

A21D ベーキングの穀粉または生地処理、  
例、材料の添加によるもの；ベーキ  
ング；ペイカリ - 製品（ベーキング  
前の穀粉または生地の保存 A23B40  
/00；ペイカリ - 製品の保存 A23B45  
/00）[2006.01]

#### サブクラス内の索引

ベーキング前の製品；それらの処理

A21D10/00；A21D2/00 - A21D6/00

生地のベーキング ..... A21D8/00

ペイカリ - 製品；それらの改良または再生

A21D13/00；A21D15/00；A21D17/00

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  
のバツタ - ，生地またはその混合物 A21  
D10/00）[2,8]

グル - プ A21D2/02-A21D2/40 においては、ラストブレ  
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  
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  
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，照射または加熱（ベ  
ーキング前の穀粉または生地の保存 A23  
B40/00）[2025.01]  
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 A21  
D2/00）  
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 ベーキング前のバツタ - ，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 ・バツタ - [2]  
13/00 仕上がったあるいは部分的に仕上がった  
ペイカリ - 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（多層化されたペイカリ - 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、ドーナツ [2017.01 ]
13/80	・ 他に分類されないペストリー - ，例、ケーキ、ビスケットまたはクッキー - [2017.01]
15/00	ペイカリ - 製品の改良（再生 A21D17 /00） [2025.01]
15/02	・ 冷却によるもの [2025.01]
15/04	・ 熱処理によるもの [2025.01]
15/06	・ 照射によるもの [2025.01]
15/08	・ 被覆によるもの [2025.01]
17/00	ペイカリ - 製品の再生 [2]