

HS编码归类练习(第十五章动、植物油、脂及其分解产品；精制的食用油脂；动、植物蜡) PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/30/2021\\_2022\\_HS\\_E7\\_BC\\_96\\_E7\\_A0\\_81\\_E5\\_BD\\_c27\\_30413.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/30/2021_2022_HS_E7_BC_96_E7_A0_81_E5_BD_c27_30413.htm) 请各位先做，答案在本页面下半部分

1. 初榨的豆油，未化学改性
2. 精制棕榈仁油，未化学改性
3. 由豆油70%，菜油20%，棕榈油10%调制的食用油
4. 加工处理油脂后的油脚
5. 鲸鱼油，未化学改性
6. 经化学改性的猪油
7. 人造黄油
8. 粗甘油
9. 虫白蜡
10. 经多次煎炸使用后非食用的混合油

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)