

19.03 - Тапиока и ее заменители, приготовленные из крахмала, в форме хлопьев, гранул, зернышек, крупинок или в других аналогичных формах.

В данную товарную позицию включаются пищевые продукты, приготовленные из маниокового крахмала (тапиоки), сагового крахмала (саго), картофельного крахмала (фариноки, картофельной тапиоки, картофельного саго) или из других аналогичных видов крахмала (из корней маранты, салепы, кассавы и др.).

Крахмал смешивают с водой и полученную густую массу помещают на сетку для процеживания или перфорированный лоток, с которого она каплями падает на металлическую плиту, нагретую до температуры 120 – 150 °С. Капли образуют небольшие зерна или хлопья, которые иногда дробят или гранулируют. По другому способу крахмальный клейстер агломерируется в нагретом паром резервуаре.

Продукция реализуется в форме хлопьев, гранул, зернышек, крупинок, зерен или в аналогичных формах. Ее используют для приготовления супов, пудингов или диетического питания.