glycérol, de dextrine de malt et de caséinate de sodium, destiné à être ajouté en faible proportion (0,5 % environ) aux aliments à base d'amidon.

Voir aussi la décision "Agent émulsifiant et stabilisant combiné", n^o 2106.9071/9095.

615.14.1989.2

Mots-clés: agent complexant de l'amidon / complexe d'amidon / poudre

2106.9071/
9095

Tranche aux fruits

généralement sous forme d'une barre plate et rectangulaire, non liée avec du sucre; composée de fruits, flocons de céréales, fruits secs, noix et d'autres ingrédients tels que sucre, graisse végétale, etc., également recouverte de feuilles minces en pâte de farine ou de fécule cuite (pain azyne) sur une seule face ou sur les deux.

Voir aussi les décisions "Tranche aux fruits", n^o 1704.9020 et "Tranche aux fruits", n^{os} 2008.1190/9997.

3101.2773.2003.2

Mots-clés: barre plate / oblat / azyne

2106.9071/
9095

Préparations

composées de saccharose, de mono- et diglycérides et, dans certains cas, de poudre de lait écrémé, destinées à être ajoutées, en proportion variable pouvant atteindre 15 à 20 % des produits finis, à la farine ou à la pâte utilisée pour la fabrication de produits de la boulangerie ou de la pâtisserie. 615.74.1995.2

Mots-clés: sucre / saccharose / adjuvant pour la farine / pour la boulangerie

2106.9071/
9099

Produit dénommé "Aloe Vera Tablets"

conditionné pour la vente au détail en flacons en matière plastique (de 60 comprimés, par exemple) et composé de 3 % de poudre d'aloès (contenant 0,11 % d'aloïne) et d'excipients: hydrogénophosphate de calcium, talc purifié, stéarate de magnésium, hypromellose et propylène glycol. Il est employé comme complément alimentaire; il est indiqué sur l'emballage et dans la documentation qu'il permet au corps de résister aux affections courantes que sont les rhumes, la constipation et les indigestions. 304.6.1999.2

Mots-clés: complément alimentaire / aloès / comprimé / tablette

2106.9071/
9099

Crème non lactière

se présentant sous forme liquide composée principalement d'eau, d'huile végétale hydrogénée et de sucre, de couleur crème, utilisée comme substitut de la crème fouettée pour la décoration et le fourrage en pâtisserie, pour les desserts, les mousses, etc. Elle est conditionnée dans des emballages d'une contenance de 1 litre.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.27.2016.2

Mots-clés: crème de substitution / crème végétale / crème fouettée

2106.9072/
9075

Crème non lactière

succédané de lait pour boissons chaudes se présentant sous la forme d'une poudre, composé de 55 % de sirop de glucose, de 22 % de graisse végétale solide émulsionnée, de 18 % de lait écrémé en poudre, de 3 % d'eau et de 2 % de stabilisateur (E340).

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.57.2003.2

Mots-clés: succédané de lait / pour boisson chaude / poudre / sucre

2106.9074

Masse de base pour gomme à mâcher

tronçons obtenus par extrusion, de section arrondie, de couleur beige, fabriqués à partir de talc, gomme-ester, acétate de polyvinyle, gomme de polyisobutylène, huiles végétales et autres ingrédients, sans matière grasse du lait, d'une teneur en poids d'autres matières grasses excédant 1 % mais n'excédant pas 25 % (sans adjonction de substances ayant une valeur nutritive: 3824.9999).

Voir aussi la décision "Préparations dites Master Blend", n° 4005.9900.

3128.1056.2001.4

Mots-clés: masse pour chewing-gum / talc / gomme-ester

2106.9074/
9076

Préparation

alimentaire à base d'un mélange de miel d'abeilles et de pollen de fleurs.
501.688.1987.2

Mots-clés: miel / aliment diététique / pollen de fleur / abeille

2106.9074/
9095

Additif alimentaire

contenant du carbonate de calcium (environ 50 %) et de la caséine (environ 43 %). 615.77.1995.2

Mots-clés: carbonate de calcium / caséine

2106.9075/
9099

Préparation alimentaire

destinée à prévenir ou à combattre l'obésité, contenant des hydrates de carbone, de la farine de guarée, des vitamines, de l'acide citrique et un colorant.
615.76.1995.2

Mots-clés: pour la prévention de l'obésité / pour combattre l'obésité / hydrate de carbone / farine de guarée

2106.9076/
9099

Arôme de fumée

pour l'industrie des denrées alimentaires; poudre constituée de maltodextrine mélangée avec du condensat de fumée (extrait de fumée) et d'autres ingrédients, sans matières grasses, d'une teneur en poids de sucre excédant 50 %.

Les «condensats de fumée» ou «extraits de fumée» utilisés ne constituent pas des produits des numéros 3301 ou 3302. Les produits de ce genre sont classés sous le numéro 3824 s'ils ne sont pas mélangés à des denrées alimentaires ou à d'autres substances ayant une valeur nutritive (voir aussi la décision "Arôme de fumée", n° 3824.9999).

3128.394.2015.6

Mots-clés: extrait de fumée / condensat de fumée / maltodextrine / sucre / substance nutritive

2106.9094

Complément alimentaire

sous forme de sirop, composé des ingrédients suivants: eau, sucre, glucose liquide, miel, malt, vitamine B₁, vitamine B₂, vitamine B₃, vitamine B₅, vitamine B₆, vitamine B₉, vitamine B₁₂, vitamine C, chlorhydrate de L-lysine, sulfate de zinc, sulfate de cuivre, sulfate de manganèse, iodure de potassium, glycérophosphate de calcium, citrate d'ammonium ferrique, acide citrique, huile d'orange, extrait de betterave et complexe de carotène mixte, gomme xanthane, sorbate de potassium.

Cette préparation est censée aider l'être humain à préserver sa santé et sa vitalité, à réduire la fatigue et contribue à la formation normale des globules rouges du sang et de l'hémoglobine. La dose quotidienne recommandée est d'une demi-cuillère, jusqu'à deux cuillères à café, une ou deux fois par jour, selon l'âge de la personne. La préparation est conditionnée pour la vente au détail dans des flacons de 200 ml.

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

Voir aussi la décision "Complément alimentaire sous forme de liquide prêt à être consommé", n° 2202.9990.

710108.8.2020.6

Mots-clés: sirop / tonique / tonic / fortifiant / vitamines / minéraux / bien-être

2106.9094/
9095

Préparation alimentaire liquide

conditionnée dans un carton comprenant des portions individuelles de 65 g, disponible en différents goûts de fruits, destinée à être consommée sous forme de « sucettes glacées » après congélation. Elle est constituée d'eau, de sucre, de jus de fruits à base de concentré, d'acide citrique, de pectine, de gomme de guar, d'acide ascorbique et de colorant. Elle est présentée sous forme liquide pour des raisons de commodité de transport et doit être congelée avant sa consommation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.12.2022.3

Mots-clés: sucettes glacée / glace alimentaire / non congelé

2106.9094/
9095

Préparation obtenue à partir de jus d'épinard

séché par pulvérisation, auquel du carbonate de potassium (régulateur d'acidité) et de la maltodextrine (comme support) (70 % en poids du produit final) ont été ajoutés. Elle se présente sous forme de poudre, entièrement soluble dans l'eau, et est destinée à être ajoutée à des produits alimentaires, tels que des potages à base de légumes ou des sauces, par exemple.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.32.2015.2

Le support utilisé est une maltodextrine au sens du numéro 3505 du tarif. Une poudre de jus dont le support est constitué par du sucre (par exemple maltodextrine d'un équivalent dextrose supérieur à 10, mais inférieur à 20 [numéro 1702 du tarif]) relève du numéro 2009.

Mots-clés: jus de légume / séché par pulvérisation / poudre / avec maltodextrine comme support / sucre

2106.9094/
9095

Préparation obtenue à partir de purée de pomme verte

séchée par pulvérisation, à laquelle de la maltodextrine (57 % en poids du produit final) a été ajoutée comme support. Elle se présente sous forme de poudre, entièrement soluble dans l'eau, et est destinée à être ajoutée à des produits alimentaires, par exemple à de la poudre de lait.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.31.2015.2

Le support utilisé est une maltodextrine au sens du numéro 3505 du tarif. Une poudre de fruits de ce genre d'une teneur en poids de maltodextrine (numéro 3505 du tarif) n'excédant pas 50 % ou une poudre de fruits dont le support est constitué par du sucre (par exemple maltodextrine d'un équivalent dextrose supérieur à 10, mais inférieur à 20 [numéro 1702 du tarif]) relève du numéro 2008.

Mots-clés: purée de fruits / séché par pulvérisation / poudre / avec maltodextrine comme support / sucre

2106.9094/
9095

Préparation sous forme de particules à écoulement libre (perles)

contenant 5 % de vitamine K₁ finement dispersée dans une matrice d'acacia et de sucre. Le produit est utilisé pour des préparations pharmaceutiques et des aliments secs, en particulier pour l'enrichissement de formules pour nourrissons.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 f) du Chapitre 29) et 6. 710108.26.2018.24

Mots-clés: phylloquinone / vitamine / matrice / dispersion / sucre / nourrisson / gomme / arabique

2106.9094/
9095

Sirop antitussif

sous la forme d'une solution aqueuse d'un titre alcoométrique volumique de 1,8 % vol, conditionné en flacon de 100 ml (130 g). Le produit se compose de miel, de teintures de plantes, de sirop de glucose, de sirop de sucre inverti, d'arôme de cerise, d'essence de rose, de benzoate de sodium et d'eau purifiée. D'après les renseignements figurant sur son étiquette, le produit est recommandé contre les catarrhes bronchiques et les insuffisances de sécrétions bronchiques. La teneur en ingrédients actifs médicinaux n'est toutefois pas suffisante pour démontrer un effet thérapeutique ou prophylactique reconnaissable et cliniquement prouvé.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 a) du Chapitre 30) et 6. 304.55.2005.2

Mots-clés: sirop contre la toux / contre les catarrhes bronchiques / miel / teinture de plante / sucre

2106.9094/
9095

Topping

pour la garniture de desserts; masse épaisse obtenue à partir de sucre, d'eau et de fruits fragmentés, mais ne présentant pas le caractère d'une préparation de fruits au sens du chapitre 20; d'une teneur totale en matières grasses n'excédant pas 1 % en poids et d'une teneur en sucre excédant 3 % en poids. 3101.132.2015.3

Mots-clés: préparation de fruits / sauce pour desserts / coulis / nappage / garniture / ganache / sundae

2106.9094/
9095

Préparation sous forme de particules à écoulement libre (perles)

contenant 325.000 UI de vitamine A (97.500 µg de rétinol) par gramme. Les particules individuelles contiennent de la vitamine A acétate finement dispersée dans une matrice d'acacia et de maltodextrine enrobée d'amidon de maïs. Le DL-alpha-tocophérol est ajouté comme antioxydant. Le produit est utilisé pour les préparations alimentaires reconstituées avec des liquides.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 1 f) du Chapitre 29) et 6. 710108.26.2018.27

Mots-clés: acétate / rétinyle / rétinol / vitamine / matrice / dispersion / sucre / gomme / arabique

2106.9094/
9096

Produit

constitué d'un mélange des parties de plantes, d'épices, d'algues et de tartrate de sodium et de potassium possédant des propriétés laxatives, diurétiques et carminatives, utilisé pour préparer des tisanes ou des infusions. 304.53.1998.2

Mots-clés: partie de plante / épice / algue / pour infusion et tisane / laxatif / laxative / diurétique

2106.9094/
9099

Préparation alimentaire

se présentant sous la forme d'alcool en poudre séché, composé d'alcool éthylique (30,5 % en poids) et de dextrine (69,5 % en poids), possédant un taux d'humidité de 2,5 (± 1,5) % en poids. Ce produit est obtenu par séchage par pulvérisation et la dextrine est utilisée en tant qu'agent de charge (excipient) pour l'alcool éthylique. Il est facilement soluble dans l'eau et est destiné à être utilisé dans diverses préparations alimentaires.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.26.2016.2

Mots-clés: alcool en poudre / alcool éthylique / dextrine

2106.9094/
2106.9095,
2106.9099

Agent texturant

sous forme de poudre constituée d'inuline, de fibres d'agrumes (transformées chimiquement et traitées, ne constituant pas une farine au sens du numéro 1901 du tarif) et de fructose, sans matière grasse, d'une teneur en poids de sucre excédant 3 % mais n'excédant pas 50 %, pour utilisation en tant qu'adjuvant dans la fabrication de glace alimentaire. 3101.1785.2014.6

Mots-clés: adjuvant / additif / avec inuline / avec fibres d'agrumes

2106.9095

Comprimés

contenant les ingrédients suivants: sel, sucre, concentré de citron, sel noir, graines de cumin, poivre noir, gingembre séché, poivre long et chlorure d'ammonium, conditionnés pour la vente au détail dans un flacon contenant 120 comprimés. Le produit est utilisé pour faciliter la digestion, notamment après un repas.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.17.2014.2

Mots-clés: pastille / pour faciliter la digestion

2106.9095

Jus des fruits de l'églantier

sous la forme d'un liquide visqueux brunâtre concentré, produit à 100 % à partir des fruits de l'églantier. Le produit est obtenu par broyage des fruits avec de l'eau, puis par traitement thermique, pressurage, filtration, pasteurisation, concentration et stérilisation. Le produit est conçu pour être utilisé en tant que matière première pour la fabrication de boissons et de produits alimentaires.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.4.2016.3

Mots-clés: Rosa canina / concentré / pour boisson

2106.9095

Thé mélangé

composé d'écorces de cynorhodons et de fleurs de carcadé (hibiscus), séchées et concassées, sans matières grasses du lait, même d'une teneur en poids de matières grasses à peine supérieure à 1 pour-cent au total, d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 50 pour-cent, même conditionné pour la vente au détail (**Décision spéciale**). 501.1952.1995.2

Mots-clés: préparation pour boisson / tisane / fleur de carcadé / hibiscus / écorce de cynorrhodon / gratte-cul

2106.9095

Bière de malt torréfié (bière de coloration)

servant à intensifier la couleur de la bière; liquide brun foncé, presque noir, légèrement visqueux, fabriqué à partir d'eau, de malt d'orge torréfié et de houblon, contenant de l'extrait de malt, sans alcool, sans matière grasse, d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 50 %. 3101.1606.2014.3

Mots-clés: colorant pour bière / avec malt d'orge torréfié / avec houblon

2106.9095/
9096**Préparation à base de vitamine C**

(500 mg par comprimé), conditionnée pour la vente au détail dans un flacon contenant 130 comprimés, composée d'acide ascorbique, d'amidon de maïs, de sodium carboxyméthylcellulose réticulé, de cellulose, de cynorhodon (fruits de l'églantier), d'acide stéarique, d'un composé bioflavonoïde de citron, de stéarate de magnésium et d'acérola. D'après l'étiquette apposée sur les flacons, le produit en cause n'est pas destiné à diagnostiquer, traiter ou prévenir une quelconque maladie.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.81.2002.2

(Contenant plus de 20 % en poids d'amidon de maïs: 1901.9093/9094; voir aussi les Notes explicatives suisses du n° 1901). 304.81.2002.2

Mots-clés: acide L-ascorbique / complément alimentaire / comprimé / tablette

2106.9095/
9096**Feuilles de mûrier noir**

coupées en petits morceaux, obtenues par cuisson à la vapeur, fermentation avec des champignons, séchage et grillage. Les morceaux de feuilles sont conditionnés en petits sachets (sachets de thé) de 2 g. Une fois infusé dans de l'eau chaude, le produit est prêt à être consommé en tant que boisson.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.14.2016.3

Mots-clés: tisane / infusion

2106.9095,
2106.9099

Feuilles de mûrier noir

coupées en petits morceaux, obtenues par cuisson à la vapeur, fermentation avec des champignons, séchage et grillage. Les morceaux de feuilles sont conditionnés en vrac dans des sacs en tissu de 30 kg. Une fois infusé dans de l'eau chaude, le produit est prêt à être consommé en tant que boisson.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.14.2016.6

Mots-clés: tisane / infusion

2106.9095,
2106.9099

Poudre de jus de baies de sureau

Fine poudre de couleur bordeaux, constituée d'un concentré séché de jus de baies de sureau et de maltodextrine (support; équivalent dextrose [DE] 2 - 8), ne contenant pas de matières grasses du lait, d'une teneur en poids d'autres matières grasses n'excédant pas 1 %, contenant du sucre. 3101.2826.2013.4

Mots-clés: concentré / séché / avec sucre

2106.9095,
2106.9099

Préparation

pour améliorer ("aromatiser") les boissons spiritueuses ou les vins; copeaux de bois (p. ex. chêne, cerisier, châtaignier, etc.), entièrement imprégnés de vin, de vin doux, de vermouth ou de spiritueux, ne contenant pas de matières grasses. 311.21.328.2022.3

Mots-clés: copeau de bois / plaquette de bois / imbibé / imprégné / aromatisation / aromatiser / vin / spiritueux / barrique / fût / tonneau

2106.9095,
2106.9099

Complément alimentaire

Fine poudre constituée de fibres alimentaires (acacia, glucomannane de konjac, polydextrose), d'isolat de protéine de lactosérum, de tartrate de L-carnitine, d'acide citrique, de sels minéraux, de bitartrate de choline, d'extraits de plantes (café vert, thé vert, melon), d'arômes, de colorant, d'édulcorant et de levure alimentaire, d'une teneur en poids de matières grasses n'excédant pas 1 % et d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 3 %, servant à remplir l'estomac pour faciliter la perte de poids, conditionnée en tant que poudre pour boisson en sachets de 9 g correspondant à une portion individuelle à diluer dans 250 ml d'eau. 3101.571.2014.3

Mots-clés: aliment de complément / avec fibres alimentaires / avec isolat de protéine de lactosérum / avec de tartrate de L-carnitine / avec acide citrique / avec sels minéraux

2106.9099

Complément alimentaire

Poudre constituée de farine de graines de guar partiellement hydrolysée, sans autres ingrédients, ne contenant pas de matière grasse, d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 3 %. En raison du traitement spécial qu'il a subi (hydrolyse), le produit a perdu les caractéristiques d'un mucilage ou épaississant du numéro 1302. 3101.1346.2013.4

Mots-clés: aliment de complément / farine de graines de guar / partiellement hydrolysé

2106.9099

Edulcorant

poudre constituée d'érythritol (alcool de sucre) et de glycosides de stéviol, ne contenant pas de matières grasses, d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 3 %, conditionnée pour la vente au détail.

Voir aussi la décision "Herbe sucrée", n° 1211.9000.

3101.2675.2013.3

Mots-clés: poudre / érythritol / alcool de sucre / glycoside de stéviol

2106.9099

Mélange

de chlorure de sodium et de chlorure de potassium additionné d'une faible quantité de carbonate de magnésium (agent antimassant), conditionné pour la vente au détail dans des salières d'un contenu net de 350 g ou dans des sachets de 1 g. Ce produit est utilisé généralement par les personnes suivant un régime hyposodique pour remplacer le sel de table. 304.18.1997.2

Mots-clés: chlorure de sodium / chlorure de potassium / pour régime hyposodique / pour remplacer le sel de table

2106.9099

Poudre de corail

poudre obtenue à partir de corail fossilisé moulu, sans autre ingrédient, même en gélules ou capsules de gélatine / glycérol ou de cellulose, sans graisse et sans sucre, ne contenant ni céréale, ni extrait de malt, ni oeuf, utilisée comme aliment de complément (contenant du calcium naturel).

La poudre de corail fossile n'est pas considérée comme "constituant d'origine animale" au sens des dispositions relatives à la législation vétérinaire (sans V.v.).

3101.1437.2013.2

Mots-clés: corail fossilisé moulu / scleractina / capsule / gélule / complément alimentaire / calcium

2106.9099

Préparation à base de cognac

Cognac gélifié, rendu imbuvable par le processus d'épaississement, pour utilisation dans l'industrie des denrées alimentaires; liquide brun clair à jaunâtre, légèrement trouble, fortement visqueux, constitué de cognac et d'un épaississant (carboxyméthylcellulose), d'un titre alcoométrique volumique de 50 % vol, ne contenant ni matière grasse ni sucre. 3101.925.2014.6

Mots-clés: spiritueux / gélifié / imbuvable / pour l'industrie alimentaire

2106.9099

Préparation alimentaire

Parois cellulaires de pois préparées pour l'utilisation en tant qu'émulsifiant dans l'industrie alimentaire; poudre blanchâtre, fine, granuleuse, constituée de parois cellulaires de pois jaunes, sans autres ingrédients, lavée, concentrée et séchée, d'une teneur totale en poids de matières grasses n'excédant pas 1 % et d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 3 %. 3101.2559.2013.4

Mots-clés: émulsifiant / parois cellulaires de pois

2106.9099

Préparation sous forme de poudre

qui contient 33,3 % de nicotinamide (niacinamide) finement dispersé dans une matrice constituée d'un mélange de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires. La matrice masque le goût amer caractéristique du nicotinamide sans affecter ses propriétés biologiques. Le dioxyde de silicium est ajouté en tant qu'auxiliaire fluidifiant dans une proportion de 1 %. Le produit est utilisé dans des applications alimentaires et des compléments alimentaires.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (note 1 f) du chapitre 29) et 6. 710108.26.2018.3

Mots-clés: vitamine / B3 / nicotinamide / niacinamide

2106.9099

Produit consistant en esters éthyliques

d'acides gras très concentrés en oméga-3 EPA (acide eicosapentaénoïque) et DHA (acide docosahexaénoïque), obtenu à partir d'huile d'anchois brute. 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 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 composé de 90 % de triglycérides réestérifiés", n° 1516.1091.

710108.7.2017.6

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

2106.9099