

**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；ベイクリー製品；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.....

ベイクリー製品；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]

**注**

グループ A21D2/02-A21D2/40 においては、ラストプレイス優先  
ルールが適用される、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  
            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  
            イクリー製品[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    ・ ・ ・ グルテンフリー製品[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      ・ ・ ・ コーティングされたもの[2017. 01]
- 13/14      ・ ・ ・ 充填されたもの[2017. 01]
- 13/16      ・ ・ 多層化されたペーストリー，例. パフペ  
            ーストリー；デニッシュペーストリーま  
            たは積層状生地[2017. 01]
- 13/17      ・ ・ ・ コー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ーティングされた  
            製品（多層化されたベイクリー製品でコ  
            ー テ ィ ン グ の あ る も の  
            A21D13/13, A21D13/17）[2017. 01]
- 13/22      ・ ・ ベーキング前にコーティングされたも  
            の[2017. 01]
- 13/24      ・ ・ ベーキング後にコーティングされたも  
            の[2017. 01]
- 13/26      ・ ・ コーティングが成分の移行を防止する  
            もの[2017. 01]
- 13/28      ・ ・ コー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

## A 2 1 D

- されるもの, 例. サンドイッチ[2017. 01]
- 13/33   ・ ・ ・ 可食容器, 例. カップまたはコーン  
[2017. 01]
- 13/34   ・ ・ 充填物が成分の移行を防止するもの  
[2017. 01]
- 13/36   ・ ・ 充填されたウエハース[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   ・ ・ トルティーヤ[2017. 01]
- 13/43   ・ ・ フラットブレッド, 例. ナン[2017. 01]
- 13/44   ・ ・ パンケーキまたはクレープ[2017. 01]
- 13/45   ・ ・ ウエハース（充填されたウエハース  
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. ドーナツ[2017. 01]
- 13/80   ・ 他に分類されないペーストリー, 例. ケー  
キ, ビスケットまたはクッキー[2017. 01]
- 15/00   ベイクリー製品の貯蔵; 改良（再生  
A21D17/00）[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   ベイクリー製品の再生[2]