

PHỤ LỤC 1
PHÂN NHÓM VÀ MÔ TẢ NHÓM THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số /2017/TT-BYT ngày tháng năm 2017)

Mã nhóm thực phẩm	Tên nhóm thực phẩm	Định nghĩa
01.0	Sản phẩm sữa và tương tự sữa, không bao gồm các sản phẩm thực phẩm thuộc nhóm 02.0	Bao gồm những sản phẩm sữa có nguồn gốc từ sữa động vật (ví dụ: bò, cừu, dê, trâu). Trong nhóm này, ngoại trừ nhóm sản phẩm thuộc phân nhóm thực phẩm mã 01.1.4, sản phẩm “nguyên chất” là sản phẩm không bổ sung hương liệu, không chứa rau quả hoặc các thành phần không phải từ sữa khác cũng như không được trộn với các thành phần không từ sữa khác, trừ khi được quy định trong các tiêu chuẩn sản phẩm của Codex có liên quan. Sản phẩm tương tự sữa là sản phẩm mà chất béo sữa đã được thay thế một phần hoặc toàn bộ bằng dầu hoặc chất béo thực vật.
01.1	Sữa dạng lỏng và các sản phẩm sữa	Bao gồm tất cả các sản phẩm sữa nguyên chất và sữa dạng lỏng có hương liệu chế biến từ sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem, ngoại trừ sản phẩm sữa lên men và sữa đông tụ bằng renin thuộc mã nhóm thực phẩm 01.2. Sữa dạng lỏng là “các sản phẩm sữa” được định nghĩa trong CODEX STAN 206-1999, thu được từ quá trình chế biến sữa và có thể chứa các chất phụ gia thực phẩm và các thành phần khác cần thiết cho chế biến. Sữa nguyên liệu ("milks" theo quy định của CODEX STAN 206-1999) sẽ không

		chứa bất kỳ phụ gia thực phẩm nào.
01.1.1	Sữa dạng lỏng (nguyên chất)	Sữa dạng lỏng nguyên chất thu được từ quá trình vắt sữa động vật (ví dụ: bò, cừu, dê, trâu) và được xử lý bằng một trong những phương pháp như thanh trùng, xử lý ở nhiệt độ rất cao (UHT) hoặc tiệt trùng, đồng nhất hoặc điều chỉnh chất béo sữa. Bao gồm (nhưng không giới hạn) sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem.
01.1.2	Các loại sữa dạng lỏng khác (nguyên chất)	Bao gồm tất cả các loại sữa lỏng nguyên chất, không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 01.1.1-Sữa dạng lỏng (nguyên chất), 01.1.3- Buttermilk (nguyên chất) và 01.2 - Các sản phẩm sữa lên men và sữa đông tụ. Bao gồm, nhưng không giới hạn, dạng phối trộn các loại sữa lỏng nguyên chất, sữa lỏng hoàn nguyên, các loại sữa hỗn hợp, sữa tăng cường vitamin không có hương vị và chất khoáng, sữa điều chỉnh protein, sữa giảm lactose, và các đồ uống có nguồn gốc từ sữa nguyên chất. Trong nhóm thực phẩm này, các sản phẩm nguyên chất không chứa hương liệu bổ sung hoặc các thành phần mang hương vị, nhưng có thể chứa các thành phần không phải sữa.
01.1.3	Buttermilk dạng lỏng (nguyên chất)	Buttermilk là phần chất lỏng gần như không chứa chất béo sữa còn lại sau quá trình sản xuất bơ (VD quá trình tách kem của sữa lên men hoặc không lên men). Buttermilk cũng được sản xuất bằng cách lên men sữa gầy dạng lỏng, có thể lên men tự phát bằng phản ứng tạo axit lactic hay bằng vi khuẩn tạo hương, hoặc có thể cấy các chủng vi khuẩn thuần khiết (buttermilk đã cấy vi sinh vật) lên sữa đã được xử lý nhiệt. Buttermilk có thể được

		thanh trùng hoặc tiệt trùng.
01.1.4	Đồ uống từ sữa có hương liệu	Bao gồm tất cả các loại pha trộn và đồ uống dạng lỏng từ sữa lên men hoặc không lên men uống liền với hương liệu và/hoặc các thành phần thực phẩm mang hương vị khác, không bao gồm các loại pha trộn cacao (như hỗn hợp cacao-đường, xem nhóm 05.1.1). Các ví dụ, nhưng không giới hạn, bao gồm: socola sữa, đồ uống từ malt chứa socola, sữa chua uống hương dâu, đồ uống chứa vi khuẩn acid lactic, đồ uống từ whey và lassi (sản phẩm lỏng thu được bằng cách làm xộp sữa đông tụ từ quá trình lên men lactic của sữa, và trộn với đường hoặc chất tạo ngọt tổng hợp).
01.2	Các sản phẩm sữa lên men và sữa đông tụ bằng renin (nguyên chất)	Bao gồm tất cả các sản phẩm lên men hoặc sữa đông tụ nguyên chất từ sữa gầy, sữa tách béo một phần, sữa ít béo và sữa nguyên kem, ngoại trừ thực phẩm thuộc mã nhóm 01.1.4. Các sản phẩm có bổ sung hương liệu thuộc mã nhóm 01.1.4 (đồ uống) và 01.7 (món tráng miệng).
01.2.1	Sữa lên men nguyên chất	Bao gồm tất cả các sản phẩm nguyên chất của sữa lên men dạng lỏng, sữa axit hóa và sữa được cấy vi sinh vật. Sữa chua uống dạng lỏng và đồ uống từ sữa lên men không bổ sung hương liệu và màu thực phẩm có thể thuộc mã nhóm 01.2.1 tùy thuộc vào việc nó có được xử lý nhiệt sau khi lên men hay không.
01.2.1.1	Sữa lên men (nguyên chất), không xử lý nhiệt sau lên men	Bao gồm các sản phẩm sữa dạng lỏng hay không phải dạng lỏng nguyên chất, như sữa chua uống và đồ uống từ sữa lên men nguyên chất.

01.2.1.2	Sữa lên men (nguyên chất), xử lý nhiệt sau lên men	Là các sản phẩm tương tự như sản phẩm thuộc mã nhóm 01.2.1.1 nhưng được xử lý nhiệt (như thanh trùng hoặc tiệt trùng) sau khi lên men).
01.2.2	Sữa đông tụ bằng renin (nguyên chất)	Là sản phẩm sữa đông tụ nguyên chất thu được từ quá trình sử dụng enzyme đông tụ, bao gồm sữa đông tụ (curdled milk). Các sản phẩm sữa đông tụ có bổ sung hương liệu được phân loại vào mã nhóm 01.7
01.3	Sữa đặc và các sản phẩm tương tự (nguyên chất)	Bao gồm các loại sữa đặc, sữa cô đặc và các sản phẩm tương tự, nguyên chất và được tạo ngọt (gồm cả sản phẩm thay thế sữa cho đồ uống). Bao gồm các sản phẩm từ sữa gầy, sữa tách một phần chất béo, sữa có hàm lượng chất béo thấp và sữa nguyên kem, hỗn hợp của sữa gầy cô đặc với chất béo thực vật và hỗn hợp của sữa đặc có đường đã tách béo với chất béo thực vật.
01.3.1	Sữa đặc (nguyên chất)	Sữa đặc thu được bằng cách tách một phần nước ra khỏi sữa và có thể bổ sung đường. Đối với sữa cô đặc, nước có thể được loại bỏ hoàn toàn bằng cách gia nhiệt. Bao gồm sữa đã tách nước một phần, sữa cô đặc, sữa đặc có đường và "khoa" (sữa bò hoặc sữa trâu cô đặc bằng cách đun sôi)
01.3.2	Các sản phẩm tạo màu trắng cho đồ uống	Sản phẩm thay thế sữa hoặc cream chứa nhũ tương chất béo thực vật-nước trong nước và chứa protein sữa và lactoza hoặc protein thực vật để sử dụng cho đồ uống như cà phê và chè. Cũng bao gồm các dạng sản phẩm tương tự có dạng bột. Bao gồm cả sản phẩm tương tự sữa cô đặc, hỗn hợp của sữa gầy cô đặc với chất béo thực vật và hỗn hợp của sữa đặc có đường với chất béo thực

		vật.
01.4	Cream (nguyên chất) và các sản phẩm tương tự	Cream là sản phẩm sữa dạng lỏng, có tỉ lệ chất béo tương đối cao. Bao gồm tất cả cream thông thường dạng bán rắn (semi-solid), bán lỏng (semi-fluid), dạng lỏng và các sản phẩm tương tự cream. Sản phẩm cream có tạo hương thuộc nhóm 01.1.2 (đồ uống) và 01.7 (đồ tráng miệng).
01.4.1	Cream thanh trùng (nguyên chất)	Cream được thanh trùng bằng biện pháp xử lý nhiệt thích hợp hoặc chế biến từ sữa thanh trùng. Bao gồm cream sữa và “half and half”.
01.4.2	Cream tiệt trùng, xử lý nhiệt độ cao (UHT) cream trứng và cream đánh trứng, cream tách béo (nguyên chất)	Bao gồm các loại cream, bất kể hàm lượng chất béo, đã được xử lý ở nhiệt độ cao hơn nhiệt độ thanh trùng. Cũng bao gồm kem thanh trùng đã được giảm hàm lượng chất béo, cũng như các loại "whipping cream" và "whipped cream". Cream tiệt trùng là sản phẩm được xử lý nhiệt thích hợp trong bao gói mà người tiêu dùng sử dụng. Cream UHT (xử lý ở nhiệt độ cao) hay cream siêu thanh trùng là sản phẩm được xử lý nhiệt thích hợp (UHT hoặc siêu thanh trùng) theo quy trình dòng liên tục và được đóng gói vô trùng. Cream có thể được đóng gói trong điều kiện có áp suất (whipped cream)17). Bao gồm cả "whipping cream", cream nặng, whipped cream thanh trùng và các sản phẩm dùng để trang trí và làm nhân dạng whipped cream. Cream hoặc sản phẩm dùng để trang trí mà chất béo sữa được thay thế một phần hoặc toàn bộ bằng các loại chất béo khác thì thuộc nhóm 01.4.4 (sản phẩm tương tự cream).

01.4.3	Cream đông tụ (nguyên chất)	Cream được làm dày và tạo nhót, tạo thành do hoạt động của các enzym đông tụ sữa. Bao gồm cream chua (cream được lên men lactic thu được như đối với buttermilk (01.1.1.2))
01.4.4	Các sản phẩm tương tự cream	Sản phẩm thay thế cream chứa nhũ tương chất béo thực vật-nước dưới dạng lỏng hoặc dạng bột được sử dụng như một loại chất thay thế sữa trong đồ uống (01.3.2). Bao gồm cream ăn liền dùng để trang trí và các sản phẩm thay thế cream chua
01.5	Sữa bột, cream bột và các sản phẩm dạng bột tương tự (nguyên chất)	Bao gồm sữa bột, cream bột dạng thông thường, hoặc kết hợp của hai loại và các sản phẩm tương tự. Bao gồm cả các sản phẩm từ sữa nguyên chất, sữa có hàm lượng chất béo thấp, sữa tách một phần chất béo và sữa gầy.
01.5.1	Sữa bột và cream bột (nguyên chất)	Các sản phẩm sữa thu được bằng cách loại bỏ một phần nước từ sữa hoặc từ cream và được sản xuất dưới dạng bột. Bao gồm cả các sản phẩm casein và caseinat
01.5.2	Sản phẩm tương tự sữa bột và cream bột	Các sản phẩm từ nhũ tương chất béo-nước và được sấy khô mà không sử dụng làm chất thay thế sữa trong đồ uống (01.3.2). Ví dụ như hỗn hợp mô phỏng cream khô và hỗn hợp sữa gầy với chất béo thực vật dạng bột
01.6	Phomat và các sản phẩm tương tự	Phomat và sản phẩm tương tự là những sản phẩm chứa nước và chất béo trong cấu trúc protein sữa đông tụ. Các sản phẩm như nước sốt phomat (12.6.2), snack hương vị phomat (15.1) và các thực phẩm chế biến chứa thành phần phomat (ví dụ: hỗn hợp macaroni với phomat, 16.0) được phân loại trong các nhóm khác

01.6.1	Phomat chưa ủ chín	Phomat chưa ủ chín, bao gồm phomat tươi, được sử dụng trực tiếp ngay sau khi chế biến. Các ví dụ bao gồm "cottage cheese" (một loại phomat đông tụ, mềm, chưa ủ chín), "creamed cottage cheese" ("cottage cheese" được phủ một hỗn hợp cream), phomat cream (rahmfrischkase, một loại phomat chưa được xử lý, mềm và có thể phết được), phomat mozzarella, phomat scamorza và "paneer" (protein sữa được đông tụ bằng cách bổ sung axit xitric từ nước chanh hoặc axit lactic từ whey, để ráo nước tạo thành thể rắn và được dùng với các sản phẩm sử dụng rau như hamburger).
01.6.2	Phomat ủ chín	Phomat ủ chín không được sử dụng ngay sau khi sản xuất, mà cần được giữ trong điều kiện thời gian và nhiệt độ nhất định để biến đổi hóa sinh và vật lý cần thiết tạo nên đặc trưng của từng loại phomat. Đối với phomat ủ chín có lớp mốc, việc làm chín chủ yếu được thực hiện thông qua sự phát triển của nấm mốc đặc trưng ở bên trong và/hoặc trên bề mặt của phomat. Phomat ủ chín có thể mềm (ví dụ: camembert), rắn (ví dụ: edam, gouda), cứng (ví dụ: cheddar) hoặc rất cứng. Bao gồm cả phomat ngâm nước muối, là loại phomat ủ chín từ hơi cứng đến mềm, màu trắng đến vàng nhạt với cấu trúc chặt và thực tế không có vỏ nếu được bảo quản trong nước muối cho đến khi tiêu dùng
01.6.2.1	Phomat ủ chín hoàn toàn (kể cả bề mặt)	Phomat ủ chín (bao gồm cả phomat ủ chín có lớp mốc), bao gồm vỏ hoặc bất cứ phần nào từ phomat như phomat cắt miếng, cắt vụn, nghiền hoặc cắt lát. Các ví dụ về phomat ủ chín gồm: phomat "blue", brie, gouda, havarti, phomat nghiền loại cứng và

		phomat Thụy Sĩ
01.6.2.2	Bề mặt của Phomat ủ chín	Vỏ phomat là phần bao ngoài của khối phomat, ban đầu có thành phần tương tự như phần bên trong phomat, nhưng có thể bị khô sau khi ngâm muối và làm chín
01.6.2.3	Bột Phomat (để hoàn nguyên VD: nước xốt Phomat)	Sản phẩm đã khử nước được chế biến từ các loại phomat hoặc từ phomat chế biến. Không bao gồm phomat nghiền hoặc phomat vụn (01.6.2.1 đối với phomat tách lớp phủ ngoài; 01.6.4 đối với phomat chế biến). Sản phẩm cũng có thể được dùng để hoàn nguyên cùng với sữa hoặc nước để làm nước sốt hoặc được dùng làm một thành phần nguyên liệu (ví dụ: nấu cùng với macaroni, sữa và bơ để chế biến món thịt hầm cùng macaroni và phomat). Bao gồm cả phomat sấy khô.
01.6.3	Whey phomat	Sản phẩm rắn hoặc khá rắn thu được bằng cách cô đặc whey, có hoặc không bổ sung sữa, cream hoặc các nguyên liệu khác có nguồn gốc từ sữa và lên mốc sản phẩm đã cô đặc 26). Bao gồm cả phomat nguyên và cùi phomat. Phân biệt với phomat whey protein (01.6.6)
01.6.4	Phomat đã qua chế biến	Sản phẩm có hạn sử dụng rất dài thu được bằng cách làm tan chảy và nhũ hóa phomat. Bao gồm cả các sản phẩm sản xuất bằng cách gia nhiệt và nhũ hóa hỗn hợp gồm phomat, chất béo sữa, protein sữa, sữa bột và nước với những lượng khác nhau. Sản phẩm có thể chứa các thành phần được bổ sung khác như chất tạo hương, gia vị (seasoning) và rau quả và/hoặc thịt. Sản phẩm có thể phết được hoặc cắt được thành lát hoặc miếng 27).

		Khái niệm "đã chế biến" không có nghĩa là việc cắt, nghiền, làm vụn... phomat. Phomat được xử lý bằng các biện pháp cơ học được phân loại trong nhóm 01.6.2 (phomat chín).
01.6.4.1	Phomat đã qua chế biến (nguyên chất)	Sản phẩm phomat chế biến không bổ sung hương liệu, gia vị, quả, rau và/hoặc thịt. Ví dụ: phomat kiểu Mỹ, "requeson"
01.6.4.2	Phomat đã chế biến có hương liệu, bao gồm cả Phomat có bổ sung hoa quả, rau, thịt...	Sản phẩm phomat chế biến bổ sung hương liệu, gia vị, quả, rau và/hoặc thịt được bổ sung. Ví dụ: phomat neufchatel dạng phết dùng với các loại rau, "pepper jack cheese", phomat cheddar dạng phết với rượu vang và phomat tròn (được làm từ phomat chế biến được phủ lên các loại hạt, thảo mộc hoặc gia vị)
01.6.5	Sản phẩm tương tự phomat	Sản phẩm trông giống như phomat nhưng trong đó chất béo sữa đã được thay thế một phần hoặc hoàn toàn bằng các loại chất béo khác. Bao gồm phomat mô phỏng, hỗn hợp phomat mô phỏng và bột phomat mô phỏng
01.6.6	Phomat whey protein	Sản phẩm chứa protein chiết tách từ thành phần whey của sữa. Các sản phẩm này về nguyên tắc có thể thu được bằng cách đông tụ whey protein. Ví dụ: phomat ricotta. Phân biệt với whey phomat (01.6 3).
01.7	Đồ tráng miệng từ sữa (VD: bánh putđinh, sữa chua trái cây hoặc sữa chua có hương liệu...)	Bao gồm các sản phẩm sữa dùng để tráng miệng, có hương vị và ăn liền. Gồm cả kẹo sữa đông lạnh và các sản phẩm khác từ sữa đông lạnh, và sản phẩm có nhân sữa. Gồm cả sữa chua có hương vị (sản phẩm sữa thu được bằng cách lên men sữa và các sản phẩm sữa và được bổ sung chất tạo hương và các thành phần như quả, cacao, cà phê) mà có thể có hoặc không xử lý nhiệt sau

		<p>khi lên men. Các ví dụ khác bao gồm: kem lạnh (đồ tráng miệng đông lạnh, có thể chứa sữa nguyên chất, các sản phẩm sữa gầy, cream hoặc bơ, đường, dầu thực vật, các sản phẩm trứng và quả, cacao hay cà phê), sữa lạnh (sản phẩm tương tự như kem lạnh đã giảm bớt hàm lượng sữa nguyên chất hoặc sữa gầy, hoặc được làm từ sữa không béo), sữa thạch (jellued milk), sữa chua có hương vị đông lạnh, "junket" (đồ tráng miệng giống như bánh trứng ngọt, làm từ sữa được tạo hương vị và làm đông tụ), "dulce de leche" (sữa được nấu cùng đường và được bổ sung các thành phần như dừa hoặc socola), bánh pudding bơ Scôtlen và kem socola. Gồm cả các loại kẹo sữa truyền thống chế biến từ sữa đã cô đặc một phần, từ "khoa" (sữa trâu hoặc sữa bò cô đặc bằng cách đun sôi), hoặc "chhena" (sữa trâu hoặc sữa bò, được cho đông tụ bằng cách gia nhiệt có sự hỗ trợ của axit như axit xitric, axit lactic, axit malic...), đường hoặc chất tạo ngọt tổng hợp và các thành phần khác (ví dụ: "maida" (bột mì), chất tạo hương và chất tạo màu (ví dụ: "peda", "burfee", bánh sữa, "gulab jamun", "rasgulla", "rasmalai", "basundi"). Các sản phẩm này khác với các sản phẩm thuộc nhóm 03.0 (kem thực phẩm, bao gồm cả nước quả loãng có đá và nước quả có đá) vì chúng thuộc nhóm 01.7 là sản phẩm từ sữa trong khi đó nhóm 03.0 là sản phẩm chứa nước là chủ yếu và chứa các thành phần không phải từ sữa.</p>
01.8	Whey và sản phẩm whey, không bao gồm whey phomat	Bao gồm các loại sản phẩm từ whey, dạng lỏng và dạng bột.

01.8.1	Whey và sản phẩm whey dạng lỏng, không bao gồm phomat whey	Whey là chất lỏng được phân tách từ khối đông tụ của sữa, cream, sữa gầy hoặc buttermilk với enzym đông tụ sữa trong quá trình sản xuất phomat, casein hoặc các sản phẩm tương tự. Whey axit thu được sau khi đông tụ sữa, cream, sữa gầy hoặc buttermilk, chủ yếu với các axit loại được dùng trong sản xuất phomat tươ
01.8.2	Whey và sản phẩm whey dạng khô, không bao gồm phomat whey	Whey bột được chế biến từ whey hoặc whey axit theo phương pháp sấy màng hoặc sấy trực, trong đó các phần chính của chất béo sữa đã được tách bỏ
02.0	Dầu, mỡ và chất béo thể nhũ tương	Bao gồm các sản phẩm chứa chất béo có nguồn gốc thực vật, động vật hoặc nguồn gốc biển hoặc hỗn hợp của chúng.
02.1	Dầu và mỡ tách nước	Dầu mỡ ăn là thực phẩm chủ yếu chứa triglycerid của các axit béo có nguồn gốc thực vật, động vật hoặc nguồn gốc biển
02.1.1	Dầu bơ, chất béo sữa đã tách nước, ghee	Các sản phẩm chất béo sữa, chất béo sữa đã tách nước, dầu bơ tách nước và dầu bơ là các sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa bằng cách loại bỏ gần như hoàn toàn nước và chất khô không béo. "Ghe" là sản phẩm thu được hoàn toàn từ sữa, cream hoặc bơ bằng cách loại bỏ gần như hoàn toàn nước và chất khô không béo; có cấu trúc vật lý và hương vị đặc biệt
02.1.2	Dầu và chất béo thực vật	Dầu và chất béo ăn được thu được từ các nguồn thực vật ăn được. Các sản phẩm có thể từ một loại thực vật đơn lẻ hoặc được tiêu thụ và sử dụng dưới dạng dầu hỗn hợp, nói chung được dùng để ăn, nấu, chiên rán, ăn tươi hoặc trộn salad. Dầu nguyên

		chất thu được bằng các phương pháp cơ học (ví dụ: ép hoặc trích li), chỉ áp dụng phương pháp nhiệt nếu không làm thay đổi thành phần tự nhiên của dầu. Dầu nguyên chất thích hợp để tiêu thụ ở trạng thái tự nhiên. Dầu được ép lạnh thu được bằng các phương pháp cơ học mà không sử dụng nhiệt. Các ví dụ bao gồm: dầu ôliu nguyên chất, dầu hạt bông, dầu lạc và vanaspati.
02.1.3	Mỡ lợn, mỡ bò hay mỡ cừu, dầu cá và mỡ của các động vật khác	Mỡ động vật phải được chế biến từ động vật khỏe mạnh tại thời điểm giết mổ và dùng cho người. Mỡ lợn là phần chất béo từ mô mỡ của lợn. Mỡ bò thực phẩm được lấy từ mô mỡ bò còn tươi bao quanh khoang bụng và xung quanh phổi và tim và các mô mỡ khác rắn và không bị hư hại. Loại mỡ tươi như vậy thu được ngay khi giết mổ được gọi là "killing fat". Mỡ bò thượng hạng ("premiere jus" hay "mỡ gốc") thu được bằng cách đun nhẹ (từ 50 °C đến 55 °C) và bỏ tóp mỡ. Mỡ bò secunda là sản phẩm có mùi vị mỡ bò đặc trưng thu được bằng cách đun mỡ bò (từ 60 °C đến 65 °C) và tinh chế. Mỡ lợn rán là mỡ thu được từ mô và xương lợn. Mỡ thực phẩm (dripping) được chế biến bằng cách rán mô mỡ (không bao gồm mỡ cắt và mỡ thái), các cơ và xương kèm theo của động vật như bò hoặc cừu. Dầu cá được lấy từ nguồn thích hợp như cá trích (herring và sardine), cá trích com và cá trống. Các ví dụ khác bao gồm: mỡ rán (tallow) và mô mỡ lợn hoặc bò đã tách một phần chất béo.
02.2	Chất béo thể nhũ tương (dạng nước trong dầu)	Bao gồm tất cả các sản phẩm chất béo đã được nhũ hóa ngoại trừ các sản phẩm chất béo thay thế chất béo của các sản phẩm sữa và đồ tráng miệng từ sữa.

02.2.1	Bơ	Bơ là sản phẩm chất béo chứa chủ yếu nhũ tương nước trong dầu được chế biến hoàn toàn từ sữa và/hoặc các sản phẩm thu được từ sữa
02.2.2	Chất béo dạng phết, chất béo sữa dạng phết và sản phẩm dạng phết hỗn hợp	Bao gồm sản phẩm chất béo dạng phết (nhũ tương, chủ yếu là loại nước và dầu mỡ ăn), chất béo từ sữa dạng phết (nhũ tương, chủ yếu là loại nước trong chất béo sữa) và sản phẩm dạng phết hỗn hợp (sản phẩm chất béo dạng phết phối trộn với một lượng lớn chất béo sữa). Các ví dụ bao gồm margarin (bơ thực vật, là nhũ tương nước trong dầu dạng phết hoặc dạng lỏng chế biến chủ yếu từ dầu mỡ ăn); các sản phẩm từ bơ (ví dụ: "butterine", là hỗn hợp dạng phết của bơ với dầu thực vật) 38), hỗn hợp của bơ với margarin; và minarin (nhũ tương nước trong dầu có dạng phết được chế biến chủ yếu từ nước và dầu mỡ ăn mà không chỉ có nguồn gốc từ sữa). Cũng bao gồm các sản phẩm đã giảm hàm lượng chất béo có nguồn gốc từ chất béo sữa hoặc từ mỡ động vật hoặc mỡ thực vật, bao gồm cả sản phẩm mô phỏng đã giảm hàm lượng chất béo của bơ, margarin và hỗn hợp của chúng (ví dụ: bơ ba phần tư chất béo, margarin ba phần tư chất béo hoặc hỗn hợp bơ-margarin ba phần tư chất béo).
02.3	Chất béo thể nhũ tương, chủ yếu loại dầu trong nước, bao gồm cả các sản phẩm được phối trộn và/hoặc sản phẩm từ chất béo thể nhũ tương bổ sung hương liệu	Bao gồm các sản phẩm chất béo thay thế chất béo của các sản phẩm sữa, ngoại trừ các sản phẩm tráng miệng. Phần chất béo của các sản phẩm này không có nguồn gốc từ chất béo sữa (ví dụ: dầu mỡ thực vật). Các ví dụ bao gồm: sữa mô phỏng (sữa đã thay thế chất béo được chế biến từ chất khô sữa không béo bằng cách bổ sung chất béo thực vật như dầu dừa, dầu hoa rum hoặc dầu ngô); "whipped cream" không chứa sữa; chất phủ không

		chứa sữa và cream thực vật. Mayonnaise thuộc nhóm 12.6.1.
02.4	Đồ tráng miệng từ chất béo, không bao gồm đồ tráng miệng từ sữa thuộc nhóm 01.7	Bao gồm các sản phẩm từ chất béo mô phỏng đồ tráng miệng từ sữa thuộc nhóm 01.7. Gồm các sản phẩm ăn liền và hỗn hợp của chúng. Cũng bao gồm sản phẩm làm nhân không chứa sữa dùng làm đồ tráng miệng. Một ví dụ là sản phẩm tương tự kem lạnh chế biến từ chất béo thực vật.
03.0	Đá thực phẩm, bao gồm nước hoa quả ướp lạnh và kem trái cây	Nhóm này bao gồm các đồ tráng miệng, đồ ngọt chứa chủ yếu nước được đông lạnh, ví dụ như kem viên hoa quả, kem kiểu Ý, kem sử dụng hương liệu. Các đồ ăn tráng miệng đông lạnh có chứa nguyên liệu ban đầu từ sữa thuộc nhóm thực phẩm 01.7.
04.0	Quả và rau (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Nhóm này được chia thành hai phân nhóm: 04.1 (Quả) và 04.2 - Rau (bao gồm cả nấm ăn, thân củ và thân rễ, đậu hạt và đậu quả, cây lô hội), tảo biển, các loại hạt. Mỗi nhóm này lại được chia thành các phân nhóm nhỏ hơn theo các sản phẩm tươi hoặc đã chế biến.
04.1	Quả	Bao gồm tất cả các sản phẩm tươi (04.1.1) và sản phẩm đã chế biến (04.1.2).
04.1.1	Quả tươi	Quả còn tươi nói chung không chứa phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, quả tươi mà được phủ hoặc được cắt hay gọt vỏ để sử dụng thì có thể chứa phụ gia.
04.1.1.1	Quả tươi chưa xử lý	Quả còn tươi sau khi thu hoạch.
04.1.1.2	Quả tươi đã xử lý bề mặt	Bề mặt của quả tươi được bao bọc bằng cách làm bóng hoặc bằng sáp hoặc được xử lý với các phụ gia thực phẩm khác nhằm

		tạo lớp bọc và/hoặc giúp bảo quản độ tươi và chất lượng của quả Các ví dụ bao gồm táo, cam, chà là và nhãn.
04.1.1.3	Quả tươi gọt vỏ hoặc cắt miếng	Quả tươi đã cắt hoặc bỏ vỏ để sử dụng, ví dụ: salad quả. Bao gồm cả củi dừa đã cắt miếng hoặc đã nghiền.
04.1.2	Quả đã xử lý	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chế biến ngoài quả tươi đã bỏ vỏ, đã cắt hoặc xử lý bề mặt
04.1.2.1	Quả đông lạnh	Quả có thể chần trước khi đông lạnh. Sản phẩm có thể được đông lạnh trong nước quả hoặc xiro đường. Các ví dụ bao gồm salad quả đông lạnh và dâu tây đông lạnh
04.1.2.2	Quả khô	Quả được loại bỏ nước để ngăn ngừa sự phát triển của vi sinh vật. Bao gồm sản phẩm sấy khô chế biến từ puree quả sấy khô. Các ví dụ bao gồm táo cắt lát sấy khô, nho khô, củi dừa cắt miếng hoặc nghiền và sấy khô, mận khô.
04.1.2.3	Quả ngâm dấm, dầu hoặc nước muối	Bao gồm các sản phẩm được ngâm như mận ngâm, xoài ngâm, chanh ta ngâm, quả lí gai ngâm và củi dừa hầu ngâm. Các sản phẩm quả ngâm ("đã xử lý" hay "được bảo quản") ở phương đông đôi khi đề cập đến quả ướp đường 40). Các sản phẩm này không phải là sản phẩm quả ướp đường như trong nhóm 04.1.2.7 (ví dụ: quả tẩm đường sấy khô).
04.1.2.4	Quả đóng hộp hoặc đóng chai (đã thanh trùng)	Các sản phẩm được bảo quản hoàn toàn trong đó quả tươi được làm sạch và được đóng trong hộp hoặc lọ cùng với nước quả tự nhiên hoặc xirô đường (bao gồm cả xiro được tạo ngọt nhân tạo) và thanh trùng hoặc tiệt trùng bằng nhiệt. Bao gồm cả các sản

		phẩm chế biến trong túi vô trùng. Các ví dụ bao gồm: salad quả đóng hộp và nước táo đóng lọ
04.1.2.5	Mứt, thạch, mứt quả	"Jam", "preserve" và "conserve" là các sản phẩm được làm dày, dạng phết, được chế biến bằng cách đun sôi quả nguyên hoặc quả dạng miếng, thịt quả hoặc puree quả, có hoặc không có nước quả hoặc nước quả cô đặc và đường để làm dày, và có thể được bổ sung pectin và quả dạng miếng. "Jelly" là sản phẩm trong, dạng phết, được chế biến tương tự "jam", ngoại trừ cấu trúc đặc và dẻo hơn và không chứa các quả dạng miếng. "Marmalade" là sản phẩm quả dạng phết, được làm dày, chế biến từ quả nguyên, thịt quả hoặc puree quả (thường là quả thuộc chi cam chanh) và đun sôi với đường để làm dày, có thể được bổ sung pectin, quả dạng miếng và quả nguyên vỏ dạng miếng. Bao gồm cả các sản phẩm mô phỏng từ các chất tạo ngọt có độ ngọt cao phi dinh dưỡng. Các ví dụ bao gồm: mứt cam, mứt nho và mứt dâu.
04.1.2.6	Sản phẩm dạng phết từ quả (ví dụ: chutney), không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm 04.1.2.5	Bao gồm tất cả các sản phẩm dạng phết từ quả như bơ táo và sản phẩm đông tụ từ chanh. Cũng bao gồm các sản phẩm quả sử dụng như gia vị như là "mango chutney" và "raisin chutney".
04.1.2.7	Quả ướp đường	Bao gồm quả được làm bóng (quả đã xử lý với dung dịch đường và sấy khô), quả ướp đường (quả đã làm bóng, sấy khô, ngâm trong dung dịch đường và sấy khô sao cho quả được phủ một lớp đường) và quả phủ đường kết tinh được chế biến (quả đã làm bóng, sấy khô, lăn trong đường nghiền mịn sau đó sấy khô). Các ví dụ bao gồm: "cocktail (maraschino) cherry", quả thuộc chi cam chanh nguyên vỏ ướp đường, quả thanh yên phủ đường (ví

		dụ: để dùng trong bánh trái cây) và “mostarda di frutta”.
04.1.2.8	Sản phẩm chế biến từ quả, bao gồm cả thịt quả nghiền, nghiền nhuyễn, lớp tráng bề mặt từ quả và sữa dừa	<p>Thịt quả thường không dùng để tiêu thụ trực tiếp. Sản phẩm này là quả tươi dạng sệt được hấp sơ bộ và để ráo, có hoặc không bổ sung chất bảo quản. Puree quả (ví dụ: puree xoài, puree mận) được chế biến tương tự nhưng có cấu trúc mịn và bóng hơn và có thể được dùng làm nhân dùng cho "pastry", nhưng không giới hạn trong cách sử dụng này. Nước sốt quả (ví dụ: nước sốt dứa hoặc nước sốt dâu tây) được chế biến từ thịt quả đun sôi, có hoặc không bổ sung chất tạo ngọt và có thể chứa trái cây dạng miếng. Nước sốt quả có thể được sử dụng làm chất phủ dùng cho bánh dạng nướng loại nhỏ và "ice cream sundae". Xirô quả (ví dụ: xirô việt quất) là dạng lỏng hơn so với nước sốt quả, có thể sử dụng làm chất phủ, ví dụ dùng cho bánh pancake. Chất phủ không chứa trái cây thuộc nhóm 05.4 (chất phủ từ đường và socola) và các loại xirô đường (ví dụ xirô từ cây phong) thuộc nhóm 11.4. Nước cốt dừa và cream từ dừa là các sản phẩm được chế biến từ cùi dừa đã tách riêng, còn nguyên, đã nghiền hoặc ngâm kĩ, loại bỏ chất xơ và bã, có hoặc không có nước dừa và/hoặc nước bổ sung. Nước cốt dừa và cream từ dừa được xử lý bằng thanh trùng, tiệt trùng nhiệt hoặc xử lý với nhiệt độ rất cao (UHT). Nước cốt dừa và cream từ dừa có thể được chế biến dưới dạng cô đặc hoặc dạng tách béo (hay dạng "nhẹ"). Các ví dụ về sản phẩm truyền thống trong nhóm này gồm: me cô đặc (chất chiết từ quả me chứa không nhỏ hơn 65 % chất khô hoà tan tổng số), bột me (me nhuyễn trộn với tinh bột sắn), kẹo me (hỗn hợp thịt quả me, đường, chất khô sữa, chất chống ôxy hóa, chất</p>

		tạo hương, chất ổn định và chất bảo quản) và kẹo trái cây (hỗn hợp của thịt quả (xoài, dưa hoặc ổi) trộn với đường, chất tạo hương và chất bảo quản, sấy khô thành từng thỏi)
04.1.2.9	Đồ tráng miệng từ quả, bao gồm cả đồ tráng miệng chủ yếu từ nước có hương vị quả	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và hỗn hợp. Bao gồm cả gelatin hương trái cây, "rote gruze", "frutgrod", "fruit compote", "nata de coco" và "mitsumame" (đồ tráng miệng tương tự gelatin, từ mút thạch, quả dạng miếng và xiro). Nhóm này không bao gồm bánh dạng nướng loại nhỏ chứa trái cây (nhóm 07.2.1 và 07.2.2), kem thực phẩm hương trái cây (nhóm 03.0) hoặc đồ tráng miệng từ sữa đông lạnh có chứa trái cây (nhóm 01.7).
04.1.2.10	Sản phẩm quả lên men	Một loại sản phẩm ngâm được chế biến bằng cách bảo quản trong muối để lên men lactic. Các ví dụ bao gồm: các loại mận lên men
04.1.2.11	Nhân từ quả cho bánh ngọt	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và hỗn hợp. Bao gồm tất cả các dạng chất dùng làm nhân ngoại trừ puree (nhóm 04.1.2.8). Các chất làm nhân này thường bao gồm quả nguyên hoặc quả dạng miếng. Các ví dụ bao gồm: "nhân bánh chứa quả cherry" và "nhân bánh chứa nho khô" dùng cho bánh quy bột yến mạch.
04.1.2.12	Sản phẩm quả đã nấu chín	Quả được hấp, đun sôi, nướng hoặc chiên, có hoặc không có lớp phủ ngoài, để sử dụng. Các ví dụ bao gồm: táo nướng, táo chiên cắt khoanh và bánh nhân đào hấp (đào hấp phủ lớp bột có đường).
04.2	Các sản phẩm từ rau củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ,	Bao gồm tất cả các sản phẩm tươi (04.2.1) và sản phẩm chế biến

	đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	(04.2.2).
04.2.1	Rau củ tươi (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	Rau tươi nói chung không chứa phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, rau tươi được phủ hoặc được cắt hay gọt vỏ để sử dụng thì có thể chứa phụ gia.
04.2.1.1	Rau củ tươi chưa xử lý (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	Rau còn tươi sau khi thu hoạch.
04.2.1.2	Rau củ tươi xử lý bề mặt (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	Bề mặt của rau tươi được bao bọc bằng cách làm bóng hoặc bằng sáp hoặc được xử lý với các phụ gia thực phẩm khác nhằm tạo lớp bọc và/hoặc giúp bảo quản độ tươi và chất lượng của rau. Các ví dụ bao gồm quả bơ, dưa chuột, ớt xanh và hạt hồ trăn.
04.2.1.3	Rau, củ tươi gọt bỏ vỏ, cắt nhỏ hoặc thái nhỏ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	Rau tươi, ví dụ: khoai tây tươi bỏ vỏ, sử dụng để nấu tại nhà (ví dụ để chế biến món khoai tây băm nhỏ)
04.2.2	Rau, củ đã qua xử lý (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), táo biển, quả hạch và hạt	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chế biến ngoài rau tươi đã bỏ vỏ, đã cắt hoặc xử lý bề mặt.
04.2.2.1	Rau, củ đông lạnh (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu,	Rau tươi thường được chần và đông lạnh 43). Các ví dụ bao gồm ngô đông lạnh nhanh, khoai tây chiên kiểu Pháp đông lạnh

	đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	nhanh, đậu Hà Lan đông lạnh nhanh và cà chua chế biến nguyên quả đông lạnh nhanh.
04.2.2.2	Rau, củ khô (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt	Các sản phẩm mà hàm lượng nước đã được giảm đến dưới ngưỡng phát triển của vi sinh vật mà không ảnh hưởng đến các chất dinh dưỡng quan trọng. Sản phẩm có thể có hoặc không được tách nước trước khi sử dụng. Bao gồm cả bột rau thu được bằng cách làm khô nước rau, như bột cà chua và bột củ cải 43). Các ví dụ bao gồm: vẩy khoai tây sấy khô và đậu lăng sấy khô. Các ví dụ về sản phẩm kiểu phương đông bao gồm: tảo bẹ biển sấy khô (tảo bẹ; "kombu"), tảo bẹ biển sấy khô ướp gia vị ("shio-kombu"), tảo biển sấy khô ("tororo-kombu"), bầu bí cắt lát sấy khô ("kampyo"), tảo biển "laver" sấy khô ("nori") và tảo "laminariae" sấy khô ("wakame").
04.2.2.3	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) tảo biển ngâm trong dấm, dầu, nước muối hoặc nước tương	Các sản phẩm được chế biến bằng cách xử lý rau tươi bằng dung dịch muối ngoại trừ các sản phẩm đậu tương lên men. Rau lên men thuộc dạng sản phẩm dầm (ngâm), được xếp vào nhóm 04.2.2.7. Các sản phẩm đậu tương lên men được xếp vào nhóm 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 và 12.9.2.3. Các ví dụ bao gồm: bắp cải dầm, dưa chuột dầm, ôliu, hành ngâm, nấm ngâm dầu, quả atisô ướp, "achar" và "piccalilli". Các ví dụ về sản phẩm rau kiểu phương đông bao gồm: "tsukemono" như rau dầm trong cám gạo (nuka-zuke), "koji-pickled vegetables" (koji-zuke), "sake lees-pickled vegetables" (kasu-zuke), "miso-pickled vegetables" (miso-zuke), rau dầm trong nước sốt đậu tương (shoyu-zuke), rau dầm dấm (su-zuke) và rau dầm nước muối (shio-zuke). Các sản phẩm khác bao gồm: gừng ngâm, tỏi ngâm

		và ớt ngâm.
04.2.2.4	Rau, củ đóng hộp, đóng chai (đã thanh trùng) hoặc đóng túi (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và tảo biển	Các sản phẩm được bảo quản hoàn toàn trong đó rau tươi được làm sạch, được chần và được đóng trong hộp hoặc lọ cùng với dịch lỏng (ví dụ: nước muối, nước, dầu hoặc nước sốt) và thanh trùng hoặc tiệt trùng bằng nhiệt 43). Các ví dụ bao gồm: hạt dẻ đóng hộp, puree hạt dẻ đóng hộp, nấm đóng lọ thủy tinh, đậu đỏ đã nấu chín và đóng hộp, cà chua nhuyễn đóng hộp (có độ axit thấp) và cà chua đóng hộp (cắt miếng, bỏ dọc hoặc nguyên quả).
04.2.2.5	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền và dạng phết nhuyễn (VD: bơ lạc)	Puree rau là huyền phù dạng mịn được chế biến bằng cách cô đặc rau, có thể đã được gia nhiệt trước (ví dụ: hấp). Huyền phù có thể được lọc trước khi đóng gói. Puree chứa lượng chất khô ít hơn so với dạng nhuyễn (xem nhóm 04.2.2.6) 43,44). Các ví dụ bao gồm: puree cà chua, bơ lạc (sản phẩm dạng phết chế biến từ lạc đã rang và nghiền bằng cách bổ sung dầu lạc), các loại bơ từ hạt khác (ví dụ: bơ hạt điều) và bơ bí đỏ.
04.2.2.6	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền nhỏ (VD: món ăn tráng miệng từ rau, nước sốt, rau củ ngâm đường...) khác với sản phẩm thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5	Rau dạng nhuyễn và thịt rau được chế biến như mô tả đối với puree rau (nhóm 04.2.2.5). Tuy nhiên, sản phẩm dạng nhuyễn và thịt quả có hàm lượng chất khô cao hơn và thường được dùng làm thành phần nguyên liệu của các thực phẩm khác (ví dụ: nước sốt). Các ví dụ bao gồm: thịt khoai tây, thịt cải ngựa, chất chiết cây lô hội, "salsa" (ví dụ từ cà chua, hành tây, tiêu, gia vị và thảo mộc), đậu đỏ dạng nhuyễn có đường ("an"), hạt cà phê dạng nhuyễn có đường (dùng làm nhân), cà chua nhuyễn, thịt cà chua, nước sốt cà chua, gừng xay nhuyễn "kết tinh" và đồ tráng

		miệng từ rau đậu ("namagashi).
04.2.2.7	Rau, củ lên men (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và sản phẩm rong biển lên men, không bao gồm sản phẩm đậu tương lên men của mã thực phẩm 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 19.9.2.1, 12.9.2.3	Rau lên men là sản phẩm ngâm dầm, được chế biến bằng cách sử dụng vi khuẩn lactic, thường có muối 43). Các sản phẩm rau truyền thống phương đông được chế biến từ rau phơi khô và để ở nhiệt độ không khí để vi sinh vật phát triển; sau đó đóng kín rau trong môi trường yếm khí và có bổ sung muối (để sinh axit lactic), gia vị 45). Các ví dụ bao gồm: ớt đỏ dạng nhuyễn, các sản phẩm rau lên men (một số loại "tsukemono" mà không thuộc nhóm 04.2.2.3), kimchi (cải thảo và các sản phẩm rau lên men) và "sauerkraut" (bắp cải muối). Không bao gồm các sản phẩm đậu tương lên men thuộc nhóm 06.8.6 (đậu tương lên men (ví dụ: "natto" và "tempe")), 06.8.7 (chao), 12.9.1 (sản phẩm đậu tương lên men dạng nhuyễn, ví dụ "miso"), 12.9.2.1 (nước tương lên men) và 12.9.2.3 (nước tương loại khác).
04.2.2.8	Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển đã nấu chín hoặc chiên	Rau được hấp, đun sôi, nướng hoặc chiên, có hoặc không có lớp phủ ngoài, để sử dụng. Các ví dụ bao gồm: đậu ninh nhừ, khoai tây chiên, mướp tây chiên và rau đun trong nước tương ("tsukudani").
05.0	Bánh kẹo	Bao gồm tất cả các sản phẩm cacao và socola (05.1), các sản phẩm kẹo khác (05.2), kẹo cao su (05.3) và các sản phẩm dùng để trang trí và tạo băng (05.4)
05.1	Các sản phẩm cacao, các sản phẩm sô cô la kể cả các sản phẩm giống và sản phẩm thay thế sô cô la	Nhóm này được chia tương ứng với các dạng sản phẩm từ cacao và socola đã tiêu chuẩn hóa và chưa tiêu chuẩn hóa.

05.1.1	Hỗn hợp cacao (bột) và bánh cacao	<p>Bao gồm các dạng sản phẩm được sử dụng để sản xuất các sản phẩm socola khác hoặc để chế biến đồ uống từ cacao. Hầu hết các sản phẩm cacao có nguồn gốc từ quả cacao đã được làm sạch và bóc vỏ lấy hạt. Cacao nghiền thu được bằng cách nghiền hạt cacao đã bóc vỏ. Phụ thuộc vào sản phẩm socola mong muốn mà hạt cacao hoặc cacao nghiền có thể được xử lý bằng quá trình kiềm hóa để tăng hương vị. Vụn cacao là phần hạt cacao được chế biến từ quá trình sàng hạt và tách nội nhũ. Bột cacao được chế biến bằng cách giảm hàm lượng chất béo của cacao nghiền hoặc cacao lỏng bằng cách ép (kể cả ép trực) và lên men thành bánh cacao ép. Bánh cacao ép được nghiền nhỏ thành bột cacao. Cacao lỏng được đồng hóa từ bột cacao, sau khi rang, sấy và xay nhỏ hạt. Hỗn hợp cacao-đường thì chỉ chứa bột cacao và đường. Bột socola dùng cho đồ uống được chế biến từ cacao dạng lỏng hoặc bột cacao và đường, có thể được bổ sung chất tạo hương (ví dụ vanillin). Các ví dụ bao gồm: bột socola dùng cho đồ uống; cacao dùng cho đồ ăn sáng; bột cacao (mịn), cacao nghiền, dạng khối, bánh; socola dạng lỏng; cacao hỗn hợp (bột để pha chế đồ uống nóng); hỗn hợp của cacao và đường và hỗn hợp dùng để sản xuất kẹo cacao. Đồ uống từ cacao đã pha chế và sữa socola được bao gồm trong nhóm 01.1.2 và phần lớn các sản phẩm socola thành phẩm được bao gồm trong nhóm 05.1.4.</p>
05.1.2	Hỗn hợp cacao (dạng sirô)	<p>Sản phẩm có thể được chế biến bằng cách bổ sung amylaza có nguồn gốc từ vi khuẩn vào cacao dạng lỏng. Enzym ngăn ngừa xirô khỏi bị dày lên hoặc bị lắng do việc hòa tan và dextrin hóa</p>

		<p>tinh bột cacao. Bao gồm các sản phẩm như xirô socola được sử dụng để chế biến sữa socola hoặc socola nóng. Sirô socola khác với dịch trong nhân bánh kẹo (ví dụ, dùng cho kem thực phẩm), được nêu trong nhóm 05.4.</p>
05.1.3	Sản phẩm dạng phết từ cacao, bao gồm cả loại dùng làm nhân	<p>Các sản phẩm cacao được phối trộn với các thành phần khác (thường là từ chất béo) để chế biến thành dạng phết được dùng để phết lên bánh mì hoặc cho vào các sản phẩm bánh nướng nhỏ. Các ví dụ bao gồm: bơ cacao (48), nhân dùng cho bonbon và socola, nhân bánh socola và sản phẩm dạng phết từ hạt và socola dùng để phết lên bánh mì (sản phẩm dạng Nutella).</p>
05.1.4	Sản phẩm cacao, socola	<p>Socola được sản xuất từ hạt cacao đã bóc vỏ, cacao nhuyễn, bánh cacao, bột cacao hoặc cacao lỏng, có hoặc không bổ sung đường, bơ cacao, hương hoặc chất tạo hương và các thành phần tùy chọn (ví dụ các loại hạt). Bao gồm các loại hạt và quả (ví dụ nho khô) phủ socola, nhưng không bao gồm hạt có lớp phủ sữa chua, ngũ cốc và mật ong (nhóm 15.2). Các ví dụ bao gồm: bonbon, kẹo bơ cacao (làm từ bơ cacao, chất khô sữa và đường), socola trắng, socola chip (ví dụ dùng để nướng), socola sữa, kem socola, socola ngọt, socola đắng, socola có nhân (socola có lõi kết cấu đặc biệt phía ngoài được phủ) không bao gồm sản phẩm kẹo từ bột mì và các sản phẩm thuộc các nhóm 07.2.1 và 07.2.2) và socola hỗn hợp (socola được bổ sung các sản phẩm ăn được trừ tinh bột và chất béo, trừ khi được phép)</p>
05.1.5	Các sản phẩm tương tự sô cô la, sản	<p>Bao gồm các sản phẩm mô phỏng socola mà không chứa cacao nhưng có một số tính chất cảm quan tương tự socola. Ví dụ: hạt</p>

	phẩm thay thế sô cô la	carob.
05.2	Sản phẩm kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo nuga..., không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 05.1, 05.3 và 05.4	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm chủ yếu chứa đường và sản phẩm tương tự thích hợp được sản xuất bằng các chất tạo ngọt có độ ngọt cao có hoặc không có giá trị dinh dưỡng. Bao gồm kẹo cứng (05.2.1), kẹo mềm (05.2.2), kẹo nuga và bánh hạnh nhân (05.2.3).
05.2.1	Kẹo cứng	Các sản phẩm chế biến từ nước và đường (xirô đơn), chất tạo màu và chất tạo hương mà có thể có hoặc không có nhân. Bao gồm: kẹo viên và kẹo hình thoi (kẹo cuộn, tạo hình và kẹo đường có nhân)
05.2.2	Kẹo mềm	Các sản phẩm bao gồm sản phẩm mềm, chủ yếu chứa đường như caramel (chứa xirô đường, chất béo, chất màu và chất tạo hương), kẹo chứa mứt (jelly) (ví dụ: mứt đậu, mứt quả dạng nhão phủ đường, chế biến từ đường, gelatin, pectin, chất màu và chất tạo hương) và cam thảo 50).Cũng bao gồm các đặc sản phương đông như mứt đậu ngọt ("yokan") và thạch dùng cho "mitsumame".
05.2.3	Kẹo nuga và kẹo hạnh nhân	Kẹo nuga gồm các loại hạt rang xay, đường, cacao có thể được tiêu thụ trực tiếp hoặc để làm nhân cho các sản phẩm socola. Kẹo hạnh nhân có chứa hồ nhão hạnh nhân và đường, có thể được tạo hình và tạo màu để tiêu thụ trực tiếp, hoặc có thể để làm nhân cho các sản phẩm socola
05.3	Kẹo cao su	Sản phẩm được chế biến từ gôm tự nhiên hoặc tổng hợp, có chứa chất tạo hương, chất tạo ngọt (có hoặc không có giá trị dinh

		duỡng), các hợp chất thơm và các phụ gia khác 50).Bao gồm kẹo cao su có thể thổi bóng và các sản phẩm kẹo cao su làm mát hơi thở.
05.4	Sản phẩm dùng để trang trí (ví dụ, dùng cho bánh), lớp phủ (không có trái cây) và nước sốt ngọt	Bao gồm kem ăn và lớp phủ dùng trang trí cho các loại bánh, bánh cookie, bánh có nhân, bánh mì, mứt kẹo cũng như hỗn hợp các sản phẩm trên. Cũng bao gồm kẹo phủ đường hoặc phủ socola và sản phẩm nướng như kẹo bonbon và kẹo nuga phủ socola và kẹo viên phủ đường. Nước sốt ngọt và lớp phủ bao gồm nước butterscotch để sử dụng cho, ví dụ kem sundae. Những loại nước sốt ngọt này khác với xirô thuộc nhóm 11.4 (ví dụ maple, caramel và xirô có tạo hương dùng cho bánh nướng loại nhỏ). Lớp phủ từ quả thì thuộc nhóm 04.1.2.8. Nước sốt socola thuộc nhóm 05.1.2.
06.0	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc từ hạt ngũ cốc, từ rễ và thân củ của các loại cây họ đậu, từ lõi hoặc ruột mềm cây cọ, không bao gồm các sản phẩm bán thuộc nhóm thực phẩm 07.0	Bao gồm các dạng ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc chưa chế biến (06.1) và đã chế biến.
06.1	Ngũ cốc nguyên hạt, dạng ép thành tấm hoặc hạt đã tách vỏ, bao gồm cả gạo	Bao gồm ngũ cốc và hạt nguyên, đã tách vỏ trấu, chưa chế biến. Các ví dụ bao gồm: lúa mạch, ngô hạt, đại mạch (dùng để sản xuất bia), yến mạch, gạo (bao gồm loại đã được bổ sung vitamin, loại ăn liền và loại chế biến nước nhiệt), kê, đậu tương và lúa mì.
06.2	Bột và tinh bột (bao gồm cả bột đậu	Các sản phẩm nghiền từ hạt ngũ cốc, rễ củ, thân củ, đậu hạt

	tương)	được sử dụng trực tiếp hoặc sử dụng làm thành phần (ví dụ trong sản phẩm nướng).
06.2.1	Bột	Các loại bột được nghiền từ hạt, ngũ cốc và thân rễ (ví dụ sắn). Bao gồm cả bột nhào dùng để sản xuất bánh mì và bánh kẹo, bột dùng cho bánh mì, hồ nhào, mì sợi và mì ống, các hỗn hợp bột (hỗn hợp từ các loại ngũ cốc và hạt khác nhau mà không phải là hỗn hợp dùng cho các sản phẩm nướng (hỗn hợp khô chứa bột và các thành phần khác, nhóm 07.1.6 (hỗn hợp cho bánh nướng thông thường) và 07.2.3 (hỗn hợp cho bánh nướng loại nhỏ). Các ví dụ bao gồm bột mì, bột tự nở, bột được bổ sung vitamin, bột ăn liền, bột ngô, cám, bột gạo, bột đậu tương rang (kinako), bột konjac (konnayaku-ko) và maida (bột mì tinh luyện).
06.2.2	Tinh bột	Tinh bột là polyme glucoza có dạng hạt trong một số loài thực vật nhất định, đặc biệt là trong các loại hạt (ví dụ ngũ cốc, đậu đỗ, ngô, gạo, đậu Hà Lan) và thân củ (ví dụ sắn, khoai tây). Polyme gồm có các đơn vị liên kết anhydro-alpha-D-glucoza. Tinh bột tự nhiên được tách ra bằng quá trình cụ thể đối với mỗi loại nguyên liệu.
06.3	Ngũ cốc ăn sáng, bao gồm cả yến mạch xay	Bao gồm tất cả các sản phẩm ngũ cốc ăn liền, ăn nhanh và ăn sáng dạng nóng. Các ví dụ bao gồm: ngũ cốc dạng hạt, bột yến mạch ăn liền, bột gạo, bỏng ngô, bánh xốp từ bột mì, hoặc từ bột gạo, ngũ cốc ăn sáng từ nhiều loại hạt (ví dụ: gạo, lúa mì và ngô), ngũ cốc ăn sáng từ đậu tương hoặc từ cám, ngũ cốc ăn sáng kiểu đun ép chế biến từ bột hoặc bột thô.

06.4	Mì ống, mì sợi và sản phẩm tương tự (ví dụ: bánh đa nem, bánh đa, mì ống từ đậu tương và miến đậu tương)	Nhóm này đã được xem xét lại, các phụ gia được sử dụng trong mì và miến dạng khô còn ít được biết đến. Bao gồm tất cả các loại mì ống và mì sợi và sản phẩm tương tự.
06.4.1	Mì ống và mì sợi tươi và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm chưa được xử lý (chưa gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh) và chưa được sấy. Các sản phẩm này được sử dụng ngay sau khi chế biến. Các ví dụ bao gồm: mì sợi chưa đun sôi, bánh đa nem, bánh gối ("wonton") và "shuo mai"
06.4.2	Mì ống và mì sợi khô và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm chưa được xử lý (chưa gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh) và đã được sấy. Các ví dụ bao gồm dạng khô của: spaghetti, miến đậu xanh, miến gạo, macaroni, bún gạo khô
06.4.3	Mỳ ống, mì sợi đã được làm chín và các sản phẩm tương tự	Các sản phẩm đã được xử lý (đã được gia nhiệt, hấp, nấu, gelatin hóa hoặc đông lạnh). Các sản phẩm này có thể được bán để sử dụng trực tiếp (ví dụ "gnocchi" nấu sẵn, ướp lạnh được gia nhiệt trước khi sử dụng), hoặc có thể là thành phần tinh bột của bột chế biến sẵn (ví dụ món mì lạnh dùng để ăn tối có chứa spaghetti, macaroni hoặc mì sợi; spaghetti đóng hộp và món mì thịt viên). Cũng bao gồm các loại mì ăn liền ("sokuseki", ví dụ udon, mì gạo) mà đã được gelatin hóa trước, gia nhiệt và sấy khô trước khi bán tới người tiêu dùng.
06.5	Đồ ăn tráng miệng làm từ ngũ cốc và tinh bột (VD: bánh pudding gạo, bánh pudding từ bột sắn...)	Các sản phẩm tráng miệng chứa thành phần chính là ngũ cốc, tinh bột hoặc hạt. Cũng bao gồm các sản phẩm tráng miệng có nhân là ngũ cốc hoặc tinh bột. Các ví dụ bao gồm: pudding gạo,

		pudding từ bột lõi hạt ngũ cốc, pudding sắn, bánh bột gạo ("dango"), bánh từ bột mì lên men và hấp ("musipan") và pudding tráng miệng từ tinh bột ("namagashi").
06.6	Bột nhào (ví dụ: để làm bánh mì hoặc làm thức ăn cho cá hoặc gia cầm)	Các sản phẩm chứa ngũ cốc nghiền hoặc dạng miếng mỏng ngũ cốc hoặc hạt kết hợp với các thành phần khác (ví dụ trứng, nước, sữa) được sử dụng để làm lớp bọc cá hoặc thịt gia cầm. Các sản phẩm thường được bán dưới dạng hỗn hợp ngũ cốc hoặc hạt khô. Các ví dụ bao gồm bột nhào "tempura" nướng. Bột nhào (ví dụ để làm bánh mì) thuộc nhóm 07.1.4 và các hỗn hợp khác (ví dụ để làm bánh mì hoặc bánh ngọt) tương ứng thuộc nhóm 07.1.6 và 07.2.3.
06.7	Các sản phẩm từ gạo đã chế biến hoặc làm chín, bao gồm cả bánh gạo (loại sản phẩm theo kiểu phương Đông)	Các sản phẩm chế biến từ gạo được ngâm, để ráo, hấp, nhào và tạo hình thành dạng bánh (ví dụ bánh "mochi" của Nhật Bản hoặc bánh "teuck" của Hàn Quốc) 52). Snack giòn được làm từ gạo hạt, còn được gọi là bánh gạo, thuộc nhóm 15.1, bánh gạo dạng tráng miệng thuộc nhóm 06.5. Nhóm 06.7 cũng có thể bao gồm gạo đã chế biến và các sản phẩm gạo đã được bổ sung vitamin như các sản phẩm chế biến sẵn được bán dưới dạng đóng hộp, đông lạnh hoặc ướp lạnh; và các sản phẩm gạo chế biến được bán trong túi nhỏ. Các sản phẩm này được phân biệt với sản phẩm thuộc nhóm 06.1 (Ngũ cốc nguyên hạt, dạng ép thành tấm hoặc hạt đã tách vỏ, bao gồm cả gạo) vì nó chỉ gồm các loại ngũ cốc và hạt nguyên, đã tách vỏ và chưa chế biến.
06.8	Sản phẩm đậu tương (không bao gồm gia vị và nước chấm từ đậu)	Bao gồm các sản phẩm đậu tương khô, đã nấu, rang hoặc lên

	tương thuộc nhóm thực phẩm 12.9)	men và các sản phẩm đông tụ từ đậu tương.
06.8.1	Đồ uống từ đậu tương	Các sản phẩm chế biến từ đậu tương khô được ngâm trong nước, xay nhuyễn, đun sôi và để ráo, hoặc chế biến từ bột đậu tương, đậu tương cô đặc hoặc dịch phân lập từ đậu tương. Ở một số quốc gia nhóm này bao gồm cả các sản phẩm như sữa đậu nành (sữa đậu nành). Đồ uống từ đậu tương có thể được sử dụng trực tiếp hoặc để chế biến thành các sản phẩm đậu tương khác như các sản phẩm thuộc nhóm 06.8.2 (váng đậu), 06.8.3 (đậu phụ), 06.8.4 (đậu phụ tách nước một phần) và 06.8.5 (đậu phụ khô hay "kori tofu") 53)54)55). Cũng bao gồm các sản phẩm đậu tương như bột làm đồ uống từ đậu tương, là sản phẩm được bán dưới dạng bột, dùng để hoàn nguyên hoặc để trộn với chất làm đông tụ, có thể được người tiêu dùng hoàn nguyên lại để chế biến đậu phụ tại gia
06.8.2	Váng đậu	Váng được tạo thành từ bề mặt nước đậu tương đang sôi, được làm khô. Nó có thể được rán kỹ hoặc làm mềm trong nước trước khi sử dụng trong món canh (súp). Còn được gọi là "fuzhu" hoặc "yuba"
06.8.3	Đậu phụ	Đậu phụ được chế biến từ đậu tương khô được ngâm trong nước, xay nhuyễn và để ráo để sản xuất nước sữa đậu nành, sau đó được làm đông tụ và được đặt vào khuôn. Đậu nành đông tụ có thể có kết cấu khác nhau (ví dụ, mềm, nửa mềm, rắn)
06.8.4	Đậu phụ đã tách một phần nước	Đậu phụ đã được ép thành khối đồng thời loại nước, nhưng không phải hoàn toàn khô (xem nhóm thực phẩm 06.8.5). Đậu

		phụ nửa khô điển hình có hàm lượng nước 62 %
06.8.4.1	Đậu phụ đã tách một phần nước rưới nước sốt đặc	Đậu phụ đã tách một phần nước được nấu chín (hầm) với nước sốt đặc (ví dụ, nước sốt miso). Đậu phụ đã tách một phần nước thường hấp thụ nước sốt và vì vậy lấy lại kết cấu ban đầu của nó
06.8.4.2	Đậu phụ đã tách một phần nước chiên giòn	Đậu phụ đã tách một phần nước được rán giòn. Sản phẩm này được bán để dùng ngay hoặc được nấu (ví dụ được hầm với nước sốt) sau khi rán.
06.8.4.3	Đậu phụ đã tách một phần nước không thuộc mã nhóm thực phẩm 06.8.4.1 và 06.8.4.2	Đậu phụ đã tách một phần nước được chuẩn bị khác so với hầm trong nước sốt đặc (ví dụ, miso) hoặc bằng chiên giòn. Bao gồm các sản phẩm nướng và các sản phẩm nghiền có thể được kết hợp với các thành phần khác (ví dụ, để làm bột nhào hoặc làm thành màng mỏng)
06.8.5	Đậu phụ đã tách hết nước (đậu phụ kori)	Đậu phụ đã loại bỏ hết nước qua quá trình làm lạnh, làm chín và khử nước. Nó có thể được tái tạo với nước hoặc nước sốt để dùng, hoặc là sử dụng trực tiếp trong các món ăn chuẩn bị sẵn. Cũng có thể được chiên giòn hoặc đun sôi trong nước sốt
06.8.6	Đậu tương lên men (ví dụ: natto, tempe)	Sản phẩm được chế biến từ đậu tương đã được hấp và lên men bằng nấm men hoặc vi khuẩn nhất định (gốc). Các hạt nguyên mềm có hương vị thơm đặc trưng. Bao gồm các sản phẩm như douchi (Trung Quốc), natto (Nhật Bản) và tempe (Indonesia).
06.8.7	Đậu phụ lên men	Sản phẩm được chế biến bằng cách tạo đậu phụ thành màng mỏng trong quá trình lên men. Là sản phẩm mềm có hương

		thơm, có màu đỏ hoặc màu vàng của gạo hoặc màu xanh lá cây hoặc màu xám
06.8.8	Các sản phẩm protein đậu tương khác	Các sản phẩm khác từ đậu tương gồm chủ yếu là protein như đậu tương được ép đùn, tạo kết cấu, cô đặc và tách protein đậu tương.
07.0	Bánh nướng	Bao gồm các loại bánh mì và bánh nướng thông thường (07.1) và các loại bánh ngọt, mặn, có hương vị (07.2)
07.1	Bánh mì và bánh nướng thông thường	Bao gồm tất cả các loại sản phẩm bánh không ngọt và các sản phẩm bánh mì
07.1.1	Bánh mì và bánh mì cuộn	Bao gồm các loại bánh mì lên men và bánh mì đặc biệt.
07.1.1.1	Bánh mì lên men và bánh mì đặc biệt	Bao gồm tất cả các loại sản phẩm bánh không ngọt và các sản phẩm bánh mì. Ví dụ gồm: bánh mì trắng, bánh mì đen, bánh mì từ bột xay thô của lúa mạch đen, bánh mì có nho khô, bánh từ bột mì xay nguyên hạt, bánh mì Pháp, bánh mạch nha, bánh hamburger, bánh cuộn từ bột mì xay nguyên hạt và bánh sữa cuộn.
07.1.1.2	Bánh mì soda	Bao gồm bánh mì soda
07.1.2	Bánh cracker, không bao gồm bánh cracker ngọt	Thuật ngữ "cracker" dùng để chỉ loại bánh giòn và mỏng, thông thường không có đường, Cracker hương vị (ví dụ, phomat có hương vị) được dùng như snack nêu trong 15.1. Ví dụ bao gồm: bánh soda cracker, bánh rán giòn và bánh không dùng men.
07.1.3	Các sản phẩm bánh nướng thông	Bao gồm tất cả các bánh mì thông thường khác, chẳng hạn như

	thường khác (ví dụ: bánh vòng, bánh mì ổ dẹt, bánh nướng xốp)	bánh quy. Thuật ngữ "bánh quy" (biscuit) trong nhóm này đề cập đến loại bánh nhỏ được lên men và dùng bột nở. Không liên quan đến bánh quy kiểu Anh, là một loại bánh cookie hoặc bánh cracker ngọt trong nhóm 07.2.1
07.1.4	Sản phẩm dạng bánh mì, bao gồm cả bánh mì gói (bread stuffing) và bột cà mỳ	Bao gồm các sản phẩm bánh mì như bánh mì nướng, bánh mì gói, bánh mì gói hỗn hợp và bột nhào (ví dụ, để làm bánh quy). Bánh mì hỗn hợp bao gồm trong nhóm 07.1.6
07.1.5	Bánh mì hấp và bánh bao	Các sản phẩm từ gạo hoặc lúa mì được làm chín bằng cách hấp. Sản phẩm có thể có hoặc không có nhân. Sản phẩm không có nhân được gọi là bánh bao không nhân (màn thầu), sản phẩm có nhân được gọi là bánh bao có nhân. Cũng có loại bánh xoắn cuộn theo các hình dạng khác nhau (huajuan) 60). Ví dụ như: bánh bao nhân thịt, nhân mít hoặc nhân khác (manjyu).
07.1.6	Bột trộn sẵn cho bánh mì và bánh nướng thông thường	Bao gồm tất cả các hỗn hợp có chứa các thành phần khô được bổ sung các thành phần (ví dụ, nước, sữa, dầu, bơ, trứng) để chuẩn bị bột nhào để làm bánh thuộc các nhóm từ 07.1.1 đến 07.1.5. Ví dụ gồm: hỗn hợp để làm bánh mì Pháp, hỗn hợp để làm bánh mì, hỗn hợp để làm bánh panettone, hỗn hợp để làm bánh ciabatta và các loại khác. Hỗn hợp để làm bánh nướng (ví dụ như bánh cake, bánh cookie, bánh pancake) được nêu trong nhóm 07.2.3.
07.2	Bánh nướng nhỏ (ngọt, mặn, có hương vị mặn) và hỗn hợp	Bao gồm các nhóm nhỏ đối với các sản phẩm dùng ngay (07.2.1 và 07.2.2) cũng như các hỗn hợp (07.2.3) để làm bánh nướng nhỏ.

07.2.1	Bánh ngọt, bánh quy và bánh có nhân (dạng bánh trứng hoặc bánh nhân hoa quả)	Thuật ngữ "cracker ngọt" hoặc "bánh qui ngọt" được sử dụng trong nhóm này đề cập đến sản phẩm giống cookie được dùng như món tráng miệng. Ví dụ gồm: bánh cake có bơ, bánh phomat, bánh dạng que từ ngũ cốc có nhân trái cây (bao gồm cả kasutera), bánh ướt (loại tráng miệng giàu tinh bột (namagashi)), bánh ngọt western, bánh trung thu, bánh xốp, bánh nhân trái cây (ví dụ, bánh táo), bánh từ bột yến mạch, bánh cookie ngọt và bánh quy kiểu Anh (cookie hoặc cracker).
07.2.2	Sản phẩm bánh nướng khác (ví dụ: bánh rán doughnut, bánh cuộn ngọt, bánh nướng scone và bánh nướng xốp)	Bao gồm các sản phẩm được dùng làm món tráng miệng hoặc ăn sáng. Ví dụ như: bánh pancake, bánh quế, bánh sữa nhỏ có nhân (anpan), bánh kiểu Đan Mạch, bánh xốp hoặc bánh quế hình nón dùng với kem lạnh, dùng làm bánh kẹo và kem xốp.
07.2.3	Bột trộn sẵn cho các loại bánh nướng nhỏ	Các hỗn hợp chứa các thành phần khô được bổ sung các thành phần ướt (ví dụ, nước, sữa, dầu, bơ, trứng) để chuẩn bị bột nhào để làm bánh nướng. Ví dụ gồm: bánh cake hỗn hợp, hỗn hợp bột làm bánh kẹo, hỗn hợp làm bánh pancake, hỗn hợp làm bánh pie và hỗn hợp làm bánh xốp. Bột nhào được chuẩn bị được nêu trong nhóm 07.1.4. Các hỗn hợp làm bánh nướng thông thường (ví dụ, bánh mì) có trong nhóm 07.1.6.
08.0	Thịt và sản phẩm thịt bao gồm thịt gia cầm và thịt thú	Thịt, sản phẩm thịt, bao gồm cả thịt gia cầm và thú hoang, nguyên thân, cắt miếng, xay ở dạng tươi (08.1) và dạng đã chế biến (08.2 và 08.3).
08.1	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi	Các sản phẩm tươi thường không sử dụng phụ gia. Tuy nhiên, trong một số trường hợp cụ thể cũng cần thiết có gia vị. Ví dụ,

		<p>các chất màu được dùng để đóng dấu chứng nhận lên bề mặt thịt tươi cắt miếng và được chỉ ra trong các tiêu chuẩn về chất tạo màu thực phẩm (Hệ thống phân nhóm thực phẩm) với chú thích dùng để "đóng dấu, ghi dấu hoặc dán nhãn sản phẩm". Ngoài ra, các vỏ bao có thể được sử dụng cho các sản phẩm thịt trước khi chuyển tới người tiêu dùng (ví dụ: dăm bông có vỏ bọc, gà nướng). Trong Hệ thống phân nhóm thực phẩm, việc sử dụng này được ghi chú "sử dụng như chất làm bóng hoặc vỏ bọc (xử lý bề mặt)", cần lưu ý loại vỏ bọc "per se" thuộc nhóm 04.1.2.8 (chất tạo bóng từ trái cây, ví dụ dùng cho dăm bông) và nhóm 12.2 (gia vị).</p>
08.1.1	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng hoặc cắt nhỏ	<p>Thịt, thịt gia cầm và thịt động vật hoang dã dạng nguyên liệu chưa xử lý, nguyên thân hoặc cắt miếng: Các ví dụ bao gồm: thân thịt lợn, cừu và bò; tiết bò tươi; gà tươi nguyên thân và cắt miếng; thịt bò tươi cắt miếng (ví dụ bít tết); nội tạng bò (ví dụ: tim, thận); dạ dày tươi; thịt lợn cắt miếng.</p>
08.1.2	Thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi dạng xay nhỏ	<p>Thịt, thịt gia cầm và thịt động vật hoang dã dạng nguyên liệu, đã xay hoặc tách xương. Các ví dụ bao gồm: thịt bò tươi xay nhỏ (làm hamburger); xúc xích đậm gia vị (boerwors); các loại xúc xích sống; thịt xay (gehakt); xúc xích sống chưa xử lý (loganiza); thịt viên tươi; thịt gia cầm dạng miếng hoặc nghiền nhỏ, đã tách xương (có hoặc không bao bột hoặc phủ lớp vỏ) và các loại xúc xích sống (ví dụ xúc xích bò Italia và xúc xích lợn).</p>
08.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã	<p>Bao gồm thịt cắt miếng đã xử lý không gia nhiệt (08.2.1) và thịt</p>

	qua chế biến	cắt miếng xử lý nhiệt (08.3.2).
08.2.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ không qua xử lý nhiệt	Nhóm này mô tả một số phương pháp xử lý (ví dụ: xử lý bảo quản, muối, sấy khô, ngâm dấm) để bảo quản và kéo dài thời hạn sử dụng của thịt.
08.2.1.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã được chế biến (bao gồm cả ướp muối) không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm được xử lý với natri clorua. Các sản phẩm đã xử lý (ngâm) dạng khô được chế biến bằng xát muối trực tiếp lên bề mặt thịt. Các sản phẩm ngâm ướt được chế biến bằng cách ngâm chìm thịt trong dung dịch nước muối. Các sản phẩm tiêm muối được xử lý bằng cách tiêm nước muối vào thịt. Việc xử lý có thể đạt được bằng cách bổ sung phụ gia. Các sản phẩm xông khói cũng thuộc nhóm này 61). Các ví dụ bao gồm: thịt lợn muối (muối, muối khô, ngâm nước muối, tiêm nước muối); thịt hông lợn muối; thịt bò muối (dùng muối hạt); thịt bò ướp nước muối và các sản phẩm muối kiểu phương đông khác: thịt muối miso (miso-zuke), thịt muối koji (koji-zuke) và thịt muối nước tương (shoyu-zuke).
08.2.1.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ được chế biến (bao gồm cả ướp muối) và sấy khô không qua xử lý nhiệt	Thịt cắt miếng có thể được xử lý hoặc được muối như mô tả trong nhóm 08.2.1.1, sau đó được sấy khô, hoặc có thể chỉ làm khô. Việc sấy khô có thể thực hiện trong không khí nóng hoặc chân không. Các ví dụ bao gồm: thịt lợn muối sấy khô, thịt đã loại nước, thịt vai nghiền, dăm bông Iberia và dăm bông dạng prosciutto.
08.2.1.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ lên	Các sản phẩm lên men là dạng sản phẩm ngâm, được chế biến do tác động của vi khuẩn lactic với sự có mặt của muối. Các ví

	men không qua xử lý nhiệt	dụ bao gồm: thịt bò muối và chân giò lợn muối.
08.2.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã xử lý nhiệt	Bao gồm thịt cắt miếng đã nấu (đã xử lý và nấu, hoặc đã sấy khô), đã xử lý nhiệt (bao gồm cả tiệt trùng) và đóng hộp. Các ví dụ bao gồm: dăm bông đã xử lý và nấu; thịt vai lợn đã xử lý và nấu; thịt gà đóng hộp và thịt miếng kho trong nước tương (tsukudani).
08.2.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đông lạnh	Bao gồm thịt cắt miếng thô đã nấu và đã được đông lạnh. Các ví dụ bao gồm: thịt gà nguyên thân đông lạnh, thịt gà miếng đông lạnh và bít tết bò đông lạnh.
08.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến	Bao gồm các sản phẩm được xử lý không dùng nhiệt (08.3.1) và các sản phẩm xử lý nhiệt (08.3.2).
08.3.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt	Nhóm này mô tả một số biện pháp xử lý (ví dụ: xử lý bảo quản, muối, sấy khô, ngâm) để bảo quản và kéo dài thời hạn bảo quản của các sản phẩm thịt đã tách xương bằng cơ học và đã nghiền
08.3.1.1	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến được chế biến (bao gồm cả ướp muối) không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm muối được xử lý với natri clorua. Các sản phẩm xử lý khô (ướp khô) được chế biến bằng cách xát muối trực tiếp lên bề mặt thịt. Các sản phẩm ngâm ướt được chế biến bằng cách ngâm thịt trong nước muối. Các sản phẩm tiêm muối được chế biến bằng cách tiêm nước muối vào thịt. Việc xử lý có thể đạt được bằng cách bổ sung phụ gia. Cũng bao gồm các sản phẩm xông khói 61). Các ví dụ bao gồm: chorizos (xúc xích lợn tẩm gia vị), các sản phẩm dạng salami, salchichon, tocino (xúc xích sống đã xử lý), pepperoni và xúc xích xông khói.

08.3.1.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến được xử lý (bao gồm cả ướp muối) và làm khô không xử lý nhiệt	Các sản phẩm đã tách xương bằng cơ học hoặc đã được nghiền nhỏ có thể được xử lý hoặc được muối như mô tả trong nhóm 08.3 1.1, sau đó được sấy khô hoặc có thể chỉ cần sấy khô. Việc sấy khô có thể tiến hành trong không khí nóng hoặc chân không (61). Các ví dụ bao gồm: pasturmas, xúc xích khô, xúc xích khô đã xử lý, thịt bò khô, xúc xích kiểu Trung Quốc (bao gồm xúc xích lợn xông khói hoặc được xử lý theo phương pháp truyền thống) và sobrasada.
08.3.1.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ lên men không qua xử lý nhiệt	Các sản phẩm lên men là dạng sản phẩm ướp được chế biến dưới tác động của vi khuẩn lactic với sự có mặt của muối. Một số dạng xúc xích có thể được lên men.
08.3.2	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua xử lý nhiệt	Bao gồm các sản phẩm đã được nghiền nhỏ, được nấu (bao gồm đã xử lý và nấu, hoặc đã sấy khô và nấu), đã xử lý nhiệt (bao gồm cả tiệt trùng) và được đóng hộp. Các ví dụ bao gồm: thịt bò xay nướng vỉ, "foie gras and pates"
08.3.3	Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đông lạnh	Bao gồm các sản phẩm thịt xay hoặc đã tách xương, chưa nấu, nấu sơ bộ hoặc đã nấu chín, đã được đông lạnh. Các ví dụ bao gồm: "hamburger patties" đông lạnh; thịt gà bao bột hoặc tấm bột mì đông lạnh.
08.4	Vỏ bọc các sản phẩm thịt, có thể ăn được (VD: vỏ bọc xúc xích)	Các bao hay ống được chế biến từ collagen, xenluloza hoặc từ vật liệu tổng hợp loại dùng cho thực phẩm hay từ các nguồn tự nhiên khác (ví dụ: ruột lợn hoặc ruột cừu) được dùng để chứa hỗn hợp xúc xích

09.0	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Nhóm này được chia thành hai nhóm nhỏ là thủy sản tươi (09.1) và các sản phẩm thủy sản chế biến (từ 09.2 đến 09.4). Nhóm này bao gồm các động vật có xương sống thủy sinh [cá và thú sống dưới nước (ví dụ cá voi)], các động vật không xương sống (ví dụ con sứa), động vật thân mềm (ví dụ trai, ốc), giáp xác (ví dụ tôm, cua) và loài da gai (ví dụ nhím biển, cầu gai). Các sản phẩm thủy sản có thể được xử lý lớp bên ngoài như mạ băng, tẩm gia vị trước khi bán cho người tiêu dùng (ví dụ như cá phi lê đông lạnh). Trong Hệ thống phân nhóm thực phẩm, điều này được chú thích là "sử dụng lớp băng hoặc lớp phủ ngoài (xử lý bề mặt)".
09.1	Thủy sản và sản phẩm thủy sản tươi, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Khái niệm "tươi" đề cập đến cá và các sản phẩm thủy sản chưa được xử lý ngoại trừ việc cấp đông, bảo quản trong nước đá hoặc đông lạnh khi đánh bắt ngoài biển hoặc trên hồ hoặc trong các loại nước khác nhằm ngăn cản sự phân hủy và hư hỏng
09.1.1	Cá tươi	Bao gồm cá hồi (salmon và trout), cá tuyết, thịt cá voi tươi... và trứng cá tươi.
09.1.2	Nhuyễn thể, giáp xác, da gai tươi	Bao gồm tôm, trai, cua, tôm hùm, ốc...
09.2	Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua chế biến, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Nhóm này đề cập đến các sản phẩm thủy sản được đông lạnh và có thể được nấu tiếp, cũng như các sản phẩm ăn liền đã được nấu, xông khói, sấy khô, lên men và được ướp muối.
09.2.1	Cá, cá phi lê và sản phẩm thủy sản đông lạnh, kể cả nhuyễn thể, giáp	Cá tươi, bao gồm cả loại đã nấu sơ bộ, được đông lạnh hoặc đông lạnh nhanh ngoài biển và trên đất liền để chế biến tiếp theo (62). Các ví dụ bao gồm: trai, cá tuyết file, cua, cá (finfish), cá

	xác, da gai	êphin, cá meluc, tôm hùm, cá xay, tôm pandan và tôm, đông lạnh hoặc đông sâu; trứng cá đông lạnh; surimi đông lạnh và thịt cá voi đông lạnh.
09.2.2	Cá bao bột, cá phi lê bao bột và sản phẩm thủy sản bao bột đông lạnh, kể cả nhuyển thể, giáp xác, da gai	Sản phẩm chưa được nấu, chế biến từ cá hoặc các phần của cá, được bao với trứng và bột mì hoặc tấm bột mì. Các ví dụ bao gồm: tôm tấm bột mì hoặc bao bột chưa nấu chín đông lạnh; cá phile, cá cắt miếng và cá chế biến hình que bao bột hoặc tấm bột mì đông lạnh hoặc đông lạnh nhanh
09.2.3	Sản phẩm thủy sản sốt kem và xay nhỏ đông lạnh, kể cả nhuyển thể, giáp xác, da gai	Sản phẩm chưa được nấu, được chế biến từ những miếng cá xay trong nước sốt kem.
09.2.4	Cá và sản phẩm thủy sản rán và/hoặc nấu chín, kể cả nhuyển thể, giáp xác, da gai	Bao gồm tất cả các sản phẩm đã nấu để ăn liền như được mô tả trong các nhóm nhỏ dưới đây
09.2.4.1	Sản phẩm thủy sản và cá đã nấu chín	Các sản phẩm đã nấu chín bao gồm hấp, đun sôi và các biện pháp nấu khác ngoại trừ chiên (xem 09.2.4.3). Cá có thể còn nguyên con, một phần hoặc đã được xay. Các ví dụ bao gồm: xúc xích cá; các sản phẩm cá nấu chín đun sôi trong nước tương (tsukudani); sản phẩm surimi nấu chín (kamaboko); sản phẩm kamaboko nấu chín có hương vị cua (kanikama); trứng cá nấu; surimi nấu; sản phẩm surimi được tạo hình dạng ống đã nấu (chikuwa) và sản phẩm dạng nhão từ cá và tôm nấu chín (sản phẩm tương tự surimi). Các sản phẩm dạng nhão khác từ cá (kiểu phương đông) thuộc nhóm 09.3.4.

09.2.4.2	Nhuyễn thể, giáp xác, da gai đã nấu chín	Các sản phẩm đã nấu chín bao gồm hấp, đun sôi và các biện pháp nấu khác ngoại trừ chiên (xem 09.2.4.3). Các ví dụ bao gồm: các loại tôm Crangon crangon và Crangon vulgaris nấu chín (tôm nâu; tôm, sò và cua nấu chín).
09.2.4.3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản rán hoặc chiên, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Các sản phẩm ăn ngay được chế biến từ cá và các phần của cá, có hoặc không bao bằng trứng và ruột bánh mì hoặc bột nhào, được chiên, nướng, rang hoặc nướng nguyên thân, sau đó được đóng gói hoặc đóng hộp, có hoặc không có nước sốt hoặc dầu ăn (62). Các ví dụ bao gồm: surimi chiên ăn ngay, calamari chiên và cua lột chiên.
09.2.5	Thủy sản và sản phẩm thủy sản hun khói, sấy khô, lên men hoặc ướp muối, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Cá xông khói thường được chế biến từ cá tươi lạnh đông hoặc lạnh đông sâu, đã được sấy khô trực tiếp hoặc sau khi đun sôi, có hoặc không có muối, bằng cách cho cá tiếp xúc với khói bốc ra từ mùn cưa mới. Cá khô được chế biến bằng cách cho cá phơi nắng hoặc sấy khô trực tiếp hoặc sau khi đun sôi trong hệ thống thiết bị đặc biệt; cá có thể được muối trước khi sấy. Cá ướp muối là cá được ướp muối hoặc ngâm trong dung dịch muối. Quá trình chế biến này khác với quá trình được mô tả trong nhóm 09.3 về cá được ướp gia vị và ngâm tẩm. Cá ướp muối xông khói là cá được chế biến bằng cách muối và sau đó xông khói (62). Các ví dụ bao gồm: cá trổng, tôm và cá trích (loại dày mình) muối; cá bóng, mực nang và mực ống xông khói; dăm bông cá, các loài cá thuộc họ Cá tuyết (Gadidae) sấy khô và muối; cá xay nhuyễn và trứng cá xông khói hoặc muối; cá than, cá trích (loại dày mình), cá hồi đã xử lý và xông khói; các loài thân mềm sấy khô, cá ngừ sấy khô (katsuobushi) và cá khô đun

		sôi (niboshi).
09.3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản sơ chế, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai	Bao gồm các sản phẩm được xử lý bằng các phương pháp như tẩm ướp, ngâm tẩm và nấu sơ bộ với thời gian sử dụng có giới hạn.
09.3.1	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ướp muối và/hoặc làm đông	Các sản phẩm tẩm ướp được chế biến bằng cách ngâm cá trong dấm hoặc rượu vang, có hoặc không thêm muối và gia vị. Sản phẩm được đóng gói trong lọ hoặc trong hộp và thời hạn sử dụng có giới hạn. Các sản phẩm cá nấu đông có thể được chế biến bằng cách làm nhuyễn các sản phẩm cá rồi nấu hoặc hấp, bổ sung dấm hoặc và rượu vang, muối và các chất bảo quản, chất hóa rắn đối với sản phẩm nấu đông. Các ví dụ bao gồm: "rollmops" (một loại cá trích được tẩm ướp), cá nhám nấu đông và món aspic từ cá
09.3.2	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ngâm dấm và/hoặc ngâm nước muối	Các sản phẩm ngâm dấm đôi khi cũng được xem là một loại sản phẩm tẩm ướp. Ngâm dấm là việc xử lý cá với dung dịch muối và dấm hoặc rượu (ví dụ như rượu vang) 62). Các ví dụ bao gồm: các dạng sản phẩm ngâm dấm khác nhau như cá ngâm dấm koji (koji-zuke), cá ngâm bia rượu (kasu-zuke), cá ngâm miso (miso-zuke), cá dầm nước tương (shoyu-zuke) và cá dầm dấm (su-zuke); thịt cá voi ngâm dấm; cá trích và cá trích com ngâm dấm.
09.3.3	Sản phẩm thay thế cá hồi, trứng cá muối và các sản phẩm trứng cá khác	Trứng cá thường được chế biến bằng cách rửa, muối và để cho chín đến khi có màu trong suốt. Trứng cá sau đó được đóng trong lọ thủy tinh hoặc các vật chứa khác thích hợp. Khái niệm

		<p>"caviar" chỉ đề cập đến trứng của các loài cá tầm (ví dụ cá tầm trắng). Sản phẩm mô phỏng caviar được làm từ trứng của các loài cá biển và cá nước ngọt (ví dụ cá tuyết và cá trích), được muối, tẩm gia vị, nhuộm màu và có thể được xử lý với chất bảo quản 62). Các ví dụ bao gồm: trứng cá hồi muối (sujiko), trứng cá hồi muối và đã được chế biến (ikura), trứng cá tuyết, trứng cá tuyết muối (tarako) và trứng cá vây tròn. Đôi khi trứng cá có thể được thanh trùng. Trong trường hợp này, sản phẩm thuộc nhóm 09.4, bởi vì sản phẩm đã được bảo quản hoàn toàn. Các sản phẩm trứng cá được đông lạnh, nấu chín hoặc xông khói thì thuộc các nhóm tương ứng 09.2.1, 09.2.4.1 và 09.2.5; trứng cá tươi thuộc nhóm 09.1.1.</p>
09.3.4	<p>Thủy sản và sản phẩm thủy sản được bảo quản sơ bộ, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai (VD sản phẩm cá dạng xay nhuyễn), không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 09.3.1 - 09.3.3</p>	<p>Các ví dụ bao gồm pate từ cá hoặc giáp xác và các sản phẩm thủy sản truyền thống phương đông dạng nhuyễn. Sản phẩm thủy sản truyền thống phương đông dạng nhuyễn được chế biến từ cá tươi hoặc phần bã từ quá trình sản xuất nước mắm, được kết hợp với các thành phần khác như bột mì, cám, gạo hoặc đậu tương. Sản phẩm này có thể được lên men tiếp theo 64). Pate cá hoặc giáp xác nấu chín (sản phẩm tương tự surimi) tương ứng thuộc nhóm 09.2.4.1 và 09.2.4.2.</p>
09.4	<p>Thủy sản và sản phẩm thủy sản lên men hoặc đóng hộp, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai đóng hộp được bảo quản hoàn toàn</p>	<p>Các sản phẩm được kéo dài hạn sử dụng, được chế biến bằng cách thanh trùng hoặc hấp và bao gói trong vật chứa kín khí có độ chân không để đảm bảo vô trùng. Các sản phẩm có thể được đóng hộp với chính nước lấy từ sản phẩm đó hoặc được đóng hộp trong dầu ăn hoặc nước sốt được bổ sung 62). Nhóm này không bao gồm các sản phẩm nấu chín kỹ (xem nhóm 09.2.4).</p>

		Các ví dụ bao gồm cá ngừ, trai, cua, trứng cá và cá trích đóng hộp; viên chả cá (gefilte fish ball) và surimi (đã thanh trùng nhiệt).
10.0	Trứng và sản phẩm trứng	Bao gồm trứng tươi còn nguyên vỏ (10.1), các sản phẩm thay thế trứng tươi (10.2) và các sản phẩm từ trứng khác (10.3 và 10.4
10.1	Trứng tươi	Trứng nguyên vỏ, không chứa các phụ gia. Tuy nhiên các chất tạo màu có thể được sử dụng để trang trí, nhuộm hoặc đóng dấu lên bề mặt ngoài của vỏ trứng. Trong Hệ thống phân nhóm thực phẩm, phần ghi chú "dùng để trang trí, đóng dấu, ghi kí hiệu hoặc ghi nhãn sản phẩm (xử lý bề mặt)" bao hàm thao tác này
10.2	Sản phẩm trứng	Các sản phẩm này có thể được sử dụng để thay thế trứng tươi trong thực đơn hoặc dùng như một loại thực phẩm (ví dụ như món trứng ôp-lét). Các sản phẩm có thể được chế biến từ trứng tươi bằng cách (i) trộn và tinh chế trứng nguyên quả, hoặc (ii) tách riêng lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng sau đó trộn và tinh chế mỗi phần đó. Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế sau đó được chế biến tiếp theo để có được các sản phẩm trứng sấy khô, đông lạnh hoặc dạng lỏng như mô tả dưới đây
10.2.1	Sản phẩm trứng dạng lỏng	Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được thanh trùng và bảo quản bằng hóa chất (ví dụ như thêm muối).
10.2.2	Sản phẩm trứng đông lạnh	Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được thanh trùng và đông lạnh
10.2.3	Sản phẩm trứng sấy khô và/hoặc	Trứng nguyên quả, lòng trắng hoặc lòng đỏ đã tinh chế được loại

	đông khô	bỏ đường sau đó thanh trùng và sấy khô
10.3	Trứng bảo quản, bao gồm cả trứng ngâm trong kiềm, ngâm trong muối và đóng hộp	Bao gồm các sản phẩm được bảo quản truyền thống kiểu phương đông, như trứng vịt muối (Hueidan), trứng muối tro nhiều năm (pidan)
10.4	Đồ ăn tráng miệng từ trứng (VD: món sữa trứng)	Bao gồm các sản phẩm ăn liền và các sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp khô. Các ví dụ bao gồm bánh flan và bánh trứng. Cũng bao gồm nhân trứng sữa dùng cho các loại bánh nướng (ví dụ bánh có nhân).
11.0	Đường, bao gồm cả mật ong	Bao gồm các sản phẩm đường tiêu chuẩn hóa (11.1), chưa tiêu chuẩn hóa (ví dụ 11.2, 11.3, 11.4 và 11.6) và chất ngọt tự nhiên (11.5 Mật ong).
11.1	Đường thô và đường tinh luyện	Các chất tạo ngọt có dinh dưỡng như sacaroza đã tinh chế một phần hoặc hoàn toàn (được chế biến từ củ cải đường và mía đường), glucoza (được chế biến từ tinh bột) hoặc fructoza, thuộc các phân nhóm từ 11.1.1 đến 11.1.5.
11.1.1	Đường trắng, dextroza khan, dextroza monohydrat, fructoza	Đường trắng là sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol không nhỏ hơn 99,7 oZ. Dextroza khan là D-glucoza được tinh sạch và kết tinh không chứa nước các tinh thể nước. Dextroza ngâm một phân tử nước là D-glucoza được kết tinh và chứa một phân tử nước. Fructoza là D-fructoza được tinh sạch và kết tinh
11.1.2	Đường bột, dextroza bột	Đường bột (đường bụi) là đường trắng được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón. Dextroza bột là dextroza khan hoặc dextroza ngâm một phân tử nước, hoặc

		hỗn hợp của chúng, được nghiền rất nhỏ, có bổ sung hoặc không bổ sung chất chống đông vón
11.1.3	Đường trắng mịn, đường nâu mịn, xiro glucoza, xiro glucoza đã được làm khô, đường mía thô	Đường trắng mịn là đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, có màu trắng. Đường nâu mịn là đường còn ẩm được nghiền nhỏ, tinh sạch, màu nâu sáng đến màu nâu sẫm. Xiro glucoza là dung dịch dạng lỏng của các sacarit có dinh dưỡng thu được từ tinh bột và/hoặc inulin đã tinh sạch và cô đặc 68). Xiro glucoza khô là xiro glucoza đã loại bỏ một phần nước. Đường mía thô là sacaroza đã làm sạch một phần được kết tinh từ nước mía đã làm sạch một phần mà không cần quá trình tinh sạch tiếp theo
11.1.3.1	Siro glucoza khô dùng để sản xuất kẹo	Xiro glucoza khô, như mô tả trong 11.1.3, được dùng để sản xuất các sản phẩm kẹo (nhóm 05.2, ví dụ như kẹo cứng hoặc kẹo mềm).
11.1.3.2	Siro glucoza dùng để sản xuất kẹo	Xiro glucoza, như mô tả trong 11.1.3, được dùng để sản xuất các sản phẩm kẹo (nhóm 05.2, ví dụ như kẹo cứng hoặc kẹo mềm)
11.1.4	Lactoza	Thành phần tự nhiên của sữa thông thường, thu được khi tách khỏi whey. Sản phẩm có thể ở dạng khan hoặc chứa một phần tử nước kết tinh, hoặc là hỗn hợp của cả hai dạng trên
11.1.5	Đường trắng nghiền	Tinh thể đường sacaroza được tinh sạch và kết tinh có độ pol không nhỏ hơn 99,5 oZ
11.2	Đường nâu, không bao gồm các sản phẩm thực phẩm thuộc nhóm thực phẩm 11.1.3	Bao gồm các loại đường đã vón cục, dạng hạt to, màu vàng hoặc nâu như đường demerara.

11.3	Dung dịch đường, siro đường và đường nghịch đảo, bao gồm cả đường mật và rỉ mật, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 11.1.3	Bao gồm các sản phẩm phụ của quá trình tinh sạch đường (ví dụ như mật đường hay rỉ mật) đường nghịch đảo (đường nghịch chuyển) (hỗn hợp đẳng mol của glucoza và fructoza được chế biến từ quá trình thủy phân sacaroza) 68) và các chất tạo ngọt khác như xiro ngô chứa hàm lượng cao fructoza, xiro inulin chứa hàm lượng cao fructoza và đường ngô.
11.4	Đường và siro khác (VD: xyloza, siro từ cây thích, đường dùng phủ bánh)	Bao gồm tất cả các dạng xirô thông thường (ví dụ xirô từ cây thích), các loại xirô dùng cho bánh nướng và kem (ví dụ xirô caramel, xirô có tạo hương) và các sản phẩm đường dùng để trang trí trên bánh (ví dụ như tinh thể đường được tạo màu dùng cho bánh cookie).
11.5	Mật ong	Mật ong là chất ngọt tự nhiên được sản xuất bởi ong mật, từ mật hoa hoặc lấy dịch tiết ra từ cây. Ong lấy mật hoa hoặc lấy dịch tiết ra từ cây, sau đó chuyển hóa chúng bằng cách kết hợp với các chất đặc biệt trong cơ thể, tích lũy, khử nước, lưu giữ và để trong tổ ong cho đến chín và ngấu 69). Các ví dụ về mật ong bao gồm mật ong từ hoa rừng và mật ong từ cỏ ba lá.
11.6	Chất tạo ngọt, bao gồm cả chất tạo ngọt đậm đặc	Bao gồm các sản phẩm tạo ngọt có độ ngọt cao (ví dụ như kali acesulfam) và/hoặc chứa polyol (ví dụ sorbitol) mà có thể chứa các phụ gia khác và/hoặc các thành phần có dinh dưỡng như cacbohydrat. Các sản phẩm này có thể được bán cho người tiêu dùng ở dạng bột, dạng rắn (ví dụ như viên hoặc cục) hoặc dạng lỏng.
12.0	Muối, gia vị, súp, nước chấm, sa lát	Bao gồm các chất bổ sung vào thực phẩm để làm tăng hương vị

	và các sản phẩm protein	[12.1 Muối và các chất thay thế muối; 12.2 Thảo mộc, gia vị (như gia vị cho mì ăn liền); 12.3 Dấm; 12.4 Mùi tạt)], một số thực phẩm chế biến [như 12.5 Súp và canh; 12.6 Nước sốt và sản phẩm tương tự; 12.7 Salad (ví dụ salad macaroni, salad khoai tây) và sản phẩm dạng phết dùng cho sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và từ hạt thuộc nhóm 04.2.2.5 và 05.1.3)] và các sản phẩm có thành phần chính là protein của đậu tương hoặc nguồn khác (ví dụ sữa, ngũ cốc, rau) (12.9 Gia vị từ đậu tương; 12.10 Sản phẩm protein không có nguồn gốc từ đậu tương).
12.1	Muối và các sản phẩm tương tự	Bao gồm muối (12.1.1) và các sản phẩm thay thế muối (12.1.2) được dùng làm gia vị trong thực phẩm
12.1.1	Muối	Chứa chủ yếu natri clorua dùng cho thực phẩm. Bao gồm muối ăn thông thường, muối iot và muối flo iot, muối kết tinh
12.1.2	Sản phẩm tương tự muối	Các chất thay thế muối là gia vị đã được giảm hàm lượng natri nhằm sử dụng trong thực phẩm thay thế muối
12.2	Gia vị, thảo mộc, đồ gia vị (VD: gia vị dùng cho mì ăn liền)	Nhóm này mô tả các sản phẩm dùng để tăng cường mùi vị cho thực phẩm.
12.2.1	Thảo mộc và gia vị	Thảo mộc và gia vị thường có nguồn gốc thực vật, có thể được làm khô, có thể được nghiền hoặc để nguyên. Các ví dụ về thảo mộc gồm húng quế, húng oregano và húng tây. Các ví dụ về gia vị (spice) gồm nghệ và hạt carum. Gia vị (spice) cũng có thể có trong các hỗn hợp dạng bột hoặc dạng nhuyển. Các ví dụ về hỗn hợp gia vị bao gồm ớt gia vị, tương ớt, cari nhuyển, nước cốt

		cari và các hỗn hợp dạng khô để ướp lên bề mặt thịt hoặc cá.
12.2.2	Đồ gia vị	Bao gồm các loại gia vị để làm mềm thịt, hỗn hợp muối và hành, hỗn hợp muối và tỏi, hỗn hợp gia vị tẩm ướp và gia vị dùng cho các loại mì sợi. Khái niệm "gia vị" được dùng trong nhóm này không bao gồm gia vị dạng nước sốt (ví dụ: tương cà chua, mayonnaise, mù tạt) hoặc "relish".
12.3	Dấm	Chất lỏng được chế biến từ việc lên men rượu từ các nguyên liệu thích hợp (ví dụ: rượu vang, rượu táo). Các ví dụ bao gồm: dấm táo, dấm từ rượu vang, dấm từ malt, dấm từ rượu mạnh, dấm từ ngũ cốc, dấm từ nho khô và dấm từ trái cây
12.4	Mù tạt	Nước sốt làm gia vị được chế biến từ hạt mù tạt nghiền, thường được tách béo, được trộn với nước, dấm, muối, dầu ăn, các gia khác và sau đó tinh chế, thành hỗn hợp dạng sệt. Các ví dụ bao gồm mù tạt Dijon và mù tạt cay (được chế biến từ hạt và vỏ hạt)
12.5	Viên xúp và nước thịt	Bao gồm các loại súp và hỗn hợp, dùng để ăn ngay. Các sản phẩm cuối cùng có thể chứa nước (ví dụ: nước cốt thịt) hoặc chứa sữa (ví dụ: "chowder").
12.5.1	Viên xúp và nước thịt ăn liền, kể cả loại đóng hộp, đóng chai và đông lạnh	Các sản phẩm chứa nước hoặc chứa sữa, gồm có canh rau, canh thịt hoặc canh cá, có hoặc không có các thành phần khác (ví dụ: như rau, thịt, mì sợi). Các ví dụ bao gồm: nước canh thịt, nước luộc thịt, nước cốt thịt, súp từ nước và từ cream, "chowder" và súp hải sản
12.5.2	Hỗn hợp viên xúp và nước thịt	Súp đặc cần được hoàn nguyên bằng nước và/hoặc sữa, có hoặc

		không bổ sung các thành phần tùy chọn (ví dụ như rau, thịt, mì sợi). Các ví dụ bao gồm: bột hoặc viên từ nước canh thịt, súp đặc hoặc súp dạng bột (ví dụ như "mentsuyu") bột hoặc viên từ nước hầm xương.
12.6	Nước chấm và các sản phẩm tương tự	Bao gồm các loại nước sốt, nước thịt và nước bột nêm dùng ngay và các loại hỗn hợp cần hoàn nguyên trước khi sử dụng. Các sản phẩm dùng ngay được chia thành hai phân nhóm là sản phẩm được nhũ hóa (12.6.1) và không được nhũ hóa (12.6.2), trong khi phân nhóm hỗn hợp (12.6.3) bao gồm các hỗn hợp nước sốt đã nhũ hóa và không nhũ hóa.
12.6.1	Nước chấm, nước sốt dạng nhũ tương (VD: nước sốt mayonnaise, nước sốt salad)	Nước sốt, nước thịt và nước bột nêm chứa ít nhất là một phần nhũ tương dầu trong nước hoặc mỡ trong nước. Các ví dụ bao gồm: nước bột nêm dùng cho salad (ví dụ như kiểu Pháp, Italia, Hy Lạp), sản phẩm dạng phết từ chất béo dùng cho bánh sandwich (ví dụ mayonnaise chứa mù tạt), cream dùng cho salad ("salad cream") và nước sốt béo ("fatty sauce").
12.6.2	Nước chấm không ở dạng nhũ tương (VD: tương cà chua, tương ớt, sốt kem, nước thịt)	Bao gồm nước sốt, nước thịt và nước bột nêm từ nước, từ nước cốt dừa, từ sữa. Các ví dụ bao gồm: nước sốt dùng cho thịt nướng ("barbecue sauce"), nước sốt cà chua, nước sốt phomat ("cheese sauce"), nước sốt Worcestershire, nước sốt Worcestershire đặc kiểu phương đông ("tonkatsu sauce"), tương ớt, nước sốt ngọt và chua ("sweet and sour dipping sauce"), nước sốt trắng từ cream [nước sốt chứa chủ yếu sữa hoặc cream, có thêm một ít chất béo (ví dụ: bơ) và bột, có hoặc không bổ

		sung gia vị.
12.6.3	Hỗn hợp nước chấm và nước sốt	Sản phẩm cô đặc, thường có dạng bột, được trộn với nước, sữa, dầu ăn hoặc chất lỏng khác để tạo sản phẩm nước sốt hay nước chấm. Các ví dụ bao gồm các hỗn hợp từ nước sốt phomat, nước sốt hollandaise và nước chấm salad (ví dụ: nước chấm kiểu Italia hoặc "ranch dressing").
12.6.4	Nước chấm trong (VD: nước mắm)	Bao gồm các loại nước chấm trong, loãng, không nhũ hóa, có thể làm từ nước. Các loại nước chấm này có thể được dùng như gia vị hoặc thành phần nguyên liệu hơn là dùng trực tiếp (ví dụ dùng cho thịt bò nướng). Các ví dụ bao gồm nước sốt sò điệp và nước mắm Thái (“nam pla”).
12.7	Sa lát (sa lát mì ống, sa lát khoai tây) và sản phẩm dạng phết bánh sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và hạnh nhân thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5 và 05.1.3	Bao gồm các sản phẩm salad chế biến, sản phẩm dạng phết từ sữa dùng cho bánh sandwich, sản phẩm dạng phết tương tự mayonnaise chưa chuẩn hóa dùng cho bánh sandwich và nước bột nêm dùng cho món salad trộn (salad cải bắp).
12.8	Men và các sản phẩm tương tự	Bao gồm nấm men dùng làm bánh mì và bột nở được sử dụng trong sản xuất bánh nướng. Kể cả các sản phẩm "koji" kiểu phương đông (gạo hoặc lúa mạch được malt hóa với <i>A. oryzae</i> để tạo enzym) dùng trong sản xuất đồ uống có cồn.
12.9	Gia vị từ đậu tương	Bao gồm các sản phẩm được chế biến từ đậu tương và các thành phần khác, được dùng làm gia vị, chẳng hạn như đậu tương lên

		men dạng nhuyễn và nước tương
12.9.1	Sản phẩm dạng nhuyễn từ đậu tương lên men (VD: miso)	Các sản phẩm được chế biến từ đậu tương, muối, nước và các thành phần khác, sử dụng quá trình lên men. Sản phẩm bao gồm "dou jiang" (Trung Quốc), "doenjang" (Hàn Quốc) hoặc "miso" (Nhật Bản), là những sản phẩm có thể được sử dụng để chế biến nước súp hoặc nước bột nêm, hoặc dùng làm gia vị
12.9.2	Nước tương	Gia vị dạng lỏng chứa đậu tương lên men, đậu tương không lên men (ví dụ: thủy phân) hoặc sản phẩm thủy phân protein thực vật.
12.9.2.1	Nước tương lên men	Dạng nước sốt trong, không nhũ hóa, được chế biến bằng cách cho lên men đậu tương, ngũ cốc, muối và nước
12.9.2.2	Nước tương không lên men	Nước tương không lên men, còn gọi là nước tương không ủ men, có thể được chế biến từ protein thực vật giống như đậu tương đã tách béo được thủy phân bằng axit (ví dụ như axit clohydric), được trung hoà (ví dụ bằng natri cacbonat) và được tinh lọc
12.9.2.3	Các loại nước tương khác	Dạng nước tương không nhũ hóa chế biến từ nước tương lên men và/hoặc nước tương không lên men, có hoặc không có đường, có hoặc không có quá trình caramel hóa.
12.10	Sản phẩm protein không phải từ đậu tương	Bao gồm các sản phẩm như protein sữa, protein ngũ cốc và protein thực vật mô phỏng hoặc thay thế các sản phẩm như thịt, cá hoặc sữa. Các ví dụ bao gồm: sản phẩm protein thực vật mô phỏng, "fu" [hỗn hợp của gluten (protein thực vật) với bột dạng thô hoặc được sấy khô (nướng), được sử dụng như một thành

		phần nguyên liệu, ví dụ trong súp miso] và sản phẩm mô phỏng thịt và cá chứa protein.
13.0	Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt	Bao gồm các loại thực phẩm được chế biến đặc biệt hoặc thực phẩm theo công thức để đáp ứng các yêu cầu ăn kiêng tùy theo thể trạng hoặc tình trạng sinh lý và/hoặc tình trạng bệnh lý, rối loạn chức năng. Thành phần của các loại thực phẩm này về bản chất hoàn toàn khác với các thực phẩm thông thường 74). Các sản phẩm dinh dưỡng khác với các loại thuộc nhóm 13.0 thì được đưa vào trong các nhóm khác tương ứng
13.1	Sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi, sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6-36 tháng tuổi và sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Thức ăn dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ theo định nghĩa trong các phân nhóm 13.1.1, 13.1.2 và 13.1.3.
13.1.1	Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Sản phẩm tương tự sữa mẹ dùng cho trẻ sơ sinh (không quá 12 tháng tuổi) được chế biến theo công thức đặc biệt để cung cấp nguồn dinh dưỡng cơ bản trong những tháng đầu đời của trẻ cho đến khi trẻ sử dụng được các loại thức ăn bổ sung thích hợp. Sản phẩm có thể dưới dạng lỏng để sử dụng ngay hoặc được hoàn nguyên từ sản phẩm dạng bột. Các sản phẩm khác thuộc nhóm 13.1.3 có thể chứa protein thủy phân và/hoặc chứa axit amin hoặc sữa.

13.1.2	Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi	Thức ăn dùng để bổ sung dưới dạng lỏng dùng cho trẻ sơ sinh (ít nhất 6 tháng tuổi) và trẻ nhỏ (từ 1 năm tuổi đến 3 năm tuổi) 76). Sản phẩm có thể ăn ngay hoặc được hoàn nguyên từ sản phẩm dạng bột. Các sản phẩm khác thuộc nhóm 13.1.3 có thể chứa protein thủy phân và/hoặc axit amin từ đậu tương hoặc sữa.
13.1.3	Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi	Thực phẩm dùng cho mục đích ăn uống đặc biệt, được chế biến theo công thức đặc biệt và được dùng để quản lý chế độ ăn của trẻ sơ sinh bị hạn chế hoặc bị tổn thương năng lực tiếp nhận, tiêu hóa, hấp thụ hoặc chuyển hóa các sản phẩm theo công thức thông thường dành cho trẻ sơ sinh hoặc các chất dinh dưỡng có chứa trong các sản phẩm đó, hoặc dùng cho trẻ sơ sinh có yêu cầu dinh dưỡng đặc biệt khác do bệnh lý mà việc quản lý chế độ ăn không thể đạt được khi điều chỉnh chế độ ăn thông thường, bằng các thực phẩm khác dùng với chế độ ăn đặc biệt, hoặc bằng cách kết hợp cả hai phương pháp đó
13.2	Thực phẩm bổ sung cho trẻ đến 36 tháng tuổi	Sản phẩm dành cho trẻ sơ sinh từ 6 tháng tuổi trở lên và để quá trình thích nghi chuyển tiếp của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ đối với thực phẩm thông thường. Các sản phẩm có thể dùng ngay hoặc được hoàn nguyên nếu sản phẩm ở dạng bột, sử dụng nước, sữa hoặc chất lỏng thích hợp khác 78). Các thực phẩm này không bao gồm các sản phẩm theo công thức dành cho trẻ sơ sinh (13.1.1), sản phẩm theo công thức dành cho trẻ ăn dặm (13.1.2) và sản phẩm dùng cho mục đích y tế đặc biệt (13.1.3) 79). Các ví dụ bao gồm: thực phẩm dùng cho trẻ sơ sinh chứa ngũ cốc, trái cây, rau và thịt, thực phẩm cho trẻ trong giai đoạn tập đi và thực phẩm cho trẻ lớn tuổi hơn; bột lactea, bánh quy và bánh

		quy dùng cho trẻ em.
13.3	Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1	Thực phẩm dùng cho mục đích ăn kiêng đặc biệt được chế biến theo công thức đặc biệt và được dùng cho việc quản lý chế độ ăn của người bệnh và chỉ có thể được dùng dưới sự giám sát y học. Các thực phẩm này dành riêng hoặc dùng một phần cho người bệnh bị hạn chế hoặc bị tổn thương năng lực tiếp nhận, tiêu hóa, hấp thụ hoặc chuyển hóa các thực phẩm thông thường hoặc các chất dinh dưỡng nhất định có chứa trong các sản phẩm đó, hoặc những người có yêu cầu dinh dưỡng đặc biệt do bệnh lý mà việc quản lý chế độ ăn không thể đạt được khi điều chỉnh chế độ ăn thông thường, bằng các thực phẩm khác dùng với chế độ ăn đặc biệt, hoặc bằng cách kết hợp cả hai phương pháp
13.4	Thực phẩm ăn kiêng để giảm cân	Thực phẩm theo công thức sử dụng ngay hoặc được chế biến theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm thì thay thế hoàn toàn hoặc một phần cho chế độ ăn hàng ngày 80). Bao gồm các sản phẩm giảm năng lượng như có hàm lượng đường và/hoặc chất béo thấp, không chứa đường hoặc chất béo hoặc có chứa các sản phẩm thay thế đường và/hoặc chất béo.
13.5	Thực phẩm ăn kiêng khác (VD thực phẩm chức năng cho chế độ ăn kiêng), không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm từ 13.1-13.4 và 13.6	Các sản phẩm có hàm lượng dinh dưỡng cao, dạng lỏng hoặc dạng rắn (ví dụ như protein dạng lỏng), được dùng riêng rẽ như một phần của chế độ ăn cân bằng nhằm cung cấp dinh dưỡng bổ sung. Các sản phẩm này không dùng để sử dụng cho các mục đích giảm cân hoặc dùng như một phần của chế độ điều trị y khoa.

13.6	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Bao gồm các sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất dưới dạng các đơn vị liều như viên con nhộng, viên, bột, dung dịch..., nếu các sản phẩm đó được công nhận là thực phẩm
14.0	Đồ uống, không bao gồm đồ uống từ sữa	Nhóm này được chia thành các phân nhóm đồ uống không cồn (14.1) và đồ uống có cồn (14.2) Đồ uống từ sữa thuộc phân nhóm 01.1.2.
14.1	Đồ uống không cồn	Nhóm này bao gồm các loại nước uống và nước uống cacbonat hóa (14.1.1), nước rau quả (14.1.2), nectar rau quả (14.1.3), đồ uống có tạo hương và cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa (14.1.4) và đồ uống từ nước ("water-based brewed") hoặc đồ uống pha với nước như cà phê và chè (14.1.5).
14.1.1	Nước	Bao gồm nước khoáng thiên nhiên (14.1.1.1) và các loại nước đóng chai khác (14.1.1.2), mỗi loại có thể cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa.
14.1.1.1	Nước khoáng thiên nhiên và nước suối	Nước được lấy trực tiếp tại nguồn và được đóng chai gần với nguồn, được đặc trưng bởi sự có mặt của các muối khoáng nhất định với tỉ lệ tương đối và các nguyên tố vết hoặc các thành phần khác. Nước khoáng thiên nhiên có thể cacbonat hóa tự nhiên (với cacbon dioxit từ chính nguồn), cacbonat hóa (được bổ sung cacbon dioxit có nguồn gốc khác), được khử cacbonat (lượng cacbonat ít hơn lượng có trong nguồn do đó không có cacbon dioxit thoát ra trong các điều kiện nhiệt độ và áp suất tiêu chuẩn), hoặc được tăng cường (với cacbon dioxit từ nguồn) và không cacbonat hóa (không chứa cacbon dioxit tự do)

14.1.1.2	Nước suối và nước soda	Bao gồm nước ngoài nước từ các nguồn tự nhiên, có thể cacbonat hóa bằng cách bổ sung cacbon dioxit và có thể chế biến bằng cách lọc, khử trùng hoặc các biện pháp thích hợp khác. Các loại nước này có thể chứa các muối khoáng bổ sung. Nước cacbonat hóa và không cacbonat hóa có tạo hương thì thuộc nhóm 14.1.4. Ví dụ như nước uống, nước đóng chai có hoặc không bổ sung chất khoáng, nước tinh đã được tinh lọc, nước seltzer, soda và nước có ga.
14.1.2	Nước ép rau, quả	Nhóm này bao gồm nước rau quả. Các đồ uống từ nước rau quả thuộc nhóm 14.1.4.2. Các hỗn hợp nước rau với nước quả được phân loại riêng theo thành phần [ví dụ nước quả (14.1.2.1) và nước rau (14.1.2.3)].
14.1.2.1	Nước ép quả	Nước quả là chất lỏng không lên men nhưng có thể lên men được, thu được từ phần ăn được của quả gần chín và quả tươi còn lành lặn hoặc từ quả được duy trì tình trạng lành lặn bằng các biện pháp thích hợp. Nước quả được chuẩn bị bằng các quá trình thích hợp để duy trì các đặc tính vật lý, hóa học, cảm quan và dinh dưỡng thiết yếu của nước quả như nguyên liệu ban đầu. Nước quả có thể ở dạng đục hoặc trong, có thể được hoàn lại các chất tạo hương và các thành phần tạo hương dễ bay hơi (để đạt được mức như trong quả cùng loại), tất cả phải thu được bằng các biện pháp vật lý thích hợp. Có thể bổ sung thịt quả và các tế bào thu được bằng các biện pháp vật lý thích hợp từ cùng loại quả. Nước quả đơn thu được từ một loại quả. Nước quả hỗn hợp thu được từ hỗn hợp hai hoặc nhiều loại nước quả hoặc nước quả và puree, từ các loại quả khác nhau. Nước quả có thể thu được,

		chẳng hạn được ép trực tiếp bằng các quá trình chiết cơ học, bằng cách hoàn nguyên nước quả đã cô đặc (nhóm 14.1.2.3) cùng với nước, hoặc bằng chiết với nước từ quả nguyên (ví dụ nước mận từ quả mận khô) 83), trong một số tình huống cụ thể. Các ví dụ bao gồm: nước cam, nước táo, nước quả lí đen, nước chanh, nước cam-xoài và nước dứa.
14.1.2.2	Nước ép rau, củ	Nước rau là sản phẩm dạng lỏng không lên men nhưng có thể lên men được, để dùng trực tiếp, thu được bằng cách ép cơ học, nghiền thô, nghiền kỹ và/hoặc sàng từ một hoặc nhiều loại rau tươi còn lạnh lặn hoặc từ rau được bảo quản duy nhất các biện pháp vật lý. Nước rau có thể trong, đục hoặc chứa các phần thịt từ rau. Nước rau có thể được cô đặc và hoàn nguyên cùng với nước. Các sản phẩm nước rau có thể chứa một loại rau (ví dụ: cà rốt) hoặc chứa hỗn hợp các loại rau (ví dụ: cà rốt và cần tây).
14.1.2.3	Nước quả cô đặc	Nước quả cô đặc là sản phẩm phù hợp với định nghĩa được nêu trong nhóm 14.1.2.1. Sản phẩm được chế biến bằng cách tách một lượng nước bằng biện pháp vật lý ra khỏi nước quả để tăng độ Brix đến mức lớn hơn ít nhất 50 % so với mức được thiết lập đối với nước quả được hoàn nguyên từ chính loại quả đó. Trong sản xuất nước quả mà phải cô đặc, các quá trình thích hợp được sử dụng và có thể được kết hợp với sự khuếch tán đồng thời thịt quả hoặc tế bào thịt quả với nước, cung cấp chất khô hoà tan từ quả có thể chiết bằng nước được thêm vào trên dây chuyền vào nước quả ban đầu, trước khi tiến hành cô đặc. Nước quả cô đặc có thể được phục hồi các chất tạo hương và các thành phần tạo hương có thể bay hơi (đến mức thông thường như đối với quả

		cùng loại), tất cả phải thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp và tất cả phải thu được từ cùng một loại quả. Thịt quả và các tế bào thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp có thể được thêm vào 83). Sản phẩm dạng lỏng, dạng xirô và dạng đông lạnh được chế biến bằng cách thêm nước để dùng ngay. Các ví dụ bao gồm: nước cam cô đặc đông lạnh, nước chanh cô đặc
14.1.2.4	Nước rau, củ cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nước rau bằng biện pháp vật lý. Sản phẩm dạng lỏng, dạng xiro và dạng đông lạnh dùng để chế biến nước rau dùng ngay bằng cách thêm nước Bao gồm cả nước cà rốt cô đặc.
14.1.3	Necta rau, quả	Nectar rau quả là đồ uống được chế biến từ puree rau quả, nước rau quả hoặc nước rau quả cô đặc hoặc hỗn hợp với nước và đường, mật ong, xiro và/hoặc các chất tạo ngọt 83). Hỗn hợp nectar rau quả được công bố theo các thành phần của chúng [nghĩa là nectar quả (14.1.3.1) và nectar rau (14.1.3.2)].
14.1.3.1	Necta quả	Nectar quả là sản phẩm không lên men nhưng có thể lên men được, thu được bằng cách thêm nước, có hoặc không bổ sung đường, mật ong, xiro và/hoặc các chất tạo ngọt vào nước quả, nước quả cô đặc, puree quả hoặc puree quả cô đặc, hoặc hỗn hợp của các sản phẩm nêu trên. Có thể bổ sung các chất tạo hương, các thành phần tạo hương dễ bay hơi, thịt quả và tế bào, tất cả chúng phải được lấy từ cùng một loại quả và thu được từ các biện pháp vật lý thích hợp. Các sản phẩm có thể chứa một loại quả hoặc hỗn hợp quả 83). Các ví dụ bao gồm: nectar lê và

		nectar đào
14.1.3.2	Necta rau, củ	Sản phẩm thu được bằng cách thêm nước, có hoặc không bổ sung đường, mật ong, xirô và/hoặc các chất tạo ngọt vào nước rau hoặc nước rau cô đặc, hoặc hỗn hợp của chúng. Nectar rau có thể chứa một loại rau hoặc hỗn hợp các loại rau.
14.1.3.3	Necta quả cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nectar quả hoặc nguyên liệu làm nectar quả bằng cách biện pháp vật lý 83). Sản phẩm dạng lỏng, dạng xirô và dạng đông lạnh dùng để chế biến nectar sử dụng ngay bằng cách thêm nước. Các ví dụ: nectar lê cô đặc và nectar đào cô đặc.
14.1.3.4	Necta rau, củ cô đặc	Được chế biến bằng cách loại nước ra khỏi nectar rau bằng các biện pháp vật lý. Sản phẩm dạng lỏng, dạng xirô và dạng đông lạnh dùng để chế biến nectar sử dụng ngay bằng cách thêm nước.
14.1.4	Đồ uống hương liệu, bao gồm đồ uống “thể thao năng lượng” hoặc đồ uống “điện giải” và các đồ uống đặc biệt khác	Bao gồm tất cả các dạng sản phẩm cacbonat hóa và không cacbonat hóa và sản phẩm cô đặc. Bao gồm cả các sản phẩm từ nước rau quả 84). Cũng bao gồm đồ uống từ cà phê, chè và thảo mộc.
14.1.4.1	Đồ uống hương liệu có ga	Bao gồm đồ uống có tạo hương từ nước được bổ sung cacbon dioxit, các chất tạo ngọt có dinh dưỡng, không dinh dưỡng và/hoặc có độ ngọt cao và các phụ gia thực phẩm cho phép khác. Bao gồm cả "gaseosa" (đồ uống từ nước được bổ sung cacbon dioxit, chất tạo ngọt và chất tạo hương) và các loại soda như cola, "pepper-type", "root beer", nước chanh và nước quả thuộc

		họ Cam chanh, cả loại dùng cho ăn kiêng và loại thông thường. Những loại đồ uống này có thể trong, đục hoặc có thể chứa các chất lơ lửng (ví dụ các mảnh quả). Bao gồm cả các sản phẩm như đồ uống cung cấp năng lượng đã cacbonat hóa và chứa hàm lượng các chất dinh dưỡng cao và các thành phần khác (ví dụ như caffein, taurin, carnitin).
14.1.4.2	Đồ uống hương liệu không ga, kể cả rượu mạnh pha đường và ades	Bao gồm các đồ uống từ nước có tạo hương không bổ sung cacbon dioxit, đồ uống từ nước rau quả (ví dụ như đồ uống từ quả hạnh, hời, dứa và nước nhân sâm), nước quả ("fruit ade") có tạo hương [ví dụ như nước chanh ("lemonade"), nước cam ("orangede")], "squash" (đồ uống không cồn từ quả cam chanh), "capile groselha", đồ uống chứa axit lactic, cà phê uống liền và chè uống liền có hoặc không có sữa hoặc chất khô sữa, đồ uống từ thảo mộc [ví dụ như trà lạnh ("iced tea"), trà lạnh hương trái cây, cappuccino đóng hộp ướp lạnh] và đồ uống "thể thao" chứa chất điện giải. Các đồ uống này có thể có trạng thái trong hoặc chứa các phần tử lơ lửng (ví dụ như các mảnh trái cây) và có thể không tạo ngọt hoặc có tạo ngọt bằng đường hoặc các chất tạo ngọt không dinh dưỡng tỉ trọng cao. Bao gồm cả các sản phẩm đồ uống có năng lượng không cacbonat hóa và chứa hàm lượng các chất dinh dưỡng cao và các thành phần khác (ví dụ như caffein, taurin, carnitin).
14.1.4.3	Đồ uống hương liệu cô đặc (dạng rắn hoặc lỏng)	Bao gồm các sản phẩm cô đặc dạng bột, xirô, dạng lỏng và đông lạnh dùng để chế biến đồ uống không cồn có chứa nước cacbonat hóa hoặc không cacbonat hóa bằng cách bổ sung nước hoặc nước đã cacbonat hóa. Các ví dụ bao gồm: "fountain syrup"

		(ví dụ như xiro cola), xirô quả dùng cho đồ uống không cồn, sản phẩm cô đặc dạng bột hoặc được đông lạnh dùng cho hỗn hợp nước chanh và trà lạnh.
14.1.5	Cà phê, sản phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ cacao	Bao gồm các sản phẩm uống liền (ví dụ như sản phẩm đóng hộp) và các hỗn hợp của chúng cũng như các sản phẩm cô đặc. Các ví dụ bao gồm: đồ uống nóng từ rau diếp xoắn ("postum"), trà gạo ("rice tea"), trà Paraguay "mate tea" và các hỗn hợp dùng cho đồ uống nóng từ cà phê và chè (ví dụ như cà phê hoà tan, sản phẩm bột để pha chế cappuccino nóng). Hạt cà phê đã được xử lý dùng để sản xuất các sản phẩm cà phê cũng thuộc nhóm này. Cacao uống liền thuộc nhóm 01.1.2 và hỗn hợp cacao thuộc nhóm 05.1.1.
14.2	Đồ uống có cồn, bao gồm cả sản phẩm tương tự không cồn hoặc độ cồn thấp	Sản phẩm mô phỏng không có cồn và có độ cồn thấp thuộc cùng nhóm với đồ uống có cồn
14.2.1	Bia và đồ uống từ malt	Các loại đồ uống có cồn từ lúa mạch đã nảy mầm (malt), hoa hublong, nấm men và nước. Các ví dụ bao gồm: bia ("ale"), bia nâu ("brown beer", "weiss beer", "pilsner", "lager beer", "oud bruin beer", "Obergariges Einfachbier", "light beer", bia thông thường ("table beer"), "malt liquor", "porter", "stout" và "barleywine"
14.2.2	Rượu táo, lê	Rượu vang từ quả táo ("cider") và lê ("perry"). Cũng bao gồm "cider bouche"

14.2.3	Rượu vang nho	Đồ uống có cồn thu được duy nhất từ sản phẩm lên men hoàn toàn hoặc một phần từ quả nho tươi, có thể được nghiền thô hoặc không, hoặc từ nước nho
14.2.3.1	Rượu vang không ga	Rượu vang từ nho (trắng, đỏ, hồng, dạng khô hoặc loại ngọt) có thể chứa hàm lượng cacbon dioxid lớn nhất là 0,4 g/100 ml (4000 mg/kg) ở 20 °C.
14.2.3.2	Rượu vang nổ	Rượu vang từ nho mà trong đó cacbonat được sinh ra trong quá trình lên men, kể cả việc lên men trong chai lẫn lên men trong thùng kín. Cũng bao gồm rượu vang cacbonat hóa bằng cacbon dioxid hoàn toàn hoặc một phần từ nguồn bên ngoài. Các ví dụ bao gồm: "spumante" và rượu vang "cold duck"
14.2.3.3	Rượu vang tăng cường độ cồn, rượu vang mạnh và rượu vang ngọt	Rượu vang từ nho được sản xuất bằng cách: (i) lên men nước nho có nồng độ đường cao; (ii) trộn nước nho cô đặc với rượu vang; hoặc (iii) trộn nước nho đã lên men với rượu cồn. Các ví dụ gồm: rượu vang từ nho dùng để khai vị ("grape dessert wine")
14.2.4	Rượu vang (không bao gồm rượu vang nho)	Bao gồm rượu vang chế biến từ quả khác quả nho, táo và lê 88), và từ các sản phẩm nông nghiệp khác, bao gồm cả các loại hạt (ví dụ như gạo). Các loại vang này có thể là vang thông thường hoặc vang nổ. Các ví dụ bao gồm vang từ gạo ("sake"), vang thông thường và vang nổ từ các loại quả
14.2.5	Rượu mật ong	Đồ uống có cồn chế biến từ mật ong, malt và gia vị, hoặc chỉ từ mật ong, được lên men. Bao gồm cả vang mật ong

14.2.6	Rượu mạnh chưng cất có hàm lượng cồn trên 15%	<p>Bao gồm tất cả các loại đồ uống có cồn được chưng cất từ hạt ngũ cốc (ví dụ như ngô, lúa mạch, yến mạch, lúa mì), các loại củ (ví dụ như khoai tây), quả (ví dụ như nho, các loại quả mọng) hoặc từ đường mía mà có chứa lớn hơn 15 % cồn. Các ví dụ bao gồm: "aperitif", "brandy" (rượu vang chưng cất), "cordial", rượu mùi ("liqueur", bao gồm cả rượu mùi đã nhũ hóa), "bagaceira belha" ("bagaceira" là đồ uống được chưng cất từ hỗn hợp ép từ vỏ, hạt và cuống nho), "eau de vie" (một loại brandy), rượu gin, "grappa" (brandy kiểu Italia được chưng cất từ bã nho ép), "marc" (brandy được chưng cất từ bã nho hoặc bã táo), "korn" [rượu ngũ cốc (schnapp) của Đức, thường được chế biến từ yến mạch (Roggen), đôi khi từ lúa mì (Weizen) hoặc cả hai (Getreide); cũng được ghi nhận là "Kornbrantt" hoặc "Kornbrantwein" 89), rượu mistela (nước nho không lên men được bổ sung rượu nho), rượu ouzo (rượu mạnh Hy Lạp có hương hồi), rượu rum, rượu tsikoudia (rượu bã nho sản xuất ở đảo Crete), rượu tsipouro (rượu bã nho sản xuất ở một số vùng của Hy Lạp), rượu wienbrand (vang cháy, một loại brandy từ nho sản xuất ở vùng Hugo Asbach, Rudesheim, Đức) 89), rượu cachaca (một loại rượu Brazil làm từ nước mía lên men và chưng cất) 90), rượu tequila, whiskey và vodka</p>
14.2.7	Đồ uống có cồn có hương liệu (ví dụ: bia, vang và đồ uống có cồn làm lạnh)	<p>Bao gồm tất cả các sản phẩm đồ uống có cồn chưa tiêu chuẩn hóa. Mặc dù hầu hết các sản phẩm này chứa ít hơn 15 % cồn nhưng một số sản phẩm truyền thống có tạo mùi, không được chuẩn hóa có thể chứa đến 24 % cồn. Các ví dụ bao gồm rượu mùi (aromatized wine), rượu cider và rượu perry; rượu vang</p>

		<p>khai vị, rượu americano; rượu batidas (đồ uống làm từ cachaca, nước quả hoặc nước dừa và có thể có sữa đặc có đường) 90); soda đắng và vino đắng; clarea [hay claré, clary, là hỗn hợp của mật ong, vang trắng và gia vị, gần giống như rượu hippocras là loại được làm từ vang đỏ]; đồ uống có cồn jurubela (sản phẩm có cồn làm từ loài Solanum paniculatum là loài cây bản địa ở bắc Brazil và một số vùng ở Nam Mỹ); negus (sangria, đồ uống làm từ rượu vang Porto, đường, chanh và gia vị); sod, saft và sodet; vermouth; zurra (ở nam Tây Ban Nha, một loại sangria làm từ quả đào hoặc xuân đào; cũng là một từ tiếng Tây Ban Nha chỉ loại rượu vang có gia vị làm từ rượu vang lạnh hoặc nóng, đường, chanh, cam hoặc gia vị); amazake [đồ uống ngọt, có độ cồn thấp (< 1 % cồn) làm từ gạo gọi là "koji"; "mirin" [một loại đồ uống ngọt, có cồn (< 10 % cồn) làm từ hỗn hợp của "shoochuu" (một loại đồ uống có cồn), gạo và "koji"]; "malternative" và cocktail đã pha chế (hỗn hợp của rượu mạnh, rượu mùi, rượu vang, tinh dầu, chất chiết từ quả và từ thực vật... được dùng để uống trực tiếp hoặc để phối trộn). Các loại đồ uống dạng lạnh bao gồm bia, đồ uống từ malt, rượu vang hoặc đồ uống có cồn, nước quả và nước soda (nếu đã cacbonat hóa)</p>
15.0	Thực phẩm mặn ăn liền	Bao gồm các loại thực phẩm dạng snack có hương vị.
15.1	Snack khoai tây, ngũ cốc, bột và tinh bột (từ thân củ, rễ, hạt họ đậu)	<p>Bao gồm các loại snack có hương vị, có hoặc không bổ sung chất tạo hương, ngoại trừ bánh cracker không tạo ngọt (nhóm 07.1.2). Các ví dụ bao gồm snack khoai tây, bông ngô, bánh quy xoắn, bánh cracker từ gạo, cracker có hương vị (ví dụ cracker hương vị phomat), bhujia (namkeen; snack làm từ hỗn hợp bột</p>

		mì, ngô, khoai tây, muối, quả khô, lạc, gia vị, chất tạo màu, chất tạo hương và chất chống ôxy hóa) và papad (chế biến từ bột gạo ngâm kĩ hoặc từ bột đậu đen hay bột đậu điều, trộn với muối và gia vị, được tạo hình dạng viên hoặc bánh mỏng).
15.2	Quả hạch đã qua chế biến, bao gồm cả quả hạch được phủ và hỗn hợp hạnh nhân (ví dụ: quả khô...)	Bao gồm tất cả các dạng hạt nguyên được chế biến bằng các quá trình như rang khô, ngâm tẩm gia vị hoặc đun sôi, có thể còn vỏ hoặc đã tách vỏ, ướp muối hoặc không ướp muối. Các loại hạt phủ sữa chua, ngũ cốc và mật ong và các loại snack làm từ hỗn hợp trái cây-hạt-ngũ cốc (ví dụ như "trail mixes") được xếp vào nhóm này. Hạt phủ socola thuộc nhóm 05.1.4.
15.3	Snack từ thủy sản	Nhóm này mô tả cracker có gia vị cay, các sản phẩm thủy sản hoặc hương vị thủy sản. Cá khô chưa chế biến có thể được tiêu thụ như một loại snack thì thuộc nhóm 09.2.5 và snack thịt khô (ví dụ như thịt bò khô, ruốc) thì thuộc nhóm 08.3.1.2.
16.0	Thực phẩm hỗn hợp - các sản phẩm không thuộc nhóm thực phẩm từ 01-15	Bao gồm các món ăn đã chế biến hoặc phối trộn các thành phần trong đó phụ gia được bổ sung trực tiếp vào món ăn. Phụ gia có thể có trong món ăn từ các thành phần của món ăn mang sang. Ví dụ một phụ gia được dùng làm một thành phần trong patê thịt, nhưng không có trong các thành phần của patê thịt (ví dụ: trong vỏ bánh). Ví dụ về các thực phẩm hỗn hợp: các thực phẩm được xào nấu có chứa thành phần rau hoặc thịt đã chế biến và gia vị đã được hoàn nguyên với nước trước khi nấu, các món ăn đã chế biến (ví dụ: như món ăn đông lạnh), món thịt hầm, thịt xay và món nhúng (ví dụ: như hành chần).