

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 A21D10/00） [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、過酸化物質
- 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 ・・・過酸化物質
- 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 A21D2/00）
- 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]