

# 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 - プ 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 - プ [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. メレンゲ [2017.01]
- 13/60      • 油で揚げた製品, 例. ド - ナツ [2017.01  
            ]
- 13/80      • 他に分類されないペ - ストリ -, 例. ケ  
            - キ, ビスケットまたはクッキー -  
            [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]