

A23L	サブクラス A21D または A23B-A23J までに包含されない食品，食料品，または非アルコ - ル性飲料；その調製または処理，例．加熱調理，栄養改善，物理的処理（このサブクラスには完全に包含されない，食品の成形または加工 A23P）；食品または食料品の保存一般 [2006.01]	A	無果汁炭酸飲料
		B	ミネラルを主成分とする飲料
		C	穀類またはハト麦以外の植物質原料および微生物原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R, アルコ - ルの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）
		D	・蛋白または油脂原料植物，例．大豆
2/00	非アルコ - ル飲料；その乾燥組成物または濃縮物（ス - プ濃縮液 A23L23/10）；それらの調整（アルコ - ルの除去による非アルコ - ル飲料の調整 C12H3/00）[2006.01]	E	・真菰
	A 品質改善一般，例．固形ゼリ - 入，カプセル体添加，酸素注入または消泡	F	・藻類，例．クロレラ，海藻類
	B ・風味，例．苦味	G	・菌類
	C ・甘味	H	・キノコ，すなわち子実体
	D ・酸味	J	穀類またはハト麦（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R, アルコ - ルの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）
	E ・増粘，増コク	K	・浸出後飲用するもの
	F ・栄養強化，改善，例．ビヒダス菌，食物センイ，薬効物または減塩	L	・麦茶，麦茶原料（ハトムギ A23L2/38K）
	G ・栄養価の低下，すなわち低カロリー - 化	M	・麦茶抽出物
	H ・アルコ - ルの低下，除去	N	動物質原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R, アルコ - ルの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）
	J ・タンパク液またはペプタイド液，すなわちタンパク飲料一般	P	・乳
	K ・混濁防止，清澄，例．濾過	Q	・卵
	L ・混濁化	R	酢の利用に特徴があるもの
	M ・着色	S	アルコ - ルの除去，低下に特徴があるもの
	N 保存一般，例．殺菌，品質保持，冷凍または冷却	Z	その他
	P ・保存剤	2/38 102	・甘酒
	Q 粉末化	2/385	・非アルコ - ル飲料の濃縮物 [6]
	R 顆粒化	2/39	・乾燥組成物 [6]
	S 泡立て（組成物 A23L2/40）	2/395	・… 特定の外観や形をしているもの [6]
	T 炭酸飲料一般（品質改善一般 A23L2/00A, 炭酸水の製造 B01F）	2/40	・泡を発生する組成物 [2]
	U ・泡の保持	2/42	・非アルコ - ル飲料の保存 [6]
	V 飲料に適した水，例．アルカリイオン水	2/42 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	W 形態または包装に特徴があるもの	2/44	・… 保存剤を添加することによるもの [6]
	X 飲料の分配または移送に特徴があるもの	2/44 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	Z その他	2/46	・… 加熱によるもの [6]
2/02	・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]	2/46 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	A 果実ジュ - スを含有するもの	2/48	・… 照射または電氣的処理によるもの [6]
	B ・かんきつ類	2/48 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	C ・リンゴ	2/50	・… 加熱しないで，照射または電氣的処理をするもの [6]
	D ・梅	2/50 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	E 野菜ジュ - スを含有するもの	2/52	・成分を添加するもの（保存剤を添加する A23L2/44）[6]
	F ・トマト	2/52 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
	Z その他	2/54	・… ガスを混入するもの [6]
2/04	・ジュ - スの抽出（ジュ - スを抽出する機械または装置 A23N1/00, A47J19/00）[2]	2/54 101	・… 果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]
2/06	・… かんきつ類果実からの抽出 [2]	2/56	・… 香味料または苦味剤（甘味料 A23L2/60）[6]
2/08	・ジュ - スの濃縮または乾燥 [2]	2/58	・… 着色料 [6]
2/10	・… 加熱あるいは乾燥ガスとの接触によるもの [2]	2/60	・… 甘味料 [6]
2/12	・… 凍結によるもの [2]	2/62	・… 混濁剤；濁りを均一にするための添加剤 [6]
2/14	・… 凍結及び昇華によるもの [2]		
2/38	・その他の非アルコ - ル飲料（豆科植物からの飲料 A23L11/60）[2021.01]		

2/64	..揮発性芳香剤の再添加 [6]	3/16	・非包装材料の加熱によるもの [2006.01]
2/64 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/18	..装置内を通して順次移送される間に行なうもの
2/66	..蛋白質 [6]	3/20	...平板を移動することによるもの
2/68	..酸味をつける物質 [6]	3/22	...筒中を移動することによるもの
2/70	・非アルコール飲料の透明化または清澄化；不要物質の除去 [6]	3/24	..噴霧状態の物質によるもの
2/70 101	..果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/26	・加熱せずに照射することによるもの
A	酸味性物質の除去	3/28	..紫外線によるもの
B	苦味物質の除去	3/30	..超音波で処理することによるもの
Z	その他、例、透明化、清澄化または酸味性物質および苦味物質以外の物質の除去	3/32	・加熱効果のない電流で処理することによるもの
2/72	..濾過による [6]	3/34	・化学物質で処理することによるもの
2/74	...膜を使うもの、例、浸透、限外濾過 [6]	3/3409	..ガスの形で行なわれるもの、例、燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]
2/76	..ガスの除去によるもの [6]	3/3418	...CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , または H <sub>2</sub> O のみからなる制御された雰囲気、例、減圧、中で行なうもの [5]
2/76 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/3427	....そのなかに吸収剤が置かれるかまたは用いられるもの（流体吸収用の備えをもつ食料品用包装体 B65D81/26） [5]
2/78	..イオン交換によるもの [6]	3/3436	....酸素吸収剤 [5]
2/78 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/3436 501	....鉄を含有するもの
2/80	..吸着によるもの [6]	3/3445	...CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , または H <sub>2</sub> O に他のガスを加えたものからなる制御された雰囲気中で行なうもの [5]
2/82	..凝集によるもの [6]	3/3454	..液体または固体の形で行なうもの [5]
2/84	..微生物または生物材料、例、酵素、を用いるもの [6]	3/3463	...有機化合物；微生物；酵素 [5]
2/84 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	<p>グルー プ A23L3/3472-A23L3/3562 においては、ラストプレ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]</p>	
3/00	食品または食料品の保存一般、例、食品または食料品に特に適した殺菌、滅菌（包装の関連する食品または食料品の保存 B65B55/00）	3/3472	....動物または植物から得た構造未知の化合物 [5]
3/00 101	・容器詰	3/3481	....酸素を含む有機化合物 [5]
A	包装関連〔容器詰された食品の加熱殺菌装置および処理方法に特徴のあるもの、3/005-3/14〕	3/349	....単結合の酸素を有するもの [5]
B	・かん詰	3/349 501	....エタノール
C	・レトルトパウチ詰	3/3499	....二重結合の酸素を有するもの [5]
Z	その他	3/3508	....カルボキシル基を含むもの [5]
3/00 102	・被膜（ソセジ用ケシング A22 C13/00）	3/3517	....カルボン酸エステル [5]
3/00 103	・燻製	3/3526	....窒素を含む有機化合物 [5]
3/005	・照射または電気的処理を用いる加熱によるもの（乾燥またはキルン処理 A23 L3/40） [5]	3/3526 501	....アミノ酸：その誘導体〔シスチン、システイン、メチオニン 3/3535: 複素環含有アミノ酸 3/3544,3/3544,502〕〔構造の明らかなペプチド、たん白質、例、プロタミンを含む〕
3/01	..マイクロ波または誘電加熱を用いるもの [5]	3/3535	....硫黄を含む有機化合物 [5]
3/015	・圧力変化、衝撃、加速、剪断応力で処理することによるもの [5]	3/3544	....複素環を含む有機化合物 [5]
3/02	・装置内を通して連続的または段階的に順次移送される包装体内の材料の加熱によるもの（A23L3/005 が優先） [2006.01]	3/3544 501	....アスコルビン酸；その誘導体
3/04	..エンドレスチェンコンベアまたはバンドコンベア上に包装体を有するもの	3/3544 502	....異項環原子として窒素のみを有するもの
3/06	..らせん状通路に沿って移送される包装体を有するもの	3/3553	....りんを含む有機化合物 [5]
3/08	..回転台上に包装体を有するもの	3/3562	....糖；その誘導体 [5]
3/10	・装置内を通して順次移送されない包装体内の材料の加熱によるもの [2006.01]	3/3571	....微生物；酵素 [5]
3/12	..相互に通じかつ加熱媒体が循環する室内に包装体を有するもの	3/358	...無機化合物 [5]
3/14	..その場で動く包装体を有するもの	3/3589	...液体を用いる保存のための装置 [5]
		3/3598	...固体を用いる保存のための装置 [5]
		3/36	・冷凍；その後の解凍；冷却 [5]
		A	凍結
		Z	その他
		3/365	..冷凍後の解凍 [5]
		A	高周波によるもの

	B	・制御に特徴を有するもの		C	マイクロ波加熱によるもの
	Z	その他		D	揚げ処理によるもの
3/37		・化学薬品の添加によるもの [5]		E	・被覆に特徴があるもの
	A	凍結・冷却		F	特定の包装状態での調理
	Z	その他		Z	その他のもの，例．いためるもの，高圧調理
3/375		・低温での食品と化学薬品，例．液体 N <sub>2</sub> ，の間の直接接​​触のあるもの [5]	5/20		・好ましくない物質の除去，例．脱臭，または解毒 [2016.01]
3/40		・乾燥またはキルン処理によるもの；その後の再生 [4,5]	5/30		・物理的処理，例．電気的または磁気的手段，波動エネルギー - または照射 [2016.01]
	A	乾燥	5/40		・食品の着色または脱色 [2016.01]
	B	・常圧乾燥〔A23L3/42-3/54 除く〕	5/41		・添加物，例．光学的光沢剤，の使用による自然色の保持または変更（A23L5/42 が優先）[2016.01]
	D	・減圧乾燥〔凍結真空乾燥 A23L3/44〕	5/42		・染料または顔料の追加，例．光学的光沢剤との組み合わせ [2016.01]
	Z	その他	5/43		・天然由来の有機染料または顔料，それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体の使用 [2016.01]
3/42		・乾燥前または乾燥中における化学薬品の添加によるもの [5]	5/44		・カロチノイドまたはキサントフィルの使用 [2016.01]
3/44		・凍結乾燥 [5]	5/46		・微生物または藻類を起源とする染料または顔料の使用 [2016.01]
3/46		・噴霧乾燥 [5]	5/47		・グル - プ A23L5/43-A23L5/46 に包含されない合成有機染料または顔料の使用 [2016.01]
3/48		・薄層乾燥，ドラム乾燥またはロ - ラ - 乾燥 [5]	5/48		・その調製のための化学工程により特徴付けられる不特定構造の化合物 [2016.01]
3/50		・流動床乾燥 [5]	5/49		・化学反応による脱色，例．ブリ - チング [2016.01]
3/52		・泡沫乾燥 [5]	7/00		穀類誘導製品；モルト製品；それらの調製または処理（ビ - ル醸造用麦芽の調製 C12C）[2016.01]
3/54		・照射または電気的処理，例．超音波，を用いるもの [5]	7/10		・穀類誘導製品 [2016.01]
	A	高周波〔例．マイクロ波〕によるもの		A	米の処理法，例．冷凍米，強化米，アルファ米（洗米処理 B02B）
	Z	その他		B	炊飯方法，例．かゆ
5/00		食品または食料品の調製または処理一般；それにより得られる食品または食料品；それらの材料 [2016.01]		C	・玄米の炊飯方法
	A	成形品，例．成形のための添加物（食品の成形一般 A23P；包装成形品 A23L5/00G；薄膜被覆食品 A23L5/00F）		D	炊飯装置，例．アルファ化装置（蒸煮装置 A47J27/16）
	B	・シ - ト，フィルム又はチュー - ブ状成形物，例．シ - ト状に成形するための組成物又は添加物（包装体 A23L5/00G；成形 A23P）		E	米飯及びその処理方法，例．カレー - ライス，盛付機またはほぐし機
	C	・カプセル化物，例．カプセル造粒のための組成物（マイクロカプセルの製造 B01J13/02；カプセル成形 A23P）		F	握り飯，すし，例．握り飯用包装材
	D	顆粒化，粒状化物，例．顆粒化のための添加剤（顆粒又は粒成形 A23P）		G	握り飯，すしの製造装置
	E	膨化物品，例．膨化のための組成物（膨化成形に特徴を有するもの A23P）		H	麦，そば，とうもろこし
	F	コ - ティング，可食物による被覆物（A23L5/00H が優先；包装 A23L5/00G；揚げ物用衣 A23L5/10；被覆 A23P1/08）		Z	その他穀類誘導製品及びその処理法
	G	包装；容器，充填に特徴を有するもの，例．可食性容器（包装状態での加熱調理 A23L5/10）	7/10 101		・麩
	H	味付け，香り付けに特徴を有するもの（A23L27/00 を参考）	7/10 102		・餅
	J	発酵，酵素分解	7/104		・穀粉または穀類素材の発酵；酵素または微生物の添加 [2016.01]
	K	食品又はその素材の組成に特徴を有するもの，例．金箔入り食品（A23L5/00A-A23L5/00J が優先）	7/109		・パスタ型のもの，例．マカロニまたはヌ - ドル [2016.01]
	L	・油脂を主成分とするもの，例．乳化油性食品		A	方法〔添加剤，添加物質〕
	M	・蛋白質を主成分とするもの		B	・麺帯，麺線の製造，処理，特定形状の麺，麺の乾燥
	N	・炭水化物を主成分とするもの		C	・生麺；茹麺；蒸し麺，冷凍麺；包装麺の保存；保存用添加剤
	Z	その他のもの，例．含浸		D	・ワンタン；麺皮
5/10		・食品の一般的な加熱調理方法，例．ロ - スティングまたは油揚げ [2016.01]		E	・マカロニ；スパゲッティ
	A	蒸煮によるもの		F	・そば類
	B	煮沸によるもの		G	・ビ - フン；はるさめ；寒天麺（米粉を添加した麺 A23L7/109A）
				J	装置

	K	・茹麺装置			A	大豆の処理、例、物理的手段のみによる処理
	Z	その他のもの			B	・前処理、例、脱皮、精選、洗滌
7/113		・・・半ゆで【parboiled】またはインスタントパスタ [2016.01]			C	・蒸煮処理
7/117		・・・即席型のフレ－クまたは他の形のもの；半仕上げのまたは部分的に仕上げられた製品（加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレ－ク状の穀類 A23L7/143；穀類胚芽製品 A23L7/152） [2016.01]			D	・化学的処理、例、酢大豆（A23L11/00E が優先）
7/122		・・・被覆された、詰まった、多層化されたまたは空洞のある即席型穀類 [2016.01]	11/00	301	E	・生物的处理
7/126		・・・顆粒状または断片状の穀類を結合、成形または圧縮することにより得られるスナックまたはその類似物、例、シリアルバ－ [2016.01]	11/10		F	大豆以外の豆類の処理
7/13		・・・成形した穀類生地を油で揚げることで得られるスナックまたはその類似物 [2016.01]	11/30		Z	その他、例、おから
7/135		・・・個々のまたは押し出し成形されていないフレ－ク状、顆粒状または均一な大きさを有するもの、例、朝食用シリアル [2016.01]	11/40			・生餡
7/139		・・・全粒または顆粒状のものから作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]	11/45		A	装置
7/143		・・・加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレ－ク状の穀類、例、オートミ－ル；改良された米製品 [2016.01]			Z	その他
7/148		・・・全粒または顆粒状の穀類から作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]	11/10			・豆類の迅速加熱調理 [2016.01]
7/152		・・・穀類胚芽【germ】製品 [2016.01]	11/30			・望ましくない物質の除去、例、苦味物質 [2016.01]
7/157		・・・肉、魚などの衣づけ用粒状穀粉類 [2016.01]	11/40			・豆類の凝固物 [2021.01]
7/161		・・・膨化穀類、例、ポップコ－ンまたは膨化米 [2016.01]	11/45			・・・大豆の凝固物、例、豆腐 [2021.01]
7/165		・・・中間処理としてひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴う膨化穀類の調製 [2016.01]			A	豆腐製造装置、例、家庭用のもの
7/17		・・・押し出しによる [2016.01]			B	生ゴの調製
7/174		・・・ひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わない全粒または顆粒状の穀類からの膨化穀類の調製 [2016.01]			C	ゴの加熱
7/178		・・・加熱を伴うまたは伴わない圧力開放による [2016.01]			D	豆乳とおからの分離
7/183		・・・圧力開放装置を使用しない加熱による [2016.01]			E	盛り込み、寄せ
7/187		・・・不連続的に処理を行う装置 [2016.01]			F	成型、脱水、切断
7/191		・・・膨化穀類の後処理、例、被覆または塩づけ [2016.01]			G	充填豆腐
7/196		・・・もとの顆粒状態が維持される製品、例、パ－ボイルドライス [2016.01]			H	仕上げ、例、冷却、殺菌または包装
7/20		・モルト製品（ビ－ル醸造用麦芽の調製 C12C） [2016.01]			Z	その他、例、製法
7/25		・・・穀類モルトの発酵またはモルト処理による穀類の発酵 [2016.01]	11/45	105		・・・凍豆腐
9/00		ブディング；クリ－ム代用品；それらの調製または処理 [2016.01]			A	装置
9/10		・ブディング；乾燥粉末ブディング [2016.01]			Z	その他
9/20		・クリ－ム代用品 [2016.01]	11/45	106		・・・豆腐製造用凝固剤、消泡剤又は保存剤
11/00		食品用の豆類、すなわち食品用の豆科植物の果実；豆科植物からの製品；それらの調製または処理 [2021.01]			A	凝固剤
					B	消泡剤
					Z	その他
			11/45	107		・・・湯葉
					A	装置
					Z	その他
			11/45	108		・・・油揚げ
					A	装置
					Z	その他、例、がんもどき、厚揚げ
			11/50			・発酵豆類または発酵させた豆科植物；微生物の付加による豆類または豆科植物の発酵（望ましくない物質の除去 A23L11/30；醤油 A23L27/50） [2021.01]
			11/50	102		・・・熟成したもの
			11/50	103		・・・みそ
			11/50	104		・・・原料処理方法
			11/50	105		・・・仕込方法
			11/50	106		・・・原料処理装置、仕込装置
			11/50	107		・・・みその発酵、熟成方法
			11/50	108		・・・みその発酵、熟成装置
			11/50	109		・・・各種みそ
			11/50	110		・・・白みそ
			11/50	111		・・・なめみそ
			11/50	112		・・・引き続き処理するもの
			11/50	113		・・・みその発酵、熟成後の処理
			11/50	114		・・・殺菌又は防腐
			11/50	115		・・・製品加工
			11/50	116		・・・みその発酵、熟成後の処理装置
			11/50	117		・・・脱水
			11/50	118		・・・固形みそ又は粉末みそ

11/50	209	.. なっとう	E	特定の形状または構造	
		A 装置	F	製造装置	
		Z その他	H	ナマコ、ウニ、ホヤ、クラゲ	
11/60		・豆科植物からの飲料、例．ルピナス属からの飲料 [2021.01]	J	スッポン	
11/65		.. 大豆飲料 [2021.01]	Z	その他のもの	
11/70		・発芽豆類製品、例．大豆もやしからの製品 [2021.01]	17/00	101	・魚肉練製品
13/00		肉類の製品；ミ - トミ - ル；それらの調製または処理 [2016.01]	A	形状または構造に特徴があるもの、例．多層構造のかまぼこ	
	A	品質改善	B	冷凍すり身	
	D	着色または発色	C	副原料、例．グルテン、澱粉	
	E	製造装置	D	品質改善	
	Z	その他のもの	E	包装または被膜	
13/10		・ミ - トミ - ルまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレ - ク [2016.01]	F	保存または殺菌	
13/20		・非食肉部分、例．外殻、皮、骨髓、胃壁、足、耳または鼻、からのもの（加工処理した肉類の成分としての腺又は骨 A23L13/60） [2016.01]	G	充填または成形装置	
			H	充填または成形以外の装置	
			Z	その他のもの	
13/30		・肉類の抽出物 [2016.01]	17/00	102	.. かまぼこ（かまぼこ原料、かまぼこ製品自体 A23L17/00 101）
13/40		・添加物を含有するもの（添加物を用いて肉をやわらかくするもの A23L 13/72） [2023.01]	A	原料供給、成形、板付け、型枠装置	
13/50		・家禽製品、例．家禽肉ソ - セ - ジ [2016.01]	B	加熱装置	
13/60		・粉碎または乳化した肉類製品、例．ソ - セ - ジ；粉碎した肉類製品からの再成形肉 [2016.01]	Z	その他のもの、例．かまぼこ板	
	A	ソ - セ - ジ	17/00	103	.. 竹輪（竹輪原料、竹輪製品自体 A23L17/00 101）
	B	ブロック肉	17/10		・フィッシュミ - ルまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレ - ク [2016.01]
	Z	その他	17/20		・魚類の抽出物 [2016.01]
13/70		・やわらかくする処理または風味付与された肉片；軟化、風味付けする、またはマリネすることに特に適合した浸漬液 [2023.01]	17/30		・魚卵、例．キャビア；魚卵代用品 [2016.01]
13/72		.. 添加剤を用いるもの、例．液剤の注入 [2023.01]	A	人工魚卵	
13/74		... 微生物または酵素を用いるもの [2023.01]	Z	その他のもの	
13/75		... 軟化、風味付けする、またはマリネするための浸漬液を用いるもの、例．香辛料、酸、調味料または香味料を含有するマリネの漬け汁 [2023.01]	17/40		・甲殻類または貝 [2016.01]
13/76		.. 気体雰囲気下での処理によるもの、例．熟成；電気的手段、照射または波動処理によるもの [2023.01]	A	エビ、カニ	
13/77		.. 機械的処理によるもの、例．こねる、すり込む、またはタンプリング [2023.01]	B	オキアミ	
15/00		卵製品；それらの調製または処理 [2016.01]	C	貝	
	A	卵黄調製品	Z	その他のもの	
	B	卵白調製品	17/50		・軟体動物 [2016.01]
	C	卵製飲料	A	イカ製造機、例．イカ飯	
	D	特定の形状または構造を有するもの	Z	その他のもの	
	E	製造装置	17/60		・食用海藻 [2016.01]
	Z	その他のもの	A	他に分類されない海藻の加工装置	
15/10		・卵口 - ル [2016.01]	B	わかめ、ところてん、こんぶ、海苔以外の海藻食品、2 種以上の海藻を含む海藻食品	
17/00		海産物製品；魚製品；フィッシュミ - ル；魚卵代用品；それらの調製または処理 [2016.01]	W	わかめ	
	A	品質改善	Z	その他のもの	
	B	ブロック肉	17/60	101	.. 寒天、例．ところてん
	C	頭、皮、骨、臓器	17/60	102	.. 昆布
	D	微生物または酵素処理	17/60	103	.. 海苔
			A	海苔加工品およびその調製	
			B	他に分類されない海苔加工装置	
			C	・原藻の処理または調合	
			D	・抄製後の脱水	
			E	・海苔剥ぎ	
			F	・剥離後の乾海苔の処理、例．海苔検査装置	
			G	・海苔簀	
			H	・海苔簀の搬送集積	
			Z	その他のもの、例．海苔乾燥装置	
			19/00		果実または野菜からの製品；それらの調製または処理（マ - マレ - ド、ジャム、ゼリ - または類似物 A23L21/10；収穫した果実または野菜の大量処理 A23N） [2016.01]

	A	方法 (A23L19/00C-E が優先)	27/10	・天然の香辛料、風味剤または調味料；それらの抽出物 [2016.01]
	B	装置 (A23L19/00C-E が優先)		
	C	ニンニク	A	抽出一般
	D	梅	B	動物からのもの
	E	筍、メンマ	C	植物からのもの
	Z	その他のもの	D	・わさび
19/00 101		・きのこ類	E	・唐辛子
19/00 102		・こんにゃく	F	・ニンニク
	A	方法	G	・微生物からのもの
	B	装置	H	・酵母
	C	白滝または糸こんにゃくの製造装置	Z	その他のもの
	Z	その他のもの	27/12	・・・果実からのもの、例、精油 [2016.01]
19/10		・塊茎または類似の澱粉含有根菜類の [2016.01]	27/14	・・・乾燥香辛料 [2016.01]
19/12		・・・馬鈴薯の [2016.01]	27/16	・・・たまねぎ [2016.01]
	A	方法	27/18	・・・からし【mustard】 [2016.01]
	B	装置	27/20	・合成の香辛料、風味剤または調味料 [2016.01]
	Z	その他のもの	A	乳製品風味
19/15		・・・成形されない乾燥製品、例、粉末、フレック、顆粒または塊状物 [2016.01]	B	構造式が不明のもの (A23L27/20A が優先)
19/18		・・・ローストまたはフライ製品、例、スナックまたはチップス [2016.01]	D	構造式が明らかなもの、例、脂肪族化合物
19/20		・ピッキングによるもの、例、ザウエルクラウトまたはピクルス [2016.01]	E	・脂環式化合物
21/00		マ・マレ・ド、ジャム、ゼリ - または類似物；養蜂生産物；それらの調製または処理 [2016.01]	F	・芳香族化合物
21/10		・マ・マレ・ド；ジャム；ゼリ - ；その他類似する果実または野菜組成物；擬似果実製品 [2016.01]	G	・複素環化合物
21/12		・・・果実または野菜の固形物から誘導されたもの [2016.01]	H	・複素環が任意の環と縮合している化合物
21/15		・・・果実または野菜のジュースから誘導されたもの [2016.01]	Z	その他のもの
21/18		・・・擬似果実製品 [2016.01]	27/21	・・・アミノ酸を含有するもの [2016.01]
21/20		・養蜂生産物、例、ロ・ヤルゼリ - または花粉；その代用品 [2016.01]	B	蛋白質の加水分解によるもの、例、酵素加水分解
21/25		・・・蜂蜜；蜂蜜代用品 [2016.01]	C	・酸またはアルカリによる
23/00		ス・ブ；ソ・ス (醤油 A23L27/50；サラダドレッシング、マヨネーズまたはケチャップ A23L27/60)；それらの調製または処理 [2016.01]	Z	その他のもの
23/10		・ス・ブ濃縮物、例、粉または固形にしたもの [2016.01]	27/22	・・・グルタミン酸を含有するもの [2016.01]
25/00		主にナッツミ - トまたは種子からなる食品；それらの調製または処理 [2016.01]	27/23	・・・ヌクレオチドを含有するもの [2016.01]
25/10		・ピ・ナツパタ - [2016.01]		
27/00		香辛料；風味剤または調味料；人工甘味剤；食卓塩；食餌療法用の代用塩；それらの調製または処理 [2016.01]	A	複合化学調味料
	A	粉末化、顆粒化	Z	その他のもの
	B	・酸性調味料に対するもの	27/24	・・・発酵により調製されるもの [2016.01]
	C	香味組成物	27/26	・・・肉風味 [2016.01]
	D	・調味組成物、たれ	27/27	・・・薫製風味 [2016.01]
	E	・・・甘味組成物	27/28	・・・コ・ヒ - またはココア風味 [2016.01]
	F	甘味剤一般		
	Z	その他のもの	27/29	・・・果実風味 [2016.01]
27/00 101		・天然甘味剤	27/30	・人工甘味剤 [2016.01]
	A	ステビアからのもの	A	糖、糖アルコール
	B	甘草からのもの	B	・マルチトール
	Z	その他のもの	C	ジペプチド、アミノ酸
			D	ジヒドロカルコン類
			Z	その他のもの
			27/40	・食卓塩；食餌療法用の代用塩 [2016.01]
			27/50	・醤油 [2016.01]
			A	添加物一般
			B	魚醤油
			C	醤油代用品、類似品
			D	副産物、例、粕、の処理
			E	醤油または醤油中間体を原料とする調味料 (醤油と他の調味料の単なる配合 A23L27/00D)
			Z	その他のもの
			27/50 101	・・・原料処理

	A	原料，原料処理	29/294	・無機添加物，例．シリカ [2016.01]
	B	・処理に特徴があるもの	29/30	・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコ - ルを含有するもの，例．キシリト - ル；澱粉加水分解物を含有するもの，例．デキストリン（養蜂生産物 A23L21/20；人工甘味剤 A23L27/30）[2016.01]
	C	・処理装置		
	D	・製麹		
	Z	その他のもの		
27/50 102		・仕込み		
27/50 103		・発酵，熟成	31/00	菌類の食用抽出物または食用調製品；それらの調製または処理 [2016.01]
	A	装置	31/10	・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]
	Z	その他のもの	31/15	・抽出物 [2016.01]
27/50 104		・発酵，熟成後の処理	33/00	食品の栄養改善；ダイエット用製品；それらの調製または処理 [2016.01]
	A	圧搾，濾別	33/10	・添加物の使用（実質的に難消化性の物質の添加 A23L33/21）[2016.01]
	B	・装置		
	C	火入れ，おり引き	33/105	・植物抽出物，それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体 [2016.01]
	D	・装置		
	Z	その他のもの	33/11	・植物ステロ - ルまたはそれらの誘導体，例．フィトステロ - ル [2016.01]
27/50 105		・殺菌，防腐		
27/50 106		・製品加工		
27/50 111		・固形醤油又は粉末醤油	33/115	・脂肪酸またはそれらの誘導体；脂肪または油 [2016.01]
27/60		・サラダドレッシング；マヨネ - ズ；ケチャップ [2016.01]	33/12	・脂肪酸またはそれらの誘導体 [2016.01]
	A	ドレッシング，マヨネ - ズ		
	B	ケチャップ	33/125	・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコ - ルを含有するもの；澱粉加水分解物を含有するもの（難消化物 A23L33/21）[2016.01]
	Z	その他のもの		
29/00		添加剤を含む食品または食料品（栄養改善のための添加剤を含む A23L33/10；実質的に難消化性の添加剤を含む，例．食物繊維 A23L33/21）；それらの調製または処理 [2016.01]	33/13	・核酸またはそれらの誘導体（A23L33/145 が優先）[2016.01]
29/10		・乳化剤を含むもの [2016.01]	33/135	・細菌またはそれらの変異体，例．プロバイオティクス [2016.01]
29/20		・ゼリ - 剤または濃化剤を含有するもの（マ - マレ - ド，ジャム，ゼリ - または他の類似果実または野菜組成物 A23L21/10）[2016.01]	33/14	・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]
			33/145	・抽出物 [2016.01]
29/206		・植物を起源とするもの [2016.01]	33/15	・ビタミン [2016.01]
29/212		・澱粉；変性澱粉；澱粉の誘導体，例．エステル，またはエ - テル（澱粉加水分解物を含む，例．デキストリン A23L29/30）[2016.01]	33/155	・ビタミン A または D [2016.01]
			33/16	・無機塩類，ミネラルまたは微量元素 [2016.01]
29/219		・化学的に変性させた澱粉；他の化学物質と化学反応または錯体化した澱粉製品 [2016.01]	33/165	・錯体またはキレ - ト [2016.01]
			33/17	・アミノ酸，ペプチドまたは蛋白質 [2016.01]
29/225		・分離された澱粉または誘導体以外の澱粉質の濃化剤 [2016.01]	33/175	・アミノ酸 [2016.01]
			33/18	・ペプチド；蛋白質加水分解物 [2016.01]
29/231		・ペクチン；その誘導体 [2016.01]		
29/238		・種子からのもの，例．ロ - カストビンガムまたはグア - ガム（澱粉 A23L29/212；ペクチン A23L29/231）[2016.01]	33/185	・植物蛋白質 [2016.01]
			33/19	・乳蛋白質 [2016.01]
			33/195	・微生物からの蛋白質 [2016.01]
29/244		・球茎，塊茎または根からのもの，例．グルコマンナン（澱粉 A23L29/212）[2016.01]	33/20	・栄養価の低下；栄養価の低下したダイエット用製品 [2016.01]
			33/21	・実質的に難消化性の物質の添加，例．食物繊維 [2016.01]
29/25		・滲出物，例．アラビヤガム，アカシヤガム，カラヤガムまたはトラガカントガム [2016.01]	33/22	・植物の粉碎された繊維部分，例．バガスまたはバルブ [2016.01]
			33/24	・セルロ - スまたはそれらの誘導体 [2016.01]
29/256		・海藻からのもの，例．アルギン酸塩，寒天またはカラギ - ナン [2016.01]	33/25	・合成ポリマ - ，例．ビニルポリマ - またはアクリルポリマ - [2016.01]
29/262		・セルロ - ス；その誘導体，例．エ - テル [2016.01]		
29/269		・微生物を起源とするもの，例．キサンタンまたはデキストラン [2016.01]	33/26	・ポリオ - ルポリエステル，例．シヨ糖ポリエステル；合成糖ポリマ - ，例．ポリデキストロ - ス [2016.01]
29/275		・動物を起源とするもの，例．キチン [2016.01]	33/28	・動物を起源とする物質，例．ゼラチンまたはコラ - ゲン [2016.01]
29/281		・蛋白質，例．ゼラチンまたはコラ - ゲン [2016.01]	33/29	・ミネラル物質，例．鉱油または粘土 [2016.01]
29/288		・合成樹脂，例．ポリビニルピロリドン [2016.01]		

35/00      グル - プ A23L5/00-A23L33/00 に包含されない食品または食料品；それらの調製または処理 [2016.01]