Kapitel 21

Verschiedene Nahrungsmittelzubereitungen

Löslicher Kaffee (auch "Instantkaffee" genannt)

(200 g), in einem Glasbehälter, zusammen mit einer Tasse und einer Untertasse aus Keramik in einer Kartonschachtel (Einzelverkaufsaufmachung) verpackt. Die Tasse und die Untertasse sind separat unter die Nummer 6912 einzureihen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.

S. a. Entscheid "Tasse und Untertasse aus Keramik", Nr. 6912.0000.

Die Einreihung als Ganzes unter die Tarifnummer 2101.1100 ist möglich (vgl. schweizerische Erläuterungen zu AV 3 b, Ziffer 2.3).

304.84.2013.1



Schlagwörter: Zusammenstellung / Warenzusammenstellung / Instantkaffee / Tasse / Untertasse **2101**.1100

Zubereitung

auf der Grundlage von Kaffee-Extrakt; aus 98,5 % löslichem Kaffee (hergestellt aus zubereitetem und anschliessend getrocknetem Kaffee) und 1,5 % Steviosid (Süssstoff ohne kalorischen Wert). 304.4.1998.1

Schlagwörter: Kaffee-Extrakt / Süssstoff / Steviosid / löslich / Auszug **2101**.1219

Instantgetränk auf der Grundlage von Tee und Pflanzenextrakten

aus Maltodextrin, Grüntee-Extrakt, Schwarztee-Extrakt, Fruktosepulver, Aroma (natürliche Zitronenschale), zugesetztem Koffein (ca. 52 mg (61 %)) und im Tee-Extrakt natürlich vorhandenem Koffeinpulver (ca. 33 mg (39 %)), Kardamomsamen-Extrakt, Hibiskusblüten-Pulver und Malven-Extrakt (Malva Sylvestris). Die Menge (oder Quelle) des Koffeins hat keinen Einfluss auf die Einreihung des Produkts, da das Produkt selbst auf Tee-Extrakten basiert.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.29.2019.8

Schlagwörter: Koffein / Tee-Extrakt / Teeextrakt / Getränkegrundstoff **2101**.2011

Kaffeezusatz

grobes, braunes Pulver mit bitterem Geschmack, aus 93 % karamellisiertem Zucker und 6 % Mineralsalzen. 615.71.1995.1

Schlagwörter: Zucker / Zuckerkaramell / Karamell / karamellisiert / Zusatz **2101**.3000

Tabletten

für die menschliche Ernährung, bestehend aus getrockneten, nichtlebenden einzelligen Mikroorganismen (Spirulina platensis) sowie aus Siliciumdioxyd, Stärke und Magnesiumstearat, die als Trägerstoffe dienen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.3.2006.1

Schlagwörter: Ergänzungsnahrung / Spirulina platensis / einzellige *Mikroorganismen / Nahrungsergänzungsmittel* **2102**.2029

Aromatisierungsmittel

zusammengesetzte, aus auf einen gleichbleibenden Aromatisierungswert eingestellten Mischungen

- eines vollständigen Auszuges aus einem Gewürz des Kapitels 9 oder aus einem anderen pflanzlichen Würzstoff (z.B. der Nummer 0712 oder des Kapitels 12) mit
- einem für den Verwendungszweck geeigneten Trägerstoff (Kochsalz, Glucose, Getreidemehl, Paniermehl usw.),

die, wie Gewürze oder Würzmittel, zur Geschmacksverbesserung von Lebensmittelzubereitungen verwendet werden. 615.72.1995.1

Schlagwörter: Aroma / Aromamittel / Würzmittel / Gewürz / Gewürzmittel / Trägerstoff / Geschmacksverstärker **2103**.9000

Gewürzsauce

grünliche, viskose Masse mit einigen sichtbaren Gemüsestückchen; aus Wasser, grünen und roten Paprikas, Zwiebeln, Pflanzenöl, Tomaten, Käsepulver, Avocados und weiteren Zutaten, in Aufmachung für den Einzelverkauf, nicht den Charakter einer Avocadozubereitung aufweisend.

S. a. Entscheide "Avocadozubereitung «Guacamole»", Nrn. 2001.9011 und 2008.9996.

300.9.1.2014.7

Schlagwörter: Würzstoff / mit Paprikas / mit Avocados **2103**.9000

Glasur mit Essig

Würzmittel zum Dekorieren und Verfeinern von Gerichten; dunkelbraune, viskose Flüssigkeit aus Balsamico-Essig, Glukosesirup, Zucker, Maisstärke und Xanthan, ohne Alkohol, in etikettierten Kunststoffflaschen für den Einzelverkauf (215 g bis 800 g). 3101.1252.2014.5

Schlagwörter: Würzmittel / mit Balsamico-Essig **2103**.9000

Hoisin-Sauce (Hoi-Sin-Sauce)
zum Würzen von Fleischgerichten, dunkelbraune, dickflüssige Masse aus Sojabohnenpaste, Knoblauch, Gewürzen und weiteren Zutaten (Essig, Salz, Weizenmehl, Süsskartoffeln usw.) 3101.1686.2012.1

Schlagwörter: asiatisches Würzmittel / Soja / Gewürzmittel / Gewürz **2103**.9000

Miso (Würzmittel)
in Form von Pasten, hauptsächlich bestehend aus fermentierten Sojabohnen, mit veränderlichen Anteilen von Reis oder anderem Getreide, auch mit Zusatz von Salz, zum Würzen von verschiedenen Nahrungsmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen etc.) oder zur Verwendung als Basis für Suppen. 3101.568.2011.4

Schlagwörter: Sojapaste / Sojabohne / Gewürzmittel / Misopaste / Reis / Getreide / würzen **2103**.9000

Orientalische Sauce süss-sauer
rote Suspension mit sichtbaren Gemüse- und Fruchtstücken von ca. 1-2 cm Länge und einem Durchmesser von ca. 0.5-1 cm, aus Gemüsen (ca. 26 %: rote Peperoni, Zwiebeln, Karotten grüne Peperoni), Früchten (ca. 7 %: Ananas), Zucker, Essig, Tomatenpüree, modifizierter Stärke, Weisswein, Salz, Aromen, Gewürzen (Knoblauch, Ingwer), Stabilisator (Xanthangummi), Sojasauce und Wasser, in Gläsern für den Einzelverkauf (z.B. zu 525 g). Es wird empfohlen, die Sauce gebratenem, geschnetzeltem Pouletfleisch beizufügen und das Ganze zu wärmen. 304.40.2000.1

Schlagwörter: Gemüse- und Fruchtstücken / Würzsauce / Gewürzsauce **2103**.9000

Pfefferminz-Sauce
dickflüssige, dunkelgrüne Suspension, eine bedeutende Menge fein zerhackter Pfefferminzblätter enthaltend, aus rekonstituierter Minze, Essig, Zucker, Salz, Stabilisierungsmittel (Xanthan-Gummi), sowie Kupferkomplexen der Chlorophylline, Riboflavin (Farbstoffe) und Wasser. In hermetisch verschlossenen Gläsern, mit der Empfehlung, die Sauce in unvermischtem Zustand oder mit Essig und Zucker verdünnt zu Lamm oder Gemüse zu servieren. 304.56.1999.1

Schlagwörter: Suspension */ Minze / mint / Gewürzsauce / Würzsauce* **2103**.9000

Pixian Doubanjiang
pastenförmiges Würzmittel, hergestellt aus Gewürzen (Chili, Piment), Sojabohnen, Salz und weiteren Zutaten, nicht mehr als 50 Gewichtsprozent Gewürze des Kapitels 9 enthaltend.

Gleichartige Erzeugnisse, die mehr als 50 Gewichtsprozent Gewürze des Kapitels 9 enthalten, gehören nicht hierher (Nrn. 0904 - 0910).

3101.1300.2014.2

Schlagwörter: Würzmittel / pastenförmig / mit Piment / mit Sojabohnen **2103**.9000

Würzmittel
in Form einer Vliesfolie oder eines Schlauches aus Spinnstoffen, ganz mit einer Würzzubereitung beschichtet (nicht mehr als 50 Gewichtsprozent Gewürze des Kapitels 9 enthaltend), zum Würzen bei der Herstellung von Fleischwaren (v.a. Wurstwaren).

Gleichartige Erzeugnisse, die ausschliesslich mit einzelnen Gewürzen des Kapitels 9 oder mit mehr als 50 Gewichtsprozenten Gewürzen des Kapitels 9 beschichtet sind, gehören nicht hierher (Nrn. 0904 - 0910).

3101.1488.2014.4

Schlagwörter: Würzmischung / Würzzubereitung / Vliesfolie / Schlauch / aus Spinnstoffen **2103**.9000

Würzsauce («Sahne-Meerrettich»)
zubereitet; hellbeige, feuchte, crèmige Masse aus fein zerriebenem Meerrettich (nicht mehr als 50 Gewichtsprozent), Pflanzenöl, Rahm (Sahne) und weiteren Zutaten.

S. a. Entscheide "Nahrungsmittelzubereitung («Meerrettich-Mousse»)", Nr. 1901.9047, "Meerrettichzubereitung", Nr. 2001.9098 und "Meerrettichzubereitung", Nr. 2005.9941.

3101.1514.2014.5

Schlagwörter: Würzmittel / *Würzstoff* **2103**.9000

Zubereitungen
«Trasi» oder «Blachan» genannt, die ausschliesslich zum Würzen bestimmter orientalischer Gerichte verwendet werden, gewonnen aus Fischen oder Krebstieren, auch miteinander vermischt, in Form von Pasten, die wegen der während der Herstellung eintretenden Zersetzung den Charakter von Waren der Nummern 1604 und 1605 verloren haben. 615.73.1995.1

Schlagwörter: Trasi / Blachan / Paste aus Fischen oder Krebstieren / orientalisches Würzmittel / Gewürzmittel **2103**.9000

Zubereitung ("Krabbenaroma")
zur Verwendung bei der Herstellung eines Würzmittels, in Form eines frei fliessenden, gelb-orangen Pulvers, bestehend aus verschiedenen Riechstoffen, Würzstoffen und Aromastoffen (natürliche Aromen, naturidentische Aromen, technologische Aromen, Aromazubereitungen, Gewürze, Kräuter, Salz usw.), Trägerstoffen, Lebensmittelzusatzstoffen, Farbstoffen und Fett. Die Zubereitung wird anschliessend zu einem fertigen Würzmittel weiterverarbeitet, welches bei der Herstellung von Snacks verwendet wird (Chips, Kräckers). Das Erzeugnis ist in Polyethylenbehältern à 25 kg aufgemacht.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.17.2015.2

Schlagwörter: Gewürz / Würzmittel / Chips / Cracker / Kräcker / Snacks **2103**.9000

Zusammenstellung

bestehend aus einer Auswahl von Gewürzen, Samen, Kräutern, Früchten, Salz und Würzmitteln, abgefüllt in Glasfläschchen in Form einer Sanduhr. Jedes Fläschchen enthält zwei verschiedene Produkte. Die Fläschchen befinden sich in einem Präsentationsrahmen aus Metall. Der Inhalt der Fläschchen ist so geschichtet, dass zuerst das obere Produkt entnommen werden muss. Durch die Form der Sanduhr wird auch vermieden, dass sich der Inhalt vermischt. Der Inhalt der Fläschchen besteht aus den folgenden Komponenten:

- Rosmarin und Würzmittel aus getrockneten Kräutern (ähnlich Petersilie), Sesamsamen und Chilipulver;
- Schwarze Pfefferkörner und Chilipulver;
- getrocknete Apfelschnitze und Zimtstangen;
- ganze Lorbeerblätter und Würzmittel aus Sesamsamen, Senfkörnern und Chilipulver;
- Meersalz in Form von kleinen Brocken und Würzmittel aus gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz in Form von regelmässigen Kristallen;
- getrocknete Zwiebelstücke und Kümmelsamen;
- Chilischoten und Koriandersamen;
- Anissamen und Würzmittel aus Paprikapulver und Salz.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1, 2b), 3b) und 6. 304.1.2008.1



Schlagwörter: Warenzusammenstellung / Würzmittel / Gewürz / Flacon / Gewürzmittel / Fläschchen **2103**.9000

Kindernährmittel

homogenisierter Brei aus Birnenpüree, Kürbispüree, Zitronensaftkonzentrat und Ascorbinsäure, durch Kochen hergestellt, in Beutel für den Einzelverkauf zu 90 g. 3101.1176.2014.5

Schlagwörter: Brei / für Kleinkind / für Säugling / für Baby **2104**.2000

Nahrungsmittelzubereitung in Pulverform

bestehend aus Sojaproteinisolat (93,425 %), Molkenproteinkonzentrat (mit Lecithin) mit 80 % Protein (6,125 %), Aroma (Vanillecrème) und Siliciumdioxid.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.29.2019.11

Schlagwörter: Soja / Eiweiss / Isolat / Konzentrat / Eiweissisolat / Eiweisskonzentrat / Molkeneiweiss / Zubereitung **2106**.1011/1019

Pflanzenproteinkonzentrat

nicht texturiert, mit einem Proteingehalt von ca. 70 Gewichtsprozent, gewonnen z.B. aus Lupinen, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Reis, Mais etc., zur menschlichen Ernährung oder auch zur Tierfütterung verwendbar.

Gleichartige Erzeugnisse mit erhöhtem Proteingehalt, welche als Rückstände bei der Stärkegewinnung oder bei der Gewinnung pflanzlicher oder mikrobieller Fette oder Öle anfallen, gehören nicht hierher (Nr. 2303 bzw. Nrn. 2304 - 2306).

S. a. Entscheide "Sojamehl" Nrn. 2304.0010/0090, "Proteinkonzentrat aus entfettetem Sojamehl" Nrn. 2106.1011/1019 und "Pflanzenproteinisolat" Nr. 3504.0000.

311.11.271.2020.2

Schlagwörter: Eiweiss / Pflanzeneiweiss / Eiweissisolat / Proteinisolat / Eiweisskonzentrat / Erbse / Lupine **2106**.1011/1019

Proteinkonzentrat aus entfettetem Sojamehl

mit einem auf die Trockensubstanz berechneten Proteingehalt von ca. 69 bis 71 %, hergestellt aus entfetteten Sojaflocken durch Entfernen der vergärbaren Zucker und Antigene, thermische Behandlung, Mahlen und Sieben. Das Konzentrat ist nicht texturiert und kann sowohl zur menschlichen Ernährung als auch zur Tierfütterung verwendet werden.

S. a. Entscheid "Sojamehl, entfettet", Nr. 2304.0010/0090.

615.15.1992.1

Schlagwörter: Mehl / Soja / Protein / Eiweiss / entfettet / Konzentrat **2106**.1011/1019

Zubereitung

in Form einer Mischung aus Granulat und Pulver, bestehend aus 92 Gewichtsprozent Zucker (Saccharose), 6 Gewichtsprozent Cassispulver, Antiverklumpungsmittel, Zitronensäure und Cassisaroma. Das Erzeugnis ist abgefüllt in Säckchen à 32 g, wovon 10 Stück in kleinen Kartonschachteln verpackt sind. Es wird in heissem Wasser aufgelöst und als Getränk konsumiert.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.01.2012.1

Schlagwörter: Getränkezubereitung / Getränk / Zucker / Getränkegrundstoff / Cassispulver / auflösbares Pulver **2106**.9021

Zubereitungen

die nach Vermischen mit Milch als Getränke verwendet werden, in Form feiner Pulver, die hauptsächlich aus Zuckern, Fruchtpulver, Milchpulver, Calciumphosphat und Vitaminen bestehen. 615.78.1995.1

Schlagwörter: Getränk / Getränkegrundstoff / Milch / Zucker / Pulver / Milchpulver / Grundstoff **2106**.9021/9023

Zubereitungen

in Form eines Granulates, etwa 94 Gewichtsprozent Zucker (Saccharose und Dextrose) und verschiedene aromatisierende Stoffe (Pflanzenauszüge) enthaltend. Diese Zubereitungen enthalten zudem Ascorbinsäure oder Zitronensäure oder beide zusammen. Sie sind dazu bestimmt, nach Auflösen in Wasser als Getränk genossen zu werden. 304.15.1997.1

Schlagwörter: Getränkezubereitung / Getränk / Getränkegrundstoff / Zucker / Pflanzenauszug / auflösbares Granulat — **2106**.9021/9023

Ergänzungsnahrungsmittel (Brausetabletten)

Brausetabletten aus Säuerungsmitteln, Magnesiumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Stärke, Süssstoffen, Aroma, Vitamin und Farbstoff; mit Zusatz von Zucker oder anderen Süssstoffen, mit einem Saccharosegehalt von nicht mehr als 50 Gewichtsprozent; in Aufmachung für den Einzelverkauf. 3101.1872.2014.2

Schlagwörter: Nahrungsmittelzusatz / Nahrungsergänzungsmittel / mit Magnesiumcarbonat / mit Natriumhydrogencarbonat — **2106**.9023

Getränkegrundstoff

zur Verwendung bei der Herstellung von Colagetränken; Flüssigkeit aus Farbkaramell (Zuckercouleur) und weiteren Zutaten (z.B. Phosphorsäure, Wasser, Aroma und Koffein), mit einem Gehalt an Saccharose von nicht mehr als 50 Gewichtsprozent. 3101.1290.2014.3

Schlagwörter: Colagetränk / Farbkaramell (Zuckercouleur) / Phosphorsäure — **2106**.9023

Aloe Vera Konzentrat

in flüssiger Form, bestehend aus gereinigter Aloe Vera (ganzes Blatt), gereinigtem Wasser, wasserfreier Zitronensäure, Natriumcitrat-Dihydrat, natürlichem Zitronenaroma, Kamillenblütenextrakt in Pulverform (4:1), Kaliumsorbat und Natriumbenzoat.
Es muss vor dem Verzehr mit Wasser oder anderen Getränken verdünnt werden.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.29.2019.5

Schlagwörter: Getränk / Grundstoff / Flüssigkeit / Wasser / Zubereitung / verdünnen — **2106**.9024

Gewürzbutter

aus Butter mit Zusatz von Kochsalz, Petersilie, Gewürzen usw., für die Zubereitung von Schnecken. 501.687.1987.1

Schlagwörter: Butter / Kräuterbutter / Gewürz / Schneckenbutter — **2106**.9060/9069

Käsefondue

Nahrungsmittelzubereitung auf der Grundlage von mit Weisswein, Wasser, Stärke, Kirsch und einem Emulgator vermischtem Käse. 304.14.1997.1

Schlagwörter: Käsemischung / Käse / Wein / Fondue — **2106**.9060/9069

Zubereitung

sog. "Halbfettbutter", aus 38,5 % Milchfett, 52,4 % Wasser, 5 % Natriumkaseinat und geringen Mengen Salz, Emulgatoren und einem Gelier- oder Verdickungsmittel, zur Verwendung als Brotaufstrich. 615.43.1992.1

Schlagwörter: Halbfettbutter / Aufstrich / Brotaufstrich / Butter / Fett / Milchfett / Wasser **2106**.9062

Gemüseschnitzel

flache, vorgebackene, panierte Schnitzel, mit einer dünnen, nicht form-bzw. charaktergebenden, teigartigen Panade überzogen, tiefgefroren; aus einer Gemüsemischung (Anteil 40 % aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln), gekochtem Reis, Paniermehl, Pflanzenöl, Schmelzkäse und weiteren Zutaten, mit einem Gehalt an Milchfett von mehr als 1,5 Gewichtsprozent, jedoch nicht mehr als 3 Gewichtsprozent, weder dem Charakter einer Backware noch einer Gemüsezubereitung aufweisend. 3101.2803.2013.2

Schlagwörter: vegetarische Zubereitung / paniert / Panade / vorgebacken / Schnitzel / Gemüse **2106**.9068

Raucharoma

für die Lebensmittelindustrie; Flüssigkeit aus mit Rauchkondensat (Rauchextrakt) vermischtem Pflanzenöl und weiteren Zutaten, kein Milchfett enthaltend, anderes Fett als Milchfett enthaltend, mit einem Fettgehalt von mehr als 60 Gewichtsprozent.

Bei den verwendeten "Rauchkondensaten" bzw. "Rauchextrakten" handelt es sich nicht um Erzeugnisse der Nummern 3301 oder 3302. Derartige Produkte werden unter die Nummer 3824 eingereiht, wenn sie nicht mit Nahrungsmitteln oder anderen Stoffen mit Nährwert vermischt sind (vgl. hierzu auch den Entscheid "Raucharoma", Nr. 3824.9999).

3128.394.2015.2

Schlagwörter: Rauchextrakt / Rauchkondensat / Flüssigrauch / Nährstoff / Pflanzenöl **2106**.9071

Bäckereihilfsmittel

in Form eines fliessenden, weissen Pulvers, bestehend aus Calciumpropionat, dessen einzelne Körner mit einer sehr dünnen Schicht aus hydriertem Pflanzenöl und Monoglyceriden umhüllt sind ("Mikroverkapselung"). Ein kontrollierter Freisetzungsmechanismus garantiert, dass das Calciumpropionat nicht von der Umhüllung befreit wird, bevor die Hefefermentation beendet ist, z.B. bevor die Backtemperatur des Brotes 60 °C überschreitet.
Diese Zubereitung dient ausschliesslich als Konservierungsmittel. Sie wird Bäckereierzeugnissen in sehr kleinen Mengen zugesetzt und verhindert die Entstehung von Schimmel, Gärungen und Pilzen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 b zum Kap. 38) und 6. 304.14.2011.1

Schlagwörter: Konservierungsmittel / Calciumpropionat / Pulver / Bäckereihilfsmittel **2106**.9071/9076

Bäckereihilfsmittel

in Form eines fliessenden, weissen Pulvers, bestehend aus Sorbinsäure, deren einzelne Körner mit einer sehr dünnen Schicht aus hydriertem Pflanzenöl und Monoglyceriden umhüllt sind ("Mikroverkapselung"). Ein kontrollierter Freisetzungsmechanismus garantiert, dass die Sorbinsäure nicht von der Umhüllung befreit wird, bevor die Hefefermentation beendet ist, z.B. bevor die Backtemperatur des Brotes 60 °C überschreitet.
Diese Zubereitung dient ausschliesslich als Konservierungsmittel. Sie wird Bäckereierzeugnissen in sehr kleinen Mengen zugesetzt und verhindert die Entstehung von Schimmel, Gärungen und Pilzen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 b zum Kap. 38) und 6. 304.13.2011.1

Schlagwörter: Konservierungsmittel / Bäckereihilfsmittel / Sorbinsäure / Pulver

2106.9071/ 9076

Fleischersatz

Zubereitungen auf der Grundlage von Milcheiweisskonzentrat in verschiedenen Formen (z.B. Schnitzel, Würste, Geschnetzeltes) und Geschmacksrichtungen; aus Magermilch mit Zusatz von Pflanzenöl, Algen, Gewürzen und weiteren Zutaten, mit einem Gehalt an Milchfett von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent.

Bei der Herstellung wird das Eiweiss durch ein Gerinnungsmittel konzentriert. Die später zugesetzten Algen verleihen dem Erzeugnis eine fleischartige Struktur *(kein Erzeugnis der Tarifnummer 1901)*.

(Mit formgebender Panade, gebacken oder frittiert: Nrn. 1905.9082, 1905.9085)

3101.1657.2014.2

Schlagwörter: Milcheiweisskonzentrat / vegetarisch / Milchschnitzel / Gerinnungsmittel

2106.9071/ 9076

Ginsenggelatinekapseln

je Stück ca. 650 mg schwer, aus 100 mg stark konzentriertem und standardisiertem Ginsengextrakt, Pflanzenöl, einem Antioxydans (Lezithin), einem Emulgator (Glycerol), Bienenwachs, einem Farbstoff (Eisenoxyd) und Vanilleauszug

S. a. Entscheide "Ginsengtabletten", Nr. 1704.9043/9050 und "Ginsengtonikum", Nr. 2205.1010.

615.11.1989.1

Schlagwörter: Kapsel / Ergänzungsnahrungsmittel / Ginseng / Nahrungsergänzungsmittel / Gelatinekapsel / Ginsengextrakt

2106.9071/ 9076

Kokosnussmilch

Zubereitung bestehend aus Kokosnussfleischextrakt (57 %) und Wasser (43 %), für den Küchengebrauch. Das Erzeugnis ist in Dosen für den Einzelverkauf aufgemacht.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.22.2009.1

Schlagwörter: Kokosnuss / Wasser / Kokosnussfleischextrakt / Pulpe

2106.9071/ 9076

Natriumbikarbonat, mikroverkapselt

pulverförmiges Bäckereihilfsmittel, aus Natriumbikarbonat mit einer Hülle (Mikroverkapselung) aus Pflanzenfett. *Es handelt sich nicht um ein zubereitetes Backtriebmittel im Sinne der Tarifnummer 2102.3000.*

S. a. Entscheid "Bäckereihilfsmittel", Nrn. 2106.9071/9076.

3128.805.2014.2

Schlagwörter: kein Backtriebmittel der Nr. 2102.3000 / Bäckereihilfsmittel **2106**.9071/9076

Zubereitung in Form von freifliessenden Partikeln (Kügelchen)

aus 0,25 % Vitamin D_3 in einem Speisefett, welches in einer Matrix aus Saccharose und hydrolysierter Rindergelatine fein dispergiert und mit Maisstärke überzogen ist. DL-alpha-Tocopherol ist als Antioxidans zugesetzt. Das Siliciumdioxid wird als Verarbeitungshilfsstoff verwendet. Das Erzeugnis wird für pharmazeutische Zubereitungen, Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsmittelzubereitungen verwendet.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 f) zu Kapitel 29) und 6. 710108.26.2018.20

Schlagwörter: Cholecalciferol / Vitamin / Matrix / Dispersion / Zucker / Gelatine **2106**.9071/9076

Emulgator

(Stärkekomplexbildner) in Form eines feinen Pulvers, hauptsächlich aus einem Gemisch von Glycerolmono-, -di- und -tri-Fettsäureestern, Malto-Dextrin und Natriumkaseinat, als Zusatz (ca. 0,5 %) zu Nahrungsmitteln auf der Grundlage von Stärke.

S. a. Entscheid "Emulgator und Stabilisator", Nr. 2106.9071/9095.

615.14.1989.1

Schlagwörter: Stärkekomplexbildner / Stärkekomplex / Pulver / Stärke / Komplexbildner **2106**.9071/9095

Emulgator und Stabilisator

kombiniert, in Form eines feinen Pulvers aus Gelatine, einem Gemisch von Glycerolmono-, -di- und -tri-Fettsäureestern, Glucose, Natriumcitrat und Karragheen, als Zusatz (ca. 2 %) bei der Herstellung von Mousses und anderen Nachspeisen aus Milch zur Verbesserung der Durchlüftung und Festigkeit bestimmt.

S. a. Entscheid "Emulgator", Nrn. 2106.9071/9095.

615.12.1989.1

Schlagwörter: Gelatine / Pulver **2106**.9071/9095

Fruchtschnitte

in Form von meist flachen, rechteckigen Riegeln, nicht mit Zucker gebunden; aus Früchten, Getreideflocken, Trockenfrüchten, Nüssen und weiteren Zutaten wie Zucker, Pflanzenfett usw., auch mit ein- oder beidseitiger Oblatenauflage.

S. a. Entscheide "Fruchtschnitte", Nr. 1704.9020 und "Fruchtschnitte", Nrn. 2008.1190/9997.

3101.2773.2003.1

Schlagwörter: Schnitte / Riegel / Frucht / Oblate / Fruchtriegel

2106.9071/9095

"Aloe Vera Tablets"

in Kunststoffdosen (z.B. zu 60 Tabletten) für den Einzelverkauf, bestehend aus 3 % Aloe-Pulver (enthaltend 0,11 % Aloin) und Füllstoffen: Calciumhydrogenphosphat, gereinigter Talk, Magnesiumstearat, Hypromellose und Propylenglykol. Das Erzeugnis wird als Nahrungsergänzungsmittel verwendet; auf der Verpackung und in der Dokumentation wird angegeben, es helfe dem Körper, den üblichen Erkrankungen wie Erkältungen, Verstopfung und Verdauungsstörungen zu widerstehen. 304.6.1999.1

Schlagwörter: Ergänzungsnahrungsmittel / Tablette / Nahrungsergänzungsmittel

2106.9071/9099

Backhilfsmittel

aus Saccharose, Mono- und Diglyceriden und manchmal Magermilchpulver, bestimmt als Zusatz in unterschiedlichen Mengen (bis zu 15 bis 20 % des Fertigerzeugnisses) zu Mehl oder Teig beim Herstellen von Backwaren. 615.74.1995.1

Schlagwörter: Bäckereihilfsmittel / Hilfsmittel für Backwaren / Backmittel

2106.9071/9099

Milchfreie Crème / Rahmersatz

in flüssiger Form, hauptsächlich aus Wasser, gehärtetem Pflanzenfett und Zucker bestehend, rahmfarben, als Schlagrahmersatz zum Dekorieren oder Füllen von Backwaren, für Desserts, Mousses etc. verwendet. In Verpackungen mit einem Inhalt von 1 Liter.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.27.2016.1

Schlagwörter: Rahm / Sahne / Ersatz / Schlagrahm / Schlagsahne / Schlagcrème

2106.9072/9075

Kaffeeweisser (Kaffeeaufheller)

Milchersatz für Heissgetränke, pulverförmige Zubereitung bestehend aus 55 % Glukosesirup, 22 % Pflanzenfett, 18 % Magermilchpulver, 3 % Wasser und 2 % Stabilisator (E340).
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.57.2003.1

Schlagwörter: Aufheller für Kaffee / Pulver / Milchersatz für Heissgetränke / *Creamer*

2106.9074

Kaugummigrundmasse
beige, runde Strangabschnitte, aus Talkum, Estergummi, Polyvinylacetat, Polyisobutylengummi, Pflanzenölen und weiteren Zutaten, ohne Milchfett, mit einem Gehalt an anderem Fett von mehr als 1 Gewichtsprozent, jedoch nicht mehr als 25 Gewichtsprozent *(ohne Zusatz von Stoffen mit Nährwert: 3824.9999)*.

S. a. Entscheid "Master Blend", Nr. 4005.9900.

3128.1056.2001.3

Schlagwörter: Grundmasse für Kaugummi / Talkum / Estergummi / Elastomer **2106**.9074/9076

Nahrungsmittelzubereitungen
aus einem Gemisch von Bienenhonig und Blütenpollen. 501.688.1987.1

Schlagwörter: Honig / Bienenhonig / Pollen / Blütenpollen **2106**.9074/9095

Lebensmittelzusatz
enthaltend Calciumcarbonat (etwa 50 %) und Casein (etwa 43 %). 615.77.1995.1

Schlagwörter: Zusatz / Calciumcarbonat / Casein **2106**.9075/9099

Lebensmittelzubereitung
zum Verhüten oder Bekämpfen der Fettleibigkeit, enthaltend Kohlenhydrate, Guarmehl, Vitamine, Citronensäure und Farbstoff. 615.76.1995.1

Schlagwörter: Schlankheitsmittel / Ergänzungsnahrungsmittel / Nahrungsergänzungsmittel / Verhütung oder Bekämpfung der Fettleibigkeit **2106**.9076/9099

Raucharoma
für die Lebensmittelindustrie; Pulver aus mit Rauchkondensat (Rauchextrakt) vermischtem Maltodextrin und weiteren Zutaten, ohne Fett, mit einem Zuckergehalt von mehr als 50 Gewichtsprozent.

Bei den verwendeten "Rauchkondensaten" bzw. "Rauchextrakten" handelt es sich nicht um Erzeugnisse der Nummern 3301 oder 3302. Derartige Produkte werden unter die Nummer 3824 eingereiht, wenn sie nicht mit Nahrungsmitteln oder anderen Stoffen mit Nährwert vermischt sind (vgl. hierzu auch den Entscheid "Raucharoma", Nr. 3824.9999).

3128.394.2015.5

Schlagwörter: Rauchextrakt / Rauchkondensat / Maltodextrin / Zucker / Nährstoff **2106**.9094

Hustensirup

in Form einer wässrigen Lösung mit einem Alkoholgehalt von 1,8 % Vol, abgefüllt in einem 100 ml-Behälter (130 g). Das Erzeugnis besteht aus Honig, Pflanzentinkturen, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Kirschenaroma, Rosenessenz, Natriumbenzoat und gereinigtem Wasser. Gemäss den Angaben auf der Etikette wird das Erzeugnis bei Bronchialkatarr und ungenügender Sekretion der Bronchialdrüsen empfohlen. Der Gehalt an medizinisch aktiven Stoffen ist in jedem Fall nicht ausreichend, um eine erkennbare und klinisch nachgewiesene therapeutische oder prophylaktische Wirkung zu erzielen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 a zum Kapitel 30) und 6. 304.55.2005.1

Schlagwörter: Sirup gegen Husten und Bronchialkatarr / Honig / Pflanzentinkturen / Zucker **2106**.9094/9095

Topping

zum Garnieren von Desserts; dickflüssige Masse aus Zucker, Wasser und zerkleinerten Früchten, jedoch nicht den Charakter einer Fruchtzubereitung im Sinne des Kapitels 20 aufweisend; mit einem Gesamtfettgehalt von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent, mit einem Zuckergehalt von mehr als 3 Gewichtsprozent. 3101.132.2015.2

Schlagwörter: Fruchtzubereitung / Dessertsauce / Fruchtsauce / Coulis / Garnierung / Sundae **2106**.9094/9095

Zubereitung aus grünem Apfelpüree

Pulver aus sprühgetrocknetem Apfelpüree, auf einem Trägerstoff aus Maltodextrin (57 Gewichtprozent), vollständig in Wasser löslich, zur Verwendung als Nahrungsmittelzusatz, z.B. als Zusatz für Milchpulver.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.31.2015.1

Beim verwendeten Trägerstoff handelt es sich um ein Maltodextrin im Sinne der Tarifnummer 3505. Derartiges Fruchtpulver mit einem Anteil an Maltodextrin (Tarifnummer 3505) von nicht mehr als 50 Gewichtsprozent sowie Fruchtpulver auf einem Trägerstoff aus Zucker (z.B. Maltodextrin mit einem DE-Wert von mehr als 10, aber weniger als 20 [Tarifnummer 1702]) gehört zur Nummer 2008.

Schlagwörter: Fruchtpüree / sprühgetrocknet / Pulver / auf Trägerstoff Maltodextrin / Zucker **2106**.9094/9095

Zubereitung aus Spinatsaft

Pulver aus sprühgetrocknetem Spinatsaft, auf einem Trägerstoff aus Maltodextrin (70 Gewichtprozent), mit Zusatz von Kaliumcarbonat (Säureregulator), vollständig in Wasser löslich, zur Verwendung als Nahrungsmittelzusatz, z.B. als Zusatz für Gemüsesuppen oder Saucen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.32.2015.1

Beim verwendeten Trägerstoff handelt es sich um ein Maltodextrin im Sinne der Tarifnummer 3505. Saftpulver auf einem Trägerstoff aus Zucker (z.B. Maltodextrin mit einem DE-Wert von mehr als 10, aber weniger als 20 [Tarifnummer 1702]) gehört zur Nummer 2009.

Schlagwörter: Gemüsesaft / sprühgetrocknet / Pulver / auf Trägerstoff Maltodextrin / Zucker — **2106**.9094/9095

Zubereitung in Form von freifliessenden Partikeln (Kügelchen)

aus 5 % Vitamin K_1, in einer Matrix aus Akaziengummi und Zucker fein dispergiert. Das Erzeugnis wird für pharmazeutische Zubereitungen und Trockennahrung verwendet, insbesondere zur Anreicherung von Säuglingsnahrung.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 f) zu Kapitel 29) und 6. 710108.26.2018.23

Schlagwörter: Phyllochinon / Vitamin / Matrix / Dispersion / Zucker / Kindernahrung / Gummi / arabicum — **2106**.9094/9095

Zubereitung in Form von freifliessenden Partikeln (Kügelchen)

Partikeln (Kügelchen), aus 325'000 IE Vitamin A (97'500 Mikrogramm Retinol) pro Gramm. Die einzelnen Partikel enthalten Vitamin A-Acetat, das in einer mit Maisstärke überzogenen Matrix aus Akaziengummi und Maltodextrin fein dispergiert ist. DL-alpha-Tocopherol ist als Antioxidans zugesetzt. Das Erzeugnis wird für Nahrungsmittelzubereitungen verwendet, welche mit Flüssigkeiten rekonstituiert werden.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 f) zu Kapitel 29) und 6. 710108.26.2018.26

Schlagwörter: Retinolacetat / Retinylacetat / Vitamin / Matrix / Dispersion / Zucker / Gummi / arabicum — **2106**.9094/9096

Produkt

bestehend aus einer Mischung von Pflanzenteilen, Gewürzen, Algen und Natrium- und Kaliumtartrat, zur Herstellung eines Aufgussgetränkes mit abführenden, harntreibenden oder blähungsverhindernden Eigenschaften. 304.53.1998.1

Schlagwörter: Abführtee / abführend / Aufguss / harntreibend / Getränkezubereitung / Blähung / Gewürz — **2106**.9094/9099

Lebensmittelzubereitung

in Form von getrocknetem Alkoholpulver, bestehend aus Ethylalkohol (30,5 Gewichtsprozent) und Dextrin (69,5 Gewichtsprozent), einen Feuchtegehalt von 2,5 (± 1,5) Gewichtsprozent aufweisend. Das Erzeugnis wird durch Sprühtrocknung hergestellt und das Dextrin dient als Trägerstoff (Hilfsstoff) für den Ethylalkohol. Es ist leicht wasserlöslich und wird zum Herstellen von verschiedenen Lebensmittelzubereitungen verwendet.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.26.2016.1

Schlagwörter: Ethylalkohol / Ethanol / Pulver / Dextrin / Träger / Sprühtrocknung / sprühgetrocknet

2106.9094/ **2106**.9095, **2106**.9099

Hagebuttensaft

in Form einer braunen, viskosen, konzentrierten Flüssigkeit, hergestellt aus 100 % Hagebutten. Zur Herstellung werden die Früchte zuerst unter Zugabe von Wasser gemahlen. Anschliessend wird das Erzeugnis thermisch behandelt, gepresst, filtriert, pasteurisiert, konzentriert und sterilisiert. Das Produkt wird als Rohstoff bei der Herstellung von Getränken und Nahrungsmitteln verwendet.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.4.2016.2

Schlagwörter: Rosa canina / Frucht / Konzentrat **2106**.9095

Tabletten

bestehend aus den folgenden Zutaten: Salz, Zucker, Zitronenkonzentrat, Schwarzes Salz, Kümmelfrüchte, Schwarzer Pfeffer, getrockneter Ingwer, Langer Pfeffer und Ammoniumchlorid, in Aufmachung für den Einzelverkauf (Flacon gefüllt mit 120 Tabletten). Das Erzeugnis wird eingenommen, um die Verdauung zu fördern, vor allem nach einer Mahlzeit.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 304.17.2014.1

Schlagwörter: Pastille / um die Verdauung zu fördern **2106**.9095

Teemischung

aus getrockneten und zerkleinerten Hagebuttenschalen und Hibiskusblüten, ohne Milchfett, auch mit einem Gesamtfettgehalt von knapp über 1 Gewichtsprozent, mit einem Zuckergehalt von nicht mehr als 50 Gewichtsprozent, auch in Einzelverkaufsaufmachungen (Ausnahmeentscheid). 501.1952.1995.1

*Schlagwörter: Getränkezubereitung / Tee / Aufguss / Hagebutte*nschalen / *Hibisku*blüten **2106**.9095

Texturiermittel

in Pulverform, bestehend aus Inulin, Zitrusfasern (chemisch weiterverarbeitet und behandelt, kein Mehl im Sinne der Tarifnummer 1901) und Fructose, ohne Fett, mit einem Zuckergehalt von mehr als 3 Gewichtsprozent, jedoch nicht mehr als 50 Gewichtsprozent, zur Verwendung als Hilfsmittel bei der Herstellung von Speiseeis. 3101.1785.2014.5

Schlagwörter: Zusatzstoff / Hilfsmittel / mit Inulin / mit Zitrusfasern **2106**.9095

Röstmalzbier (Färbebier)

zur Intensivierung von Bierfarben; dunkelbraune, fast schwarze, leicht viskose Flüssigkeit hergestellt aus Wasser, Gerstenröstmalz und Hopfen, Malzextrakt enthaltend, ohne Alkohol, ohne Fett, mit einem Zuckergehalt von nicht mehr als 50 Gewichtsprozent. 3101.1606.2014.2

Schlagwörter: Färbemittel für Bier / Farbstoff für Bier / mit Gerstenröstmalz / mit Hopfen — **2106**.9095/9096

Vitamin-C-Zubereitung

(500 mg pro Tablette), in Detailverkaufsaufmachung (Flakon mit 130 Tabletten), bestehend aus Ascorbinsäure, Maisstärke, Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulose, Hagebutte, Stearinsäure, Zitronen-Bioflavonoid, Magnesiumstearat und Acerola. Gemäss Etikette ist das Erzeugnis nicht zum Diagnostizieren, Behandeln oder Vorbeugen irgendeiner Krankheit bestimmt.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.
(Mit mehr als 20 Gewichtsprozent Maisstärke: 1901.9093/9094; s. a. schweizerische Erläuterungen zu 1901.) 304.81.2002.1

Schlagwörter: L-Ascorbinsäure / Tablette / Ergänzungsnahrung / Nahrungsergänzungsmittlel — **2106**.9095/9096

Holunderbeersaftpulver

weinrotes, feines Pulver aus getrocknetem Holunderbeersaftkonzentrat und Maltodextrin (Trägerstoff, Dextrose-Äquivalent DE 2 - 8), kein Milchfett enthaltend, mit einem Gehalt an anderem Fett von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent, Zucker enthaltend. 3101.2826.2013.3

Schlagwörter: Holunderbeersaftkonzentrat / getrocknet — **2106**.9095, **2106**.9099

Schwarze Maulbeerblätter

in kleine Stücke geschnitten, gewonnen durch Kochen in Dampf, Fermentation mit Pilzen, Trocknung und Röstung. Die Blattstücke sind in kleinen Beuteln (Teebeuteln) zu 2 g verpackt. Das Erzeugnis wird nach dem Aufgiessen mit heissem Wasser als Getränk genossen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.14.2016.2

Schlagwörter: Maulbeerblatt / Blätter / Fermentation / Teebeutel / Aufguss / Getränk / Tee — **2106**.9095, **2106**.9099

Schwarze Maulbeerblätter

in kleine Stücke geschnitten, gewonnen durch Kochen in Dampf, Fermentation mit Pilzen, Trocknung und Röstung. Die Blattstücke sind lose in Stoffsäcken zu 30 kg verpackt. Das Erzeugnis wird nach dem Aufgiessen mit heissem Wasser als Getränk genossen.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6. 710108.14.2016.5

Schlagwörter: Maulbeerblatt / Blätter / Fermentation / Sack / Aufguss / Getränk / Tee — **2106**.9095, **2106**.9099

Zubereitung

zur Veredelung ("Aromatisierung") von Spirituosen oder Weinen; Holzchips (z.B. Eiche, Kirsche, Kastanie etc.), vollständig mit Wein, Süsswein, Wermutwein oder Spirituosen durchtränkt, kein Fett enthaltend. 311.21.328.2022.2

Schlagwörter: Eichenchips / Limousin / Ausbau / Barrique / Fass / veredeln / aromatisieren **2106**.9095, **2106**.9099

Cognac-Zubereitung

gelierter, durch den Verdickungsprozess nicht mehr trinkbarer Cognac, zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie; hellbraun-gelbliche, leicht trübe, stark viskose Flüssigkeit aus Cognac und einem Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose), mit einem Alkoholgehalt von 50 % Vol, weder Fett noch Zucker enthaltend. 3101.925.2014.5

Schlagwörter: Spirituose / geliert / ungeniessbar / für die Lebensmittelindustrie **2106**.9099

Ergänzungsnahrungsmittel

feines Pulver aus Nahrungsfasern (Akazie, Konjak-Glucomannan, Polydextrose), Molkenproteinisolat, L-Carnitintartrat, Zitronensäure, Mineralsalzen, Cholinbitartrat, Pflanzenextrakten (grüner Kaffee, Grüntee, Melone), Aromen, Farbstoff, Süssstoff und Nährhefe, mit einem Fettgehalt von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent und einem Zuckergehalt von nicht mehr als 3 Gewichtsprozent, zur Verwendung als Magenfüllstoff zur Unterstützung des Gewichtsverlustes, aufgemacht als Getränkepulver in Einzelportionenbeutel zu 9 g, zum Auflösen in 250 ml Wasser. 3101.571.2014.2

Schlagwörter: Nahrungsmittelzusatz / Nahrungsergänzungsmittel / mit Nahrungsfasern / mit Molkenproteinisolat / mit L-Carnitintartrat / mit Zitronensäure / mit Mineralsalzen **2106**.9099

Erzeugnis bestehend aus Ethlyestern

hochkonzentrierter Omega-3-Fettsäuren EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosahexaensäure), hergestellt aus rohem Sardellenöl. Vitamin E (Tocopherol) wurde dem Erzeugnis als Antioxidationsmittel hinzugefügt.

Zur Herstellung des Produkts durchlief das rohe Sardellenöl die Prozessschritte Entsäuerung, Veresterung mit Ethanol, Destillation, Filtration, Bleichung und Desodorierung.

Das in Fässern vorliegende Erzeugnis wird für die Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet.

Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 und 6.

S. a. Entscheid "Erzeugnis bestehend aus 90 % wiederveresterten Triglyceriden", Nr. 1516.1091.

710108.7.2017.5

Schlagwörter: Omega / Fettsäure / EPA / DHA / Fischöl / Sardellenöl / Ethylester / Esterifizierung / Veresterung **2106**.9099

Korallenpulver

Pulver aus gemahlenen, versteinerten (fossilen) Korallen, ohne weitere Zutaten, auch in Gelatine/Glycerol bzw. Cellulose-Kapseln, kein Fett und kein Zucker enthaltend, weder Getreide, Malzextrakt noch Eier enthaltend; zur Verwendung als Ergänzungsnahrungsmittel (natürlicher Calciumgehalt).

Fossiles Korallenpulver gilt nicht als "Bestandteile tierischen Ursprungs" im Sinne der veterinärrechtlichen Bestimmungen (ohne GTU).

3101.1437.2013.1

Schlagwörter: Fossil / Kapsel / Ergänzungsnahrungsmittel / Calcium / versteinerte Korallen / Nahrungsergänzungsmittel / scleractina **2106**.9099

Mischung

aus Natriumchlorid und Kaliumchlorid, mit Zusatz einer geringen Menge Magnesiumcarbonat (Antiklumpmittel), für den Einzelverkauf in Streudosen mit einem Inhalt von 350 g oder in Beuteln zu 1 g aufgemacht. Dieses Produkt wird allgemein als Kochsalzersatz von Personen verwendet, die eine natriumarme Ernährung befolgen. 304.18.1997.1

Schlagwörter: Kochsalzersatz / Natriumchlorid / Kaliumchlorid / Diät **2106**.9099

Nahrungsergänzungsmittel

Pulver aus teilhydrolysiertem Guarkernmehl, ohne weitere Zutaten, kein Fett enthaltend, mit einem Zuckergehalt von nicht mehr als 3 Gewichtsprozent. Das Erzeugnis hat durch die spezielle Behandlung (Hydrolyse) die Eigenschaften eines Schleimes oder Verdickungsstoffes der Nummer 1302 verloren.
3101.1346.2013.3

Schlagwörter: Nahrungsmittelzusatz / Ergänzungsnahrungsmittel / Guarkernmehl / teilhydrolysiert **2106**.9099

Nahrungsmittelzubereitung

aufbereitete Zellwände von Erbsen, zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie als Emulgator; weissliches, feines, körniges Pulver aus Zellwänden von gelben Erbsen, ohne weitere Zutaten, gewaschen, konzentriert und getrocknet, mit einem Gesamtfettgehalt von nicht mehr als 1 Gewichtsprozent und einem Zuckergehalt von nicht mehr als 3 Gewichtsprozent. 3101.2559.2013.3

Schlagwörter: Emulgator / Zellwände von Erbsen **2106**.9099

Süssstoff

Pulver aus Erythritol (Zuckeralkohol) und Steviolglycosiden, kein Fett enthaltend, mit einem Zuckergehalt von nicht mehr als 3 Gewichtsprozent, in Aufmachungen für den Einzelverkauf

S. a. Entscheid "Süsskraut", Nr. 1211.9000.

3101.2675.2013.2

Schlagwörter: Pulver / Erythritol / Steviolglycosid / Zuckeralkohol **2106**.9099

Zubereitung in Pulverform

aus 33,3 % Nicotinamid (Niacinamid), in einer Matrix aus einer Mischung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren fein dispergiert. Die Matrix maskiert den charakteristischen bitteren Geschmack von Nicotinamid ohne seine biologischen Eigenschaften zu beeinträchtigen. Das Siliciumdioxid wird als Fliesshilfsmittel mit einem Anteil von 1 % beigefügt. Das Erzeugnis wird für Anwendungen im Lebensmittelbereich und für Nahrungsergänzungsmittel verwendet.
Anwendung der Allgemeinen Vorschriften für die Auslegung des Harmonisierten Systems 1 (Anmerkung 1 f) zu Kapitel 29) und 6. 710108.26.2018.2

Schlagwörter: Nicotinamid / Niacinamid / Vitamin / B3 **2106**.9099