

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；ベイクリ - 製品（ベーキング
前の穀粉または生地の保存 A23B40
/00；ベイクリ - 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

ベイクリ - 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
のバター - ，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 - 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（多層化されたベイクリ - 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]