

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; プレスケー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(カードまた はチーズ A23C);ホエーからの採取
1/22	・・カゼインの乾燥
3/00	食品用の蛋白質の仕上げ
501	・成形(除組織化)、製品化
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)
503	・・・畜肉様(←脂身)
504	・・・・ブロック肉、切身肉様
505	・・・・ひき肉様食品(←プロテイングラ ニユール)
506	・・・・ハム・ソーセージ様
507	・・・魚介類様
508	・・卵様食品、卵代替品
509	・・シート状食品、シート状成形(←ケー シング)
510	・・チツプス状フレーク状食品スナック菓 子
511	・・豆腐様食品、ゲル化食品

注

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

3/04	・動物性蛋白質[5]
501	・・畜肉,魚介類由来(例. 甲殻類の殻(ク モクラ))
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]
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]
501	・・・組織化されたもの
502	・・・可溶性粉末(←溶解性改良)
3/18	・・小麦由来[5]
501	・・・組織化されたもの
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]
注	
・グループ 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、グループ 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]
501	・・・エクストルーダーを使用
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]
501	・・・紡糸法によるもの
502	・・・カード化・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]