

A21D ベーキングの穀粉または生地処理、 例：保存、例：材料の添加によるもの ；ベーキング；ベカリ - 製品；製品 の保存 [1,8]

サブクラス内の索引

ベーキング前の製品；それらの処理または保存

10/00;2/00-8/00

生地のベーキング..... 8/00

ベカリ - 製品；それらの貯蔵または再生

13/00;15/00,17/00

2/00 ベーキング前または最中の添加材料による
穀粉または生地処理（ベーキング前
のバター - ；生地またはその混合物 A21
D10/00 ） [2,8]

グル - ブ A21D2/02-A21D2/40 においては、ラストプレイ
ス優先ル - ルが適用される、すなわち各階層レベルにお
いて相反する指示がない限り、物質は最後の適切な箇所
に分類する。

- 2/02 ・無機物質の添加によるもの
- 2/04 ・酸素；酸素発生化合物、例：オゾン、過
酸化物
- 2/06 ・還元剤
- 2/08 ・有機物質の添加によるもの
- 2/10 ・炭化水素
- 2/12 ・ハロゲン炭化水素
- 2/14 ・有機酸素化合物
- 2/16 ・脂肪酸エステル
- 2/18 ・炭水化物
- 2/20 ・過酸化物
- 2/22 ・アスコルビン酸
- 2/24 ・有機窒素化合物
- 2/26 ・蛋白質
- 2/28 ・有機硫黄化合物
- 2/30 ・有機燐化合物
- 2/32 ・燐脂質
- 2/34 ・動物質のもの
- 2/36 ・植物質のもの
- 2/38 ・種子の胚；発芽穀物；その抽出物
- 2/40 ・穀粉または生地の化学処理用の装置
- 4/00 不活性環境内での貯蔵によるベーキング
前の穀粉または生地の保存
- 6/00 ベーキング前の穀粉または生地のその他
の処理、例：冷却、照射、加熱 [2]
- 8/00 生地の仕込またはベーキングの方法（添
加材料による穀粉または生地の処理 A21
D2/00 ）
- 8/02 ・生地の仕込法；ベーキングに先立つ生
地の処理
- 8/04 ・微生物または酵素による生地の処理
- 8/06 ・ベーキング加工
- 8/08 ・粘着防止、例：焼板上への
- 8/10 ・ふりかけ粉を用いるもの
- 10/00 ベーキング前のバター - ；生地またはそ
の混合物 [2]
- 10/02 ・焼がまにかけられるようにした生地、
例：包装した生地 [2]
- 10/04 ・バター - [2]
- 13/00 仕上がったあるいは部分的に仕上がった
ベカリ - 製品 [2017.01]
- 13/02 ・全砕粒粉から作られた製品；ふすま
またはあら挽き穀粒を含む製品
- 13/04 ・ライ麦粉または小麦粉以外の材料から
つくられた製品 [2017.01]

- 13/043 ・塊茎、例：キャッサバまたはばれい
しょ、からのもの [2017.01]
- 13/045 ・豆科植物からのもの [2017.01]
- 13/047 ・ライ麦または小麦以外の穀類、例：米、
からのもの [2017.01]
- 13/06 ・栄養価を調整した製品、例：加工澱粉を
含有したもの [2017.01]
- 13/062 ・糖含量を調整したもの；無糖製品
[2017.01]
- 13/064 ・蛋白質含量を調整したもの [2017.01]
- 13/066 ・グルテンフリ - 製品 [2017.01]
- 13/068 ・脂肪含量を調整したもの；無脂肪製品
[2017.01]
- 13/10 ・多層化された製品 [2017.01]
- 13/11 ・2 以上の生地から作られるもの、例：
組成材料、色または構造が異なるもの
[2017.01]
- 13/13 ・コ - ティングされたもの [2017.01]
- 13/14 ・充填されたもの [2017.01]
- 13/16 ・多層化されたペ - ストリ - ；例：パフ
ペ - ストリ - ；デニッシュペ - ストリ
- または積層状生地 [2017.01]
- 13/17 ・コ - ティングされたもの [2017.01]
- 13/19 ・充填されたもの [2017.01]
- 13/20 ・部分的または完全にコ - ティングされ
た製品（多層化されたベカリ - 製品
でコ - ティングのあるもの A21D13/13
、A21D13/17 ） [2017.01]
- 13/22 ・ベーキング前にコ - ティングされたも
の [2017.01]
- 13/24 ・ベーキング後にコ - ティングされたも
の [2017.01]
- 13/26 ・コ - ティングが成分の移行を防止する
もの [2017.01]
- 13/28 ・コ - ティングの組成材料に特徴のある
もの [2017.01]
- 13/30 ・充填された、充填されるまたは詰め物
をした製品（多層化された製品で充填
物のあるもの A21D13/14、A21D13/19 ）
[2017.01]
- 13/31 ・ベーキング前に充填されたもの
[2017.01]
- 13/32 ・ベーキング後に充填されたまたは充填
されるもの、例：サンドイッチ
[2017.01]
- 13/33 ・可食容器、例：カップまたはコ - ン
[2017.01]
- 13/34 ・充填物が成分の移行を防止するもの
[2017.01]
- 13/36 ・充填されたウエハ - ス [2017.01]
- 13/37 ・共押出加工製品、すなわち、生地およ
び充填物の同時押出加工により得られ
る製品 [2017.01]
- 13/38 ・充填物の組成物に特徴のあるもの
[2017.01]
- 13/40 ・タイプ、形状または使用に特徴のある
製品 [2017.01]
- 13/41 ・ピザ [2017.01]
- 13/42 ・トルティ - ヤ [2017.01]
- 13/43 ・フラットブレッド、例：ナン [2017.01]
- 13/44 ・パンケ - キまたはクレ - ブ [2017.01]
- 13/45 ・ウエハ - ス（充填されたウエハ - ス
A21D13/36 ） [2017.01]
- 13/46 ・クルトン [2017.01]

- 13/47 •• 装飾されたまたは装飾用の製品
 [2017.01]
- 13/48 •• 食用のほかに追加的機能を有する製品
 , 例. 玩具または食事用器具 [2017.01]
- 13/50 • 発泡固化製品, 例. 메렌게 [2017.01]
- 13/60 • 油で揚げた製品, 例. 도 - 나ツ [2017.01
]
- 13/80 • 他に分類されないペ - 스트리 -, 例. 케
 - 키, 비스킷またはクッキ -
 [2017.01]
- 15/00 베이카리 - 製品の貯蔵; 改良 (再生 A21
 D17/00) [2]
- 15/02 • 冷却によるもの [2]
- 15/04 • 熱処理によるもの [2]
- 15/06 • 照射によるもの [2]
- 15/08 • 被覆によるもの [2]
- 17/00 베이카리 - 製品の再生 [2]