

## A23J 食品用蛋白質組成物；食品用蛋白質の仕上げ；食品用リン脂質組成物 [4]

1/00	食品用蛋白質組成物の採取；卵を割ることおよび卵白と卵黄の分離 [4]
A	蛋白質の採取一般〔 動植物質いずれにも適用可〕
B	植物からの採取〔 1/12-16 優先〕
Z	その他
1/02	・肉からの採取
1/04	・魚その他の水産動物からの採取
1/06	・血液からの採取 [2]
1/08	・卵からの採取
A	割卵装置〔 卵黄・卵白の分離 1/09〕
Z	その他
1/09	・卵白からの卵黄の分離
1/10	・毛、羽毛、角、皮、革、骨またはこれに類するものからの採取
1/12	・穀類、小麦、ぬか、ふすま、または糖蜜からの採取
1/14	・豆科または他の植物の種子からの採取；プレスケ - キまたは含油種子からの採取
1/16	・澱粉工場の廃水またはこれに類似する廃棄物からの採取
1/18	・酵母からの採取
1/20	・乳からの採取、例、カゼイン（カ - ドまたはチ - ズ A23C）；ホエ - からの採取
1/22	・カゼインの乾燥
3/00	食品用の蛋白質の仕上げ
3/00 501	・成形（除組織化）、製品化
3/00 502	・肉様食品、肉代替品（組織化手段に特徴のあるものは 3/22-3/28 優先）
3/00 503	・畜肉様（ 脂身）
3/00 504	・ブロツク肉、切身肉様
3/00 505	・ひき肉様食品（ プロテイングラニユ - ル）
3/00 506	・ハム・ソーセ - ジ様
3/00 507	・魚介類様
3/00 508	・卵様食品、卵代替品
3/00 509	・シート状食品、シート状成形（ ケ - シング）
3/00 510	・チップス状フレ - ク状食品スナツク菓子
3/00 511	・豆腐様食品、ゲル化食品
3/04	・動物性蛋白質 [5]
3/04 501	・畜肉、魚介類由来（例、甲殻類の殻（クモクラ））
3/04 502	・組織化されたもの
3/06	・ゼラチン [5]
3/08	・乳蛋白質 [5]
3/10	・カゼイン（乾燥カゼイン A23J1/22） [5]
3/10 501	・組織化されたもの
3/12	・血液由来 [5]
3/14	・植物性蛋白質 [5]
3/16	・大豆由来 [5]
3/16 501	・組織化されたもの

3/16 502	・可溶性粉末（ 溶解性改良）
3/18	・小麦由来 [5]
3/18 501	・組織化されたもの
3/18 502	・活性グルテン、グルテン粉末
3/20	・微生物または単細胞藻類由来蛋白質 [5]
グル - プ 3/22 から 3/30 に分類されたもののうち、蛋白質の由来が重要であるならば、グル - プ 3/04 から 3/20 にも分類する。 [5]	
3/22	・組織化によるもの [5]
3/24	・凍結によるもの [5]
3/26	・押し出しまたは膨化によるもの [5]
3/26 501	・エクストル - ダ - を使用
3/26 502	・多軸型
3/28	・溶液からのまたは溶液中での凝固によるもの、例、紡糸 [5]
3/28 501	・紡糸法によるもの
3/28 502	・力 - ド化・ゲル化工程を経るもの
3/30	・加水分解によるもの [5]
3/32	・化学薬品を用いるもの [5]
3/34	・酵素を用いるもの [5]
7/00	食品用リン脂質組成物、例、レシチン [4]

グル - プ A23J3/04-A23J3/20 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、最後の適切な箇所に分類する。 [5]

