

## Chapitre 19

### Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries

#### Aliment pour enfants

Poudre beige constituée de farine de froment (plus de 20 % en poids), de poudre de lait, de sucre, d'huile végétale, de substances minérales et d'autres ingrédients, en carton pour la vente au détail. 3101.1314.2014.4

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

1901.1011/  
1019

#### Préparation de suite

présentée sous forme de poudre, constituée de poudre de lactosérum déminéralisé, de lait écrémé en poudre, de mélange d'huiles végétales, de lactose, de sirop de galacto-oligosaccharides, de concentrat de protéines de lactosérum, d'huile de poisson, de vitamines, de minéraux et d'additifs alimentaires, conditionnée pour la vente au détail dans des récipients d'un contenu net de 700 g. Le produit, destiné à être consommé après dilution dans de l'eau, est commercialisé pour l'alimentation des nourrissons âgés de 6 mois ou plus et des enfants en bas âge.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.37.2010.2

*Mots-clés: pour enfant en bas âge / pour nourrisson / pour bébé / lait de suite / lait maternel / succédané de lait / poudre de lactosérum / lait en poudre*

1901.1011/  
1019

#### Préparation de suite

présentée sous forme de poudre, constituée de lait écrémé en poudre, de maltodextrine, de matières grasses du lait, de poudre de galacto-oligosaccharides, de saccharose, de poudre de lactosérum déminéralisé, d'huile de maïs, de concentrat de protéines de lactosérum, d'huile de poisson, de vitamines, de minéraux et d'additifs alimentaires, conditionnée pour la vente au détail dans des récipients d'un contenu net de 900 g. Le produit, destiné à être consommé après dilution dans de l'eau, est commercialisé pour l'alimentation des enfants âgés de 1 à 3 ans, mais convient également aux nourrissons âgés de 6 mois ou plus.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.38.2010.2

*Mots-clés: pour enfant en bas âge / pour nourrisson / pour bébé / lait de suite / lait maternel / succédané de lait / poudre de lait*

1901.1011/  
1019

**Pizza non cuite**

composée d'un fond de pâte pour pizza et d'une garniture. La pizza, d'un poids net de 580 g, est conditionnée pour la vente au détail. Elle contient les ingrédients suivants : farine de blé, eau, fromage, fromage à base de margarine, champignons de Paris, boeuf (4,7 % en poids), oignons, purée de tomate, huile végétale (olive), levure, sel, sucre, poudre à lever, extrait de malt, huile végétale partiellement hydrogénée, amidon modifié, ail et épices. Avant d'être consommée, la pizza doit être cuite pendant 15 à 20 minutes (four préchauffé) ou 20 à 25 minutes (four froid).

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.35.2002.2

*Mots-clés: fond de pâte / garniture / cru / non cuit*

1901.2081/  
2089

**Rouleaux de printemps**

Rouleaux de pâte farcis, constitués de pâte de froment et d'une farce de légumes, ni cuits (frits) ni précuits (pré-frits), surgelés; composés de légumes (germes de haricots mungo, oignons, haricots verts, chou blanc, bambou, carottes, pommes de terre), farine de froment, eau, huiles végétales, mélange de condiments, piment, amidon modifié et sel, ne contenant aucun produit des n<sup>os</sup> 0401 à 0404, sans matière grasse du lait, d'une teneur en poids de matières grasses excédant 2 %.

*Ces rouleaux de printemps ne présentent pas de zones d'aspect doré ou bruni. Les rouleaux de printemps présentant des zones d'aspect doré ou bruni sont considérés comme étant "cuits (frits)" ou "précuits (pré-frits)" et sont classés dans le 1905.90.*

3101.7.2014.5

*Mots-clés: non cuit / non frit / non précuit / non pré-frit*

1901.2096

**Préparation destinée à être consommée comme succédané de fromage**

composée de lait écrémé (81,8 %), d'huiles d'origine végétale (15,65 %) et de petites quantités de sel, de protéine de lait (lactosérum), de présure, d'agent acidifiant, de colorant et de vitamine D, obtenue par mélange de lait écrémé avec des huiles d'origine végétale puis par traitement avec une culture bactérienne et des enzymes, coagulation, séparation de la caséine, chauffage, pressage, moulage, découpage, salage puis affinage pendant 7 à 10 semaines. Cette préparation est parfois dénommée "fromage analogue".

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.83.2013.2

*Mots-clés: fromage analogue / lait écrémé / huile végétale / caséine / présure*

1901.9035/  
9037

**Crème fouettée en aérosol,**

dégageant une odeur et un goût de vanille, contenant de la crème de lait de vache, du sirop de sucre inverti, du lait condensé, du lait concentré, du glucose, un arôme naturel (vanille) et un stabilisant (E 407).

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

*La crème fouettée contenant de l'arôme de vanille seulement pour en améliorer le goût, c'est-à-dire non détectable à l'examen organoleptique, est classée au chapitre 4.*

304.66.2004.2

*Mots-clés: spray / crème de lait / sucré / arôme / aromatisé / vanille*

1901.9043,  
1901.9045

**Dulce de leche (confiture de lait)**

provenant à l'origine d'Amérique latine, utilisée comme pâte à tartiner ou comme ingrédient dans les desserts, se présente sous forme de masse brune tartinable, obtenue à partir de lait, sucre et autres ingrédients, cuits lentement; contenant plus de 20 % en poids de produits des numéros 0401 à 0404, d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 3 % mais n'excédant pas 20 %, d'une teneur en poids de matières grasses autres que celles du lait n'excédant pas 5 %. 3101.76.2015.3

*Mots-clés: manja / cajeta / mumu / crème / dessert / pâte à tartiner / caramel*

1901.9045

**Préparation alimentaire (mousse de raifort)**

masse mousseuse constituée d'eau, d'huile végétale, de raifort, de sucre, de poudre de lait maigre et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids de produits des numéros 0401 à 0404 excédant 20 % (eau + poudre de lait maigre), ne contenant pas de matières grasses du lait; pour utilisation en tant qu'accompagnement de hors-d'œuvre, etc.

*Voir aussi les décisions "Préparation de raifort", n° 2001.9098, "Préparation de raifort", n° 2005.9941 et "Sauce épicée (raifort à la crème)", n° 2103.9000.*

3101.2189.2012.3

*Mots-clés: -*

1901.9047

**Son d'avoine**

préparé pour l'industrie alimentaire; poudre fine de couleur beige obtenue à partir de son d'avoine moulu et préparé selon un procédé spécial (augmentation de la teneur en bêta-glucane), sans autre ingrédient, d'une teneur en poids de matières grasses n'excédant pas 2 %. 3128.503.2011.3

*Mots-clés: moulu / teneur élevée en bêtaglucane / bêta-glucane*

1901.9094

**Préparation**

composée de fécule de pommes de terre (88,5 %), de maltodextrine (8,5 %), de glutamate de monosodium (2 %) et de sel (1 %), utilisée pour la fabrication de produits alimentaires. 304.54.1999.2

*Mots-clés: préparation alimentaire / fécule de pomme de terre / glutamate / maltodextrine*

1901.9095/  
9099

**Farine de palmier de Palmyre (Odiyal Flour)**

Fine poudre jaune-beige fabriquée à partir de racines cuites de palmier de Palmyre (traitées thermiquement), sans autres ingrédients, d'une teneur en poids de matières grasses (triglycérides) n'excédant pas 1 %, d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 3 %; pour utilisation dans la cuisine asiatique.

*Voir aussi la décision "Farine de palmier de Palmyre (Odiyal Flour)", n<sup>os</sup> 1106.2010/2090.*

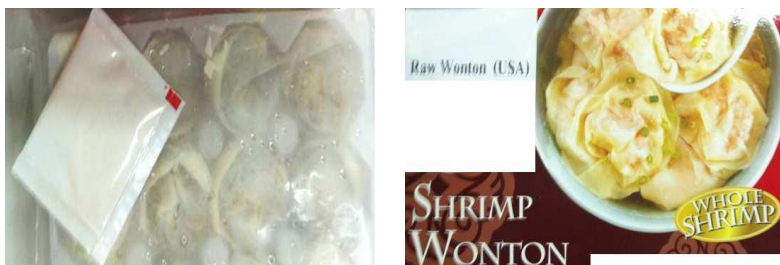
3101.1369.2014.3

*Mots-clés: Borassus flabelliformis / traité thermiquement*

1901.9099

**Assortiment**

composé de pâtes alimentaires farcies de crevettes (raviolis wonton), et d'un sachet de soupe en poudre. L'assortiment est congelé et conditionné pour la vente au détail dans une boîte en papier. Avant de le consommer, il convient de mélanger la soupe en poudre avec de l'eau et de faire cuire les raviolis dans la soupe. Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1, 2 b), 3 b) et 6. 304.35.2012.2



*Mots-clés: pâtes alimentaires / farcie / ravioli / wonton / soupe en poudre*

1902.2000

**Pâtes alimentaires**

séchées; obtenues à partir de farine de légumes (de pois, de lentilles, de pois chiches, par exemple), non cuites ni farcies ni autrement préparées, même contenant des œufs. 311.10.2.2019.2

*Mots-clés: farine de légumes / farine de pois / farine de lentilles / farine de pois chiches / coeliaque*

1902.1190,  
1902.1990

**Préparation**

composée de pâtes farcies aux crevettes (raviolis wonton) et de soupe concentrée. La préparation est congelée et conditionnée pour la vente au détail dans un bol en matières plastiques. Avant de consommer l'ensemble, il convient d'ajouter de l'eau et de la faire réchauffer dans un four à micro-ondes.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.34.2012.2



*Mots-clés: pâtes alimentaires / farcie / ravioli / wonton / soupe*

**1902.2000**

**Mah Mee, plat cuisiné à base de pâtes**

Plat asiatique à base de nouilles et de viande de poulet rôtie; constitué de pâtes cuites (nouilles), d'un mélange de légumes, de viande de poulet rôtie (n'excédant pas 20 % en poids) et d'autres ingrédients, dans un plat en matière plastique pour la vente au détail. 3101.1378.2014.11

*Mots-clés: plat asiatique / nouilles / avec légumes / avec viande de poulet*

**1902.3000**

**Nouilles de konjac**

Pâtes alimentaires non farcies, dans un liquide de conservation, précuites (cuites); à base d'eau, de farine de konjac (glucomannane) et d'hydroxyde de calcium, conditionnées pour la vente au détail. 3101.2467.2014.3

*Mots-clés: à base de farine de konjac (glucomannane) / pâtes alimentaires non farcies / cuit / avec hydroxyde de calcium*

**1902.3000**

**Préparation**

contenant, en poids et sur la base des éléments visibles, 22,9 % de boulettes de viande, 20,5 % de pâtes et 1,28 % de légumes. Les boulettes de viande elles-mêmes contiennent 63,8 % de viande, ce qui porte la teneur totale en viande de la préparation à 14,6 %. La préparation, conditionnée dans un contenant en verre, d'un poids net de 190 g, est destinée à la vente au détail pour être consommée par de jeunes enfants (à partir d'un an) et elle peut être servie après avoir été réchauffée.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.14.2014.2



*Mots-clés: spaghettis en sauce / pâtes alimentaires / avec boulettes de viande*

**1902.3000**

**Galettes de riz (préparation à base de céréales)**

sous forme de tranches rondes, avec couverture partielle de chocolat ne conférant pas le caractère essentiel; constituées de chocolat au lait et de riz soufflé, d'une teneur en poids de cacao n'excédant pas 6 % calculés sur une base entièrement dégraissée.

Pour conférer le caractère essentiel, une couverture doit représenter plus de 50 % en poids du produit entier.

*Voir aussi la décision "Galettes de riz (article au chocolat)", n° 1806.9049.*

3101.441.2014.4

*Mots-clés: avec couverture de chocolat / moins de 50 % en poids / avec cacao*

**1904.1090**

**Produit croustillant (de type «en-cas»)**

se présentant sous forme de spirales extrudées, composé essentiellement de gruau de maïs additionné d'huile de tournesol et de poudre de fromage. Cette poudre de fromage contient également du babeurre en poudre, un colorant (extrait de paprika) et du sel.

Le gruau de maïs présentant initialement un taux d'humidité de 12 à 13 % est ensuite humidifié par l'adjonction de 2 à 6 % d'eau afin d'obtenir la friction optimale dans l'extrudeuse sous l'effet de la pression et de la haute température nécessaires. Après l'extrusion, les spirales de maïs sont séchées et le mélange de poudre de fromage et d'huile de tournesol est ensuite ajouté au produit dans un tambour d'aromatisation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.29.2015.2



*Mots-clés: snack / extrudé / expansé / soufflé / semoule de maïs / gruaux de maïs*

1904.1090

**Snacks**

Snacks sphériques, aérés, poreux, croustillants, extrudés, non frits, constitués de semoule de maïs, d'huile de tournesol, de sel, d'épices, de sucre, de maltodextrine, de poudre de lactosérum doux, de poudre de crème aigre, de graisse en poudre, d'extrait de levure, de condiment, de chipotle, d'arôme et d'acide citrique, conditionnés pour la vente au détail en emballages de 150 g. 3101.570.2014.4

*Mots-clés: crackers / biscuits pour apéritif / amuse-gueule*

1904.1090

**Céréales pour le petit déjeuner du type "Müsli"**

contenant des flocons de céréales non grillés (environ 70 %), des fruits séchés, des noix, du sucre, du miel, etc., conditionnées pour la vente au détail. 615.43.1991.2

*Mots-clés: muesli / musli / flocon de céréale / non grillé / fruit séché / noix*

1904.2000

**Chicken Satay, plat cuisiné à base de riz**

Plat asiatique à base de riz et de viande de poulet rôtie dans une sauce aux cacahuètes; constitué de riz cuit, d'eau, de viande de poulet rôtie (excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % en poids), de cacahuètes et d'autres ingrédients, dans un plat en matière plastique commun munis de compartiments séparés et fermés hermétiquement pour les deux composants; conditionné pour la vente au détail. 3101.1378.2014.14

*Mots-clés: plat asiatique / avec viande de poulet*

1904.9010

**Nasi Goreng, plat cuisiné à base de riz**

Plat asiatique à base de riz et de viande de poulet rôtie; constitué de riz cuit (eau, riz, curcuma), d'un mélange de légumes, de viande de poulet rôtie (excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % en poids), de sauce de soja et d'autres ingrédients, en plat en matière plastique pour la vente au détail. 3101.1378.2014.17

*Mots-clés: plat asiatique / avec légumes / avec viande de poulet*

1904.9010

**Préparation alimentaire**

congelée et présentée sous forme d'assortiment dans deux boîtes en carton (boîte 1 et boîte 2). Le riz jasmin est présenté directement dans la boîte 1, sans autre forme d'emballage. La boîte 2 est placée au-dessus de la portion de riz présentée dans la boîte 1. La boîte 2 contient des tranches de viande de poulet (environ 39,1 %), des légumes (environ 7,9 %) et une sauce au curry rouge (environ 53 %). Avant consommation, le plat doit être réchauffé au four à micro-ondes dans son emballage en carton.

Le poids net total du plat est de 350 g, le contenu de la boîte 1 en représentant 49,1 % et celui de la boîte 2 – 50,9 %. A l'état mélangé, le plat contient 49,1 % de riz jasmin, 27 % de curry rouge thaïlandais (lait de coco, eau et pâte de curry rouge), 19,9 % de viande de poulet et 4 % de légumes (carottes, haricots verts et poivrons rouges).

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1, 3 b) et 6. 304.15.2015.3

*Mots-clés: plat à base de riz / plat asiatique / avec mélange de légumes / avec viande de poulet*

1904.9010

**Dolma (feuilles de vigne farcies)**

Spécialité de la cuisine orientale présentée sous la forme de petits rouleaux, composés d'une préparation de riz (prédominance en poids de riz cuit et autres ingrédients) enveloppée dans des feuilles de vigne blanchies, même contenant de la viande (*préparations dont la teneur en poids excède 20 %: n° 1602*).

3101.2196.2014.3

*Mots-clés: plat oriental / avec riz*

1904.9010,  
1904.9090**Biryani (plat de riz indien, surgelé)**

composé de riz précuit (40 %), de viande de poulet (10 %), de plusieurs sortes de légumes, de fruits et d'épices. 615.67.1995.2

*Mots-clés: riz précuit / légume / viande de poulet*

1904.9090



**Chow Ju Fan (plat de riz chinois, surgelé)**

composé de riz précuit (37 %), de porc émincé (10 %), de plusieurs sortes de légumes, de fruits et d'épices. 615.68.1995.2

*Mots-clés: riz précuit / légume / viande de porc*

1904.9090

**Nasi Nua (plat de riz indonésien, surgelé)**

composé de riz précuit (40 %), de viande de boeuf coupée en lamelles (10 %), de plusieurs sortes de légumes et d'épices. 615.28.1990.2

*Mots-clés: riz précuit / légume / viande de boeuf*

1904.9090

**Plat à base de riz**

Mélange sec pour la préparation d'un risotto aux tomates; constitué de riz, de tomates séchées, d'un mélange d'épices (tomates, basilic, ail, origan, sel marin, poivre), d'oignons, de basilic, de persil et d'origan, en sachets de 250 g pour la vente au détail. 3101.561.2014.11

*Mots-clés: risotto aux tomates / mélange sec*

1904.9090

**Risotto (plat de riz italien, surgelé)**

composé de riz précuit (50 %), de jambon fumé coupé en dés (10 %), de plusieurs sortes de légumes et d'épices. 615.69.1995.2

*Mots-clés: riz précuit / légume / jambon*

1904.9090

**Biscuits**

Biscuits en forme de bâtonnets longs et minces, partiellement recouverts de chocolat; constitués de farine de froment, de sucre, de beurre de cacao, d'amidon de froment, de pâte de cacao, de poudre de lait maigre, de lactose, de glucose, de graisse de palme, de beurre concentré et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 1 %, conditionnés pour la vente au détail. 3101.558.2014.4

*Mots-clés: gâteau / galette / pâtisserie / douceur*

1905.3111/  
3114**Cornets**

pour glace alimentaire, en pâte à gaufrettes sucrée et roulée, placés dans un sachet collé en feuille mince d'aluminium fixée sur support. 501.583.1987.2

*Mots-clés: gaufrette / gaufre roulée pour glace alimentaire*

1905.3220

**Gaufrette enrobée de chocolat**

se présentant sous la forme d'une barre d'une longueur de 9 cm, d'une largeur de 1,8 cm et d'une épaisseur de 0,8 cm, consistant en une gaufrette (environ 5 à 6 mm d'épaisseur) cuite au four et recouverte de chocolat au lait. 615.41.1995.2

*Mots-clés: biscuit sous forme de barre / avec cacao*

1905.3220

**Produit de boulangerie (gaufre)**

composé d'eau, de farine de blé, d'oeufs, de poudre à lever, de sucre, de poudre de lactosérum et de matières grasses (généralement de l'huile de soja). Après mélange de tous ces ingrédients pour former une pâte, celle-ci est versée dans un moule comportant des motifs. Après cuisson complète, le produit est congelé. La teneur moyenne en eau est de 48 % en poids après cuisson et de 45 % en poids après congélation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.68.2003.2

*Mots-clés: gaufrette / biscuit / cuit*

1905.3220

**Biscottes au chocolat**

présentées sous la forme de tranches grillées croustillantes, recouvertes sur une face de chocolat au lait; obtenues à partir de farine de froment, chocolat au lait, sucre, huile végétale, extrait de malt, levure, sel et autres ingrédients; additionnées de sucre ou d'autres édulcorants; conditionnées en emballage pour la vente au détail. 3101.2677.2014.4

*Mots-clés: zwieback / pain / tranche / grillé / cuit / enrobé / avec cacao*

1905.4021

**Produit de la boulangerie (baguette)**

baguette allongée précuite; constituée de farine de froment, d'eau, de levain, d'alcool, de levure, de sel, de gluten de froment et de farine de froment maltée, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage ou de fruits, conditionnée pour la vente au détail.

*L'alcool éthylique utilisé en tant qu'agent conservateur n'est pas soumis aux droits de monopole. Il ne s'agit pas d'alcool destiné à la consommation. Il n'y a plus d'alcool dans le produit final (évaporation lors de la cuisson).*

3101.2746.2014.4

*Mots-clés: pain / précuit / avec alcool / sans droit de monopole*

1905.9039

**Sandwichs (produits de la boulangerie) accompagnés de sauces**

Petits pains ou pain toast, précuits, fourrés de viande hachée, de jambon ou d'une saucisse, même additionnés d'autres ingrédients (p. ex. fromage), accompagnés de sauces et d'oignons frits en sachets, d'une teneur en poids de viande ou de saucisse excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % (par rapport à tous les ingrédients/composants), le tout conditionné dans un emballage commun pour la vente au détail (application des Règles générales 1 et 3b). 3101.2512.2013.3

*Mots-clés: petit pain / toast / fourré / viande / jambon / saucisse / hot-dog*

1905.9078

**Produit alimentaire croustillant**

obtenu à partir d'une pâte à base de poudre de pommes de terre, présenté sous forme de petits ours et conditionné pour la vente au détail, composé de poudre de pommes de terre (31 % environ), d'huile végétale, d'amidon, d'amidon modifié, de sel, de sucre, d'émulsifiant (lécithine), d'extrait de levure et d'épices, frit dans l'huile et prêt à être consommé. 304.10.2000.2

*Mots-clés: snack / chips / pâte / pomme de terre / frit dans l'huile*

1905.9081

**Omelette**

préparation alimentaire aux oeufs, cuite (produit de la boulangerie), entière ou découpée (p. ex. sous forme de dés), composée d'oeufs, de lait, d'huile et de sel, également congelée. 3101.1539.2008.3

*Mots-clés: crêpe / oeuf / brouillé / cuit*

1905.9082

**Produit alimentaire croustillant aromatisé au bacon**

se présentant sous la forme de copeaux rectangulaires brun clair, légèrement ondulés et comportant trois rayures plus sombres censées représenter le bacon, conditionné pour la vente au détail, composé de farine de froment (environ 55 %), de poudre de pommes de terre (environ 28 %), de féculé de pommes de terre (environ 10 %), de féculé de manioc (environ 6 %), de sel, de carotène et d'aromatisants. Ce produit est frit dans l'huile et prêt à être consommé. 304.55.1999.2

*Mots-clés: snack / chips / frit dans l'huile*

1905.9082

**Produit de la boulangerie (pain croustillant dit «Knäckebrot»)**

tranches de pain croustillant dit «Knäckebrot» rectangulaires, grisâtres, croustillantes, trouées et recouvertes de graines de sésame sur une seule face; à base de farine de seigle entière, de graines de sésame et de sel, non additionné de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en matières grasses dépassant 5 % en poids à l'état sec, conditionné pour la vente au détail en emballages de 250 g. 3101.2706.2013.3

*Mots-clés: -*

1905.9082

**Produit de boulangerie**

Snacks à base d'arachides, de noix, de graines de courge ou de pois grillés recouverts d'un enrobage intégral plus ou moins complet de pâte cuite au four ou frite et généralement épicée; à base d'arachides, de noix, de graines de courge ou de pois et pâte à base de farine, de féculé, d'huile végétale, de sel, d'épices et d'autres ingrédients, conditionnés pour la vente au détail. 300.1.28.2008.2

*Mots-clés: snack / arachide / cacahuète / enrobé / pâte / cuit / frit dans l'huile*

1905.9082,  
1905.9083,  
1905.9085**Forêt-Noire (pâtisserie)**

crème dessert multicouche conditionnée dans un gobelet en plastique, constituée essentiellement de génoise foncée (produit de la boulangerie), d'une préparation de fruits (avec cerises et sucre), de crème chantilly et de copeaux de cacao; d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 1 %, même additionnée d'alcool (prêter attention à l'assujettissement aux droits de monopole). 3101.2455.2014.3

*Mots-clés: tourte / pâtisserie / gâteau*

1905.9083

**Gâteau au fromage frais (congelé)**

constitué d'une garniture (90 % en poids), composée essentiellement de crème, de fromage frais, de lait et de sucre, placée sur un fond en pâte cuite (10 % en poids) à base de beurre, de farine, de sucre et d'oeufs. 304.13.1997.2

*Mots-clés: quiche lorraine / tarte / cheesecake / crème / cuit*

1905.9083

**Produit de la boulangerie poché dans une solution de soude**

petits bretzels croustillants, recouverts de chocolat au lait; obtenus à partir de bretzels (farine de blé, graisse végétale, sel, levure, extrait de malt d'orge, hydroxyde de sodium) et chocolat au lait entier (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao); d'une teneur en poids de matières grasses du lait excédant 1 %; conditionnés pour la vente au détail. 3101.1161.2014.5

*Mots-clés: bretzel / recouvert / avec chocolat au lait / contenant du cacao*

1905.9083

**Granulés de biscuit**

pour utilisation dans l'industrie des denrées alimentaires (pour nappage, desserts, articles de confiserie, etc.); petits granulés bruns (6 mm) constitués de farine de froment, de sucre, de graisse végétale, de poudre de cacao, d'un mélange de malt, de poudre de lait maigre, de poudre à lever, de sel et d'arôme, additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses du lait n'excédant pas 1 % et d'une teneur en poids d'autres matières grasses excédant 1 %. 3101.801.2014.3

*Mots-clés: petits morceaux / miettes / de gâteau / de galette / de pâtisserie / de cookies*

1905.9085