

A23 食品，食料品または非アルコ - ル飲料；それらの調製，処理または保存

注

下記の箇所に注意すること：

C08B 多糖類，その誘導体

C11 動物性または植物性油，脂肪，脂肪性物質またはろう

C12 生化学，ビ - ル，酒精，ぶどう酒，酢

C13 糖工業 [4]

A23B 食品，食料品または非アルコ - ル飲料の保存；果実または野菜の化学的熟成

サブクラス内の索引

食品，食料品または非アルコ - ル飲料の保存

一般..... A23B2/00

特定製品のもの

食肉，ソ - セ - ジ，魚または魚製品..... A23B4/00

卵または卵製品..... A23B5/00

果実または野菜..... A23B7/00

食用種子，例，穀類..... A23B9/00

乳または乳製品..... A23B11/00

食用油脂..... A23B20/00

ベーキング前の穀粉または生地..... A23B40/00

ベイクリ - 製品..... A23B45/00

非アルコ - ル飲料..... A23B70/00

豆類..... A23B75/00

ココアまたはカカオ製品..... A23B80/00

茶，茶代用品またはハ - プティ - A23B85/00

コ - ヒ - またはコ - ヒ - 代用品..... A23B90/00

果実または野菜の化学的熟成..... A23B7/00

このサブクラスの他のグル - プには分類されない主題事項..... A23B99/00[2025.01]

2/00 食品または食料品の保存一般 [2025.01]

2/00 101 ・容器詰

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，2/005-2/14）

B ・かん詰

C ・レトルトパウチ詰

Z その他

2/00 102 ・被膜（ソ - セ - ジ用ケ - シング A22 C13/00）

2/00 103 ・燻製

このグル - プは食品または食料品の保存一般のための方法または装置を包含している，すなわち製品の性質が関連していないまたは特定されていない場合を対象としている。[2025.01]

2/05 ・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 B2/90）[2025.01]

2/08 ・マイクロ波または誘電加熱を用いるもの [2025.01]

2/10 ・圧力変化，衝撃，加速，剪断応力で処理することによるもの [2025.01]

2/20 ・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 [2025.01]

2/22 ・エンドレスチェ - シ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 [2025.01]

2/25 ・らせん状通路に沿って移送される包装体を有するもの [2025.01]

2/28 ・回転台上に包装体を有するもの [2025.01]

2/30 ・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 [2025.01]

2/33 ・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 [2025.01]

2/37 ・その場で動く包装体を有するもの [2025.01]

2/40 ・非包装材料の加熱によるもの [2025.01]

2/42 ・装置内を通して順次移送される間に行なうもの [2025.01]

2/44 ・…平板を移動することによるもの [2025.01]

2/46 ・…筒中を移動することによるもの [2025.01]

2/48 ・…噴霧状態の物質によるもの [2025.01]

2/50 ・加熱せずに照射することによるもの [2025.01]

2/53 ・…紫外線によるもの [2025.01]

2/57 ・…超音波で処理することによるもの [2025.01]

2/60 ・加熱効果のない電流で処理することによるもの [2025.01]

2/70 ・化学物質で処理することによるもの [2025.01]

2/704 ・…ガスの形で行なわれるもの，例，燻蒸；そのための組成物またはそのための装置 [2025.01]

2/708 ・…CO₂、N₂、O₂，または H₂O のみからなる制御された雰囲気，例，減圧，中で行なうもの [2025.01]

2/712 ・…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）[2025.01]

2/717 ・…酸素吸収剤 [2025.01]

2/721 ・…CO₂、N₂、O₂，または H₂O 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 [2025.01]

2/725 ・…液体または固体の形で行なうもの [2025.01]

2/729 ・…有機化合物；微生物；酵素 [2025.01]

2/733 ・…動物または植物から得た構造未知の化合物 [2025.01]

グル - プ A23B2/733-A23B2/779 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，最後の適切な箇所に分類する。[2025.01]

2/742 ・…酸素を含む有機化合物 [2025.01]

2/746 ・…単結合の酸素を有するもの [2025.01]

2/75 ・…二重結合の酸素を有するもの [2025.01]

2/754 ・…カルボキシ基を含むもの [2025.01]

2/758 ・…カルボン酸エステル [2025.01]

2/762 ・…窒素を含む有機化合物 [2025.01]

2/767 ・…硫黄を含む有機化合物 [2025.01]

2/771 ・…複素環を含む有機化合物 [2025.01]

2/775 ・…りんを含む有機化合物 [2025.01]

2/779 ・…糖；その誘導体 [2025.01]

2/783 ・…微生物；酵素 [2025.01]

2/788 ・…無機化合物 [2025.01]

2/792 ・…液体を用いる保存のための装置 [2025.01]

2/796 ・…固体を用いる保存のための装置 [2025.01]

2/80 ・冷凍；その後の解凍；冷却 [2025.01]

	A	凍結		C	・塩辛
	Z	その他		Z	その他のもの
2/82		・・冷凍後の解凍 [2025.01]	4/027		・・食塩以外の無機塩または、それと有機化合物、例、生化学化合物、との混合物によるもの [5]
	A	高周波によるもの	4/03		・乾燥；その後の再生 [5]
	B	・制御に特徴を有するもの	4/03 501		・・乾燥または乾製品
2/85	Z	その他		A	乾燥工程に特徴のあるもの
		・・化学薬品の添加によるもの [2025.01]		B	・真空乾燥
	A	凍結または冷却		D	脱水
	Z	その他		E	形状または構造に特徴のあるもの
2/88		・・・低温での食品と化学薬品、例、液体 N ₂ 、の間の直接接触のあるもの [2025.01]		F	圧延工程を伴うもの
2/90		・乾燥またはキルン処理によるもの；その後の再生 [2025.01]	4/03 502	Z	その他のもの
	A	乾燥			・・乾燥装置
	B	・常圧乾燥（A23B2/42-2/54 除く）		A	大型乾燥装置
	D	・減圧乾燥（凍結真空乾燥 A23B2/44）		B	・関連装置
	Z	その他		C	家庭用乾燥器
2/91		・・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 [2025.01]		D	乾燥物加工装置
2/92		・・凍結乾燥 [2025.01]	4/033	E	乾燥用部品；乾燥用部材
2/93		・・噴霧乾燥 [2025.01]		Z	その他のもの
2/94		・・薄層乾燥、ドラム乾燥またはロ - ラ - 乾燥 [2025.01]	4/037		・・化学薬品を添加するもの（A23B4/037 が優先）[5]
2/95		・・流動床乾燥 [2025.01]	4/037		・・凍結乾燥 [5]
2/96		・・泡沫乾燥 [2025.01]	4/044		・燻煙；燻煙装置 [5]
2/97		・・照射または電気的処理、例、超音波、を用いるもの [2025.01]	4/044 503		・・燻煙；燻製品
	A	高周波、例、マイクロ波、によるもの		A	燻煙処理によるもの
	Z	その他		B	・燻煙材に特徴のあるもの
特定の食品、食料品または非アルコ - ル飲料の保存；果実または野菜の化学的熟成 [2025.01]				C	燻液処理によるもの
4/00		食肉、ソ - セ - ジ、魚または魚製品の保存 [2006.01]		D	・燻液に特徴のあるもの
	A	包装		Z	その他のもの
	E	脱酸素	4/048		・・自然煙以外の化学薬品を添加するもの [5]
	F	化学薬品以外の添加	4/052		・・燻煙発生装置 [5]
	G	・動物由来のもの		A	大型燻煙装置
	H	・植物由来のもの		B	家庭用燻煙器
	Z	その他のもの		C	発煙部
4/00 101		・かん詰またはびん詰によるもの		Z	その他のもの
	B	形状または構造に特徴のあるもの	4/056		・・照射または電気的処理と結合した燻煙、例、静電燻煙 [5]
	C	製造工程に特徴のあるもの	4/06		・凍結；その後の解凍；冷却 [2]
	Z	その他のもの	4/06 501		・・冷凍；冷却
4/00 505		・節類		A	冷蔵；冷却
	A	削り節；魚節粉末		B	凍結
	B	シ - ト状		C	・凍結工程に特徴のあるもの
	Z	その他のもの		D	・形状または構造に特徴のあるもの
4/005		・加熱による保存 [5]		E	・包装に特徴のあるもの
4/01		・・照射または電気的処理によるもの [5]		F	・凍結粉碎
4/015		・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]		G	冷媒；ブライン
4/02		・無機塩類による保存（そのための装置 A23B4/26,A23B4/32）[2]		H	資材；容器；器具
	E	装置		J	装置
	Z	その他のもの		K	・凍結品製造装置
4/023		・・食塩または、それと無機または有機化合物との混合物によるもの [5]	4/07	L	・貯蔵装置
	A	塩蔵		Z	その他のもの
	B	・塩漬			・・冷凍後の解凍 [5]
				A	空気媒体解凍
				B	水媒体解凍
				C	蒸気解凍
				D	電気解凍
				E	・高周波加熱解凍
				F	超音波解凍
				G	加圧解凍

	H	真空解凍	5/055	・・・低温での食品と化学薬品，例．液体 N ₂ ，の間の直接接​​触によるもの [5]
	J	装置		
	Z	その他のもの	5/06	・保護層による卵の被覆；組成物またはそのための装置 [5]
4/08		・・・冷却前または冷却中の化学薬品を添加するもの [2]	5/08	・化学薬品による保存 [5]
	A	無機化合物	5/10	・・・ガス状態のもの，例．燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]
	B	有機化合物		
	C	・アルコール類	5/12	・・・液体または固体状態のもの [5]
	D	・酸	5/14	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]
	E	・窒素原子を含むもの	5/16	・・・微生物；酵素 [5]
	F	・・・アミノ酸	5/18	・・・無機化合物 [5]
	G	・エステル	5/20	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]
	H	糖	5/22	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]
	J	ペプチド；蛋白質	7/00	果実または野菜の保存；果実または野菜の化学的熟成 [2006.01]
	K	微生物；酵素	7/00 101	・かん詰め，びん詰または袋詰によるもの
	L	グレ－ズ		
	Z	その他のもの	7/005	・加熱による保存 [5]
4/09		・・・低温での食品と化学薬品，例．液体 N ₂ ，の間の直接接​​触によるもの [5]	7/01	・・・照射または電気的処理によるもの [5]
4/10		・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 [2]	7/015	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]
	A	合成樹脂による被覆	7/02	・脱水；その後の再生（調理された乾燥ばれいしょ A23L19/12）
	Z	その他のもの	7/022	・・・化学薬品を添加するもの（A23B7/024 -A23B7/028 が優先） [5]
4/12		・酸による保存；酸発酵 [2]		
	A	酢，酢酸	7/024	・・・凍結乾燥 [5]
	B	ソルビン酸	7/026	・・・噴霧乾燥 [5]
	Z	その他のもの	7/028	・・・薄層乾燥，ドラム乾燥またはロ－ラ－乾燥 [5]
4/14		・A23B4/02 または A23B4/12 に属しない化学薬品による保存 [2]	7/03	・・・生ばれいしょの乾燥
4/16		・・・ガス状態のもの，例．燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]	7/04	・凍結；その後の解凍；冷却
4/18		・・・液体または固体状態で行うもの（そのための装置 A23B4/26,A23B4/32） [5]	7/045	・・・冷凍後の解凍 [5]
4/20		・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]	7/05	・・・化学薬品を添加するもの [5]
	A	アルコール類	7/055	・・・低温での食品と化学薬品，例．液体 N ₂ ，の間の直接接​​触によるもの [5]
	B	エステル類	7/06	・ブランチング（そのための機械 A23N12/00） [3]
	C	ニトロフラン誘導体	7/08	・砂糖による保存（マ－マレ－ド，ジャム，フル－ツゼリ－ A23L21/10）
	Z	その他のもの	7/10	・酸による保存；酸発酵
4/22		・・・微生物；酵素 [5]		
4/24		・・・無機化合物 [5]		
4/26		・液体を用いる保存のための装置 [5]	A	梅以外の漬物のための方法
4/28		・・・液体の注入によるもの [5]	B	・母料，すなわち漬床材料
4/30		・・・液体の噴霧によるもの [5]	C	・梅の漬物
4/32		・固体を用いる保存のための装置 [5]	D	装置
5/00		卵または卵製品の保存 [2006.01]	E	・重し，加重用蓋
	A	包装	F	・水取，排水装置
	B	燻製	Z	その他のもの
	Z	その他のもの	7/12	・・・ザウエルクラウトを圧搾する装置
5/005		・加熱による保存 [5]	7/14	・A23B7/08 または A23B7/10 に属しない化学薬品による保存または熟成
5/01		・・・照射または電気的処理によるもの [5]	7/144	・・・ガス状態のもの，例．燻蒸；組成物またはそのための装置 [3,5]
5/015		・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]	7/148	・・・CO ₂ ,N ₂ ,O ₂ または H ₂ O のみからなる制御された雰囲気，例．減圧，中で行うもの [3]
5/02		・乾燥；その後の再生 [5]	7/152	・・・CO ₂ ,N ₂ ,O ₂ または H ₂ 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うもの [3]
5/025		・・・化学薬品を添加するもの（A23B5/03 ,A23B5/035 が優先） [5]		
5/03		・・・凍結乾燥 [5]	7/153	・・・液体または固体状態のもの [5]
5/035		・・・噴霧乾燥 [5]	7/154	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]
5/04		・冷凍；その後の解凍；冷却	7/155	・・・微生物；酵素 [5]
	A	凍結，冷却	7/157	・・・無機化合物 [5]
	Z	その他のもの	7/158	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]
5/045		・・・冷凍後の解凍 [5]	7/159	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]
5/05		・・・化学薬品の添加によるもの [5]		

7/16	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置（A23B7/08 が優先）[5]	11/29	・・・ラクト - スを含有するかあるいはしないが、脂肪、炭水化物または蛋白質源としての他のいかなる乳成分も含有しないもの [2025.01]
9/00	食用種子，例．穀類，の保存（豆類の保存 A23B75/00）[2025.01]	11/30	・クリ - ムまたはクリ - ム調製品の保存 [2025.01]
9/02	・加熱による保存 [5]	11/35	・保存剤の添加によるもの（微生物、酵素または抗生物質を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの A23C13/16）[2025.01]
9/04	・・・照射または電氣的処理によるもの [5]	11/40	・バター - またはバター - 調製品の保存 [2025.01]
9/06	・加熱効果のない照射または電氣的処理による保存 [5]	11/45	・・・保存剤の添加によるもの [2025.01]
9/08	・乾燥；その後の再生 [5]	11/50	・バター - ミルクまたはバター - ミルク調製品の保存 [2025.01]
9/10	・冷凍；その後の解凍；冷却 [5]	11/55	・・・微生物または酵素を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの [2025.01]
9/12	・・・冷凍後の解凍 [5]	11/60	・チーズまたはチーズ調製品の保存 [2025.01]
9/14	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 [5]	11/65	・・・保存剤の添加によるもの [2025.01]
9/16	・化学薬品による保存 [5]	11/67	・・・抗生物質の添加 [2025.01]
9/18	・・・ガス状態のもの，例．燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]	11/70	・チーズ代用品の保存 [2025.01]
9/20	・・・CO ₂ , N ₂ , O ₂ , H ₂ 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]	11/75	・・・脂肪、蛋白質または炭水化物源としての乳成分、カゼイン化合物あるいはラクト - スのいずれも含有しないもの [2025.01]
9/22	・・・CO ₂ , N ₂ , O ₂ , H ₂ 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]	11/80	・ホエ - またはホエ - 調製品の保存（乳または乳調製品の保存 A23B11/10）[2025.01]
9/24	・・・液体または固体状態のもの [5]	11/82	・・・微生物または酵素を含有するもの、あるいはこれらで処理されたもの [2025.01]
9/26	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]	11/84	・・・脂肪または蛋白質源としての非乳成分を含有するもの [2025.01]
9/28	・・・微生物；酵素 [5]	11/86	・・・ホエ - と乳製品または乳成分の混合物 [2025.01]
9/30	・・・無機化合物 [5]	11/87	・・・他の有機質の添加物，例．植物または動物製品，を含有するもの [2025.01]
9/32	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]	11/88	・・・無機質の添加物を含有するもの [2025.01]
9/34	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]	20/00	食用油脂の保存 [2025.01]
11/00	乳または乳製品の保存 [2025.01]	20/10	・水性相を含有する食用油脂組成物の保存，例．マ - ガリンの保存 [2025.01]
11/10	・乳または乳調製品の保存 [2025.01]	20/10 500	・・・バター - 代用品；マ - ガリン
11/12	・・・加熱によるもの（照射によるもの，例．マイクロ波によるもの A23B11/16）[2025.01]	20/30	・その他の食用油脂の保存，例．ショ - トニングの保存または調理油の保存 [2025.01]
11/123	・・・包装体に対するもの [2025.01]	40/00	ベーキング前の穀粉または生地 of 保存 [2025.01]
11/127	・・・装置内を順次移送されるもの [2025.01]	40/10	・冷却によるもの [2025.01]
11/13	・・・非包装材料に対するもの [2025.01]	40/30	・熱処理によるもの [2025.01]
11/133	・・・装置内を順次移送されるもの [2025.01]	40/50	・照射によるもの [2025.01]
11/137	・・・加熱媒体，例．蒸気，と直接接触させるもの [2025.01]	40/60	・不活性環境内での貯蔵によるもの [2025.01]
11/14	・・・凍結または冷却によるもの [2025.01]	45/00	ベーカリー - 製品の保存 [2025.01]
11/145	・・・包装体に対するもの [2025.01]	45/10	・冷却によるもの [2025.01]
11/16	・・・照射，例．マイクロ波，によるもの [2025.01]	45/30	・熱処理によるもの [2025.01]
11/18	・・・保存剤の添加によるもの（微生物または酵素の添加 A23C9/12, 他の物質の添加 A23C9/152）[2025.01]	45/50	・照射によるもの [2025.01]
11/20	・乳代用品の保存 [2025.01]	45/70	・被覆によるもの [2025.01]
11/22	・・・脂肪または蛋白質源として少なくとも一つの非乳成分を含有するもの（脂肪または蛋白質源として非乳成分を含むホエ - またはホエ - 調製品の保存 A23B11/84）[2025.01]	70/00	非アルコ - ル飲料の保存（豆科植物からの飲料 A23B75/10; 茶，茶代用品またはハ - プティ - を含有する飲料の保存 A23B85/10; コ - ヒ - またはコ - ヒ - 代用品を含有する飲料の保存 A23B90/10）[2025.01]
11/23	・・・非乳脂肪を含有するが非乳蛋白質を含有しないもの（A23B11/27, A23B11/29 が優先）[2025.01]	70/00 101	・果実または野菜ジュ - スを含有するもの
11/25	・・・非乳蛋白質を含有するもの（A23B11/27, A23B11/29 が優先）[2025.01]		
11/27	・・・カゼイン化合物を含有するが他の乳蛋白質あるいは乳脂肪のいずれも含有しないもの [2025.01]		

70/10		・保存剤を添加することによるもの [2025.01]
70/10	101	・・果実または野菜ジュースを含有するもの
70/20		・冷却によるもの [2025.01]
70/30		・熱処理によるもの [2025.01]
70/30	101	・・果実または野菜ジュースを含有するもの
70/35		・・照射または電氣的処理によるもの [2025.01]
70/35	101	・・・果実または野菜ジュースを含有するもの
70/50		・加熱せず照射または電氣的処理をするもの [2025.01]
70/50	101	・・果実または野菜ジュースを含有するもの
75/00		豆類の保存；豆科植物からの製品の保存 [2025.01]
75/10		・豆科植物からの飲料の保存，例．大豆飲料の保存 [2025.01]
80/00		ココアまたはカカオ製品の保存 [2025.01]
85/00		茶，茶代用品またはハーブティの保存 [2025.01]
85/10		・茶，茶代用品またはハーブティを含む飲料の保存 [2025.01]
90/00		コーヒーまたはコーヒー代用品の保存 [2025.01]
90/10		・コーヒーまたはコーヒー代用品を含む飲料の保存 [2025.01]
99/00		このサブクラスの他のグループには分類されない主題事項 [2025.01]
