

A23L	他に分類されない食品，食料品，または非アルコール飲料；その調製または処理（それらの保存 A23B）[2006.01]	D	・蛋白または油脂原料植物，例．大豆
2/00	非アルコール飲料；その乾燥組成物または濃縮物（ス－プ濃縮液 A23L23/10）；それらの調製または処理（アルコールの除去による非アルコール飲料の調製 C12H3/00）[2006.01]	E	・真菌
A	品質改善一般，例．固形ゼリ－入，カプセル体添加，酸素注入または消泡	F	・藻類，例．クロレラ，海藻類
B	・風味，例．苦味	G	・菌類
C	・甘味	H	・キノコ，すなわち子実体
D	・酸味	J	穀類またはハト麦（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R，アルコールの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）
E	・増粘，増コク	K	・浸出後飲用するもの
F	・栄養強化，改善，例．ビヒダス菌，食物センイ，薬効物または減塩	L	・麦茶，麦茶原料（ハトムギ A23L2/38K）
G	・栄養価の低下，すなわち低カロリー化	M	・麦茶抽出物
H	・アルコールの低下，除去	N	動物質原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R，アルコールの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）
J	・タンパク液またはペプタイド液，すなわちタンパク飲料一般	P	・乳
K	・混濁防止，清澄，例．濾過	Q	・卵
L	・混濁化	R	酢の利用に特徴があるもの
M	・着色	S	アルコールの除去，低下に特徴があるもの
Q	粉末化	Z	その他
R	顆粒化	2/38 102	・甘酒
S	泡立て（組成物 A23L2/40）	2/38 103	・非アルコールのアルコールテイスト飲料
T	炭酸飲料一般（品質改善一般 A23L2/00A，炭酸水の製造 B01F）	A	非アルコールのピ－ルテイスト飲料
U	・泡の保持	B	非アルコールのぶどう酒テイスト飲料
V	飲料に適した水，例．アルカリイオン水	C	非アルコールの混成酒テイスト飲料
W	形態または包装に特徴があるもの	Z	その他
X	飲料の分配または移送に特徴があるもの	2/385	・非アルコール飲料の濃縮物 [6]
Z	その他	2/39	・乾燥組成物 [6]
2/02	・果実または野菜ジュ－スを含有するもの [2]	2/395	・特定の外観や形をしているもの [6]
A	果実ジュ－スを含有するもの	2/40	・泡を発生する組成物 [2]
B	・かんきつ類	2/52	・成分を添加するもの（保存剤を添加する A23B70/10）[2006.01]
C	・リンゴ	2/52 101	・果実または野菜ジュ－スを含有するもの [2]
D	・梅	2/54	・ガスを混入するもの [6]
E	野菜ジュ－スを含有するもの	2/54 101	・果実または野菜ジュ－スを含有するもの [2]
F	・トマト	2/56	・香味料または苦味剤（甘味料 A23L2/60）[6]
Z	その他	2/58	・着色料 [6]
2/04	・ジュ－スの抽出（ジュ－スを抽出する機械または装置 A23N1/00，A47J19/00）[2]	2/60	・甘味料 [6]
2/06	・かんきつ類果実からの抽出 [2]	2/62	・混濁剤；濁りを均一にするための添加剤 [6]
2/08	・ジュ－スの濃縮または乾燥 [2]	2/64	・揮発性芳香剤の再添加 [6]
2/10	・加熱あるいは乾燥ガスとの接触によるもの [2]	2/64 101	・果実または野菜ジュ－スを含有するもの [2]
2/12	・凍結によるもの [2]	2/66	・蛋白質 [6]
2/14	・凍結及び昇華によるもの [2]	2/68	・酸味をつける物質 [6]
2/38	・その他の非アルコール飲料（豆科植物からの飲料 A23L11/60）[2021.01]	2/70	・非アルコール飲料の透明化または清澄化；不要物質の除去 [6]
A	無果汁炭酸飲料	2/70 101	・果実または野菜ジュ－スを含有するもの [2]
B	ミネラルを主成分とする飲料	A	酸味性物質の除去
C	穀類またはハト麦以外の植物質原料および微生物原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R，アルコールの除去，低下に特徴があるもの A23L2/38S）	B	苦味物質の除去
		Z	その他，例．透明化，清澄化または酸味性物質および苦味物質以外の物質の除去
		2/72	・濾過による [6]

2/74	・・・膜を使うもの、例、浸透、限外濾過 [6]	5/41	・・・添加物、例、光学的光沢剤、の使用による自然色の保持または変更（A23L5/42 が優先） [2016.01]
2/76	・・・ガスの除去によるもの [6]	5/42	・・・染料または顔料の追加、例、光学的光沢剤との組み合わせ [2016.01]
2/76 101	・・・果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	5/43	・・・天然由来の有機染料または顔料、それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体の使用 [2016.01]
2/78	・・・イオン交換によるもの [6]	5/44	・・・カロチノイドまたはキサントフィルの使用 [2016.01]
2/78 101	・・・果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	5/46	・・・微生物または藻類を起源とする染料または顔料の使用 [2016.01]
2/80	・・・吸着によるもの [6]	5/47	・・・グルーブ A23L5/43-A23L5/46 に含まれない合成有機染料または顔料の使用 [2016.01]
2/82	・・・凝集によるもの [6]	5/48	・・・その調製のための化学工程により特徴付けられる不特定構造の化合物 [2016.01]
2/84	・・・微生物または生物材料、例、酵素、を用いるもの [6]	5/49	・・・化学反応による脱色、例、ブリーチング [2016.01]
2/84 101	・・・果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	7/00	穀類誘導製品；モルト製品；それらの調製または処理（ビール醸造用麦芽の調製 C12C） [2016.01]
5/00	食品または食料品の調製または処理一般；それにより得られる食品または食料品；それらの材料 [2016.01]	7/10	・穀類誘導製品 [2016.01]
A	成形品、例、成形のための添加物（食品の成形一般 A23P；包装成形品 A23L5/00G；薄膜被覆食品 A23L5/00F）	A	米の処理法、例、冷凍米、強化米、アルファ米（洗米処理 B02B）
B	・シート、フィルム又はチューブ状成形物、例、シート状に成形するための組成物又は添加物（包装体 A23L5/00G；成形 A23P）	B	炊飯方法、例、かゆ
C	・カプセル化物、例、カプセル造粒のための組成物（マイクロカプセルの製造 B01J13/02；カプセル成形 A23P）	C	・玄米の炊飯方法
D	顆粒化、粒状化物、例、顆粒化のための添加剤（顆粒又は粒成形 A23P）	D	炊飯装置、例、アルファ化装置（蒸煮装置 A47J27/16）
E	膨化物品、例、膨化のための組成物（膨化成形に特徴を有するもの A23P）	E	米飯及びその処理方法、例、カレーライス、盛付機またはぼくし機
F	コーティング、可食物による被覆物（A23L5/00H が優先；包装 A23L5/00G；揚げ物用衣 A23L5/10；被覆 A23P1/08）	F	握り飯、すし、例、握り飯用包装材
G	包装；容器、充填に特徴を有するもの、例、可食性容器（包装状態での加熱調理 A23L5/10）	G	握り飯、すしの製造装置
H	味付け、香り付けに特徴を有するもの（A23L27/00 を参考）	H	麦、そば、とうもろこし
J	発酵、酵素分解	Z	その他穀類誘導製品及びその処理法
K	食品又はその素材の組成に特徴を有するもの、例、金箔入り食品（A23L5/00A-A23L5/00J が優先）	7/10 101	・・・麩
L	・油脂を主成分とするもの、例、乳化油性食品	7/10 102	・・・餅
M	・蛋白質を主成分とするもの	7/104	・・・穀粉または穀類素材の発酵；酵素または微生物の添加 [2016.01]
N	・炭水化物を主成分とするもの	7/109	・・・パスタ型のもの、例、マカロニまたはヌードル [2016.01]
Z	その他のもの、例、含浸	A	方法〔添加剤、添加物質〕
5/10	・食品の一般的な加熱調理方法、例、ロースティングまたは油揚げ [2016.01]	B	・麺帯、麺線の製造、処理、特定形状の麺、麺の乾燥
A	蒸煮によるもの	C	・生麺；茹麺；蒸し麺、冷凍麺；包装麺の保存；保存用添加剤
B	煮沸によるもの	D	・ワンタン；麺皮
C	マイクロ波加熱によるもの	E	・マカロニ；スパゲッティ
D	揚げ処理によるもの	F	・そば類
E	・被覆に特徴があるもの	G	・ピュン；はるさめ；寒天麺（米粉を添加した麺 A23L7/109A）
F	特定の包装状態での調理	J	装置
Z	その他のもの、例、いためるもの、高压調理	K	・茹麺装置
5/20	・好ましくない物質の除去、例、脱臭、または解毒 [2016.01]	Z	その他のもの
5/30	・物理的処理、例、電気的または磁気的手段、波動エネルギーまたは照射 [2016.01]	7/113	・・・半ゆで【parboiled】またはインスタントパスタ [2016.01]
5/40	・食品の着色または脱色 [2016.01]	7/117	・・・即席型のフレークまたは他の形のもの；半仕上げのまたは部分的に仕上げられた製品（加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレーク状の穀類 A23L7/143；穀類胚芽製品 A23L7/152） [2016.01]
		7/122	・・・被覆された、詰まった、多層化されたまたは空洞のある即席型穀類 [2016.01]

7/126	・・・顆粒状または断片状の穀類を結合、成形または圧縮することにより得られるスナックまたはその類似物、例．シリアルバ - [2016.01]			Z	その他
7/13	・・・成形した穀類生地を油で揚げることで得られるスナックまたはその類似物 [2016.01]	11/10			・豆類の迅速加熱調理 [2016.01]
7/135	・・・個々のまたは押し出し成形されていないフレ - ク状、顆粒状または均一な大きさを有するもの、例．朝食用シリアル [2016.01]	11/30			・望ましくない物質の除去、例．苦味物質 [2016.01]
7/139	・・・全粒または顆粒状のものから作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]	11/40			・豆類の凝固物 [2021.01]
7/143	・・・加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレ - ク状の穀類、例．オ - トミ - ル；改良された米製品 [2016.01]	11/45			・・・大豆の凝固物、例．豆腐 [2021.01]
7/148	・・・全粒または顆粒状の穀類から作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]		A		豆腐製造装置、例．家庭用のもの
7/152	・・・穀類胚芽【germ】製品 [2016.01]		B		生ゴの調製
7/157	・・・肉、魚などの衣づけ用粒状穀粉類 [2016.01]		C		ゴの加熱
7/161	・・・膨化穀類、例．ポップコ - ンまたは膨化米 [2016.01]		D		豆乳とおからの分離
7/165	・・・中間処理としてひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴う膨化穀類の調製 [2016.01]		E		盛り込み、寄せ
7/17	・・・押し出しによる [2016.01]		F		成型、脱水、切断
7/174	・・・ひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わない全粒または顆粒状の穀類からの膨化穀類の調製 [2016.01]		G		充填豆腐
7/178	・・・加熱を伴うまたは伴わない圧力開放による [2016.01]		H		仕上げ、例．冷却、殺菌または包装
7/183	・・・圧力開放装置を使用しない加熱による [2016.01]			Z	その他、例．製法
7/187	・・・不連続的に処理を行う装置 [2016.01]	11/45	105		・・・凍豆腐
7/191	・・・膨化穀類の後処理、例．被覆または塩づけ [2016.01]		A		装置
7/196	・・・もとの顆粒状態が維持される製品、例．バ - ボイルドライス [2016.01]		Z		その他
7/20	・・・モルト製品（ビ - ル醸造用麦芽の調製 C12C） [2016.01]	11/45	106		・・・豆腐製造用凝固剤、消泡剤又は保存剤
7/25	・・・穀類モルトの発酵またはモルト処理による穀類の発酵 [2016.01]		A		凝固剤
9/00	・・・プディング；クリ - ム代用品；それらの調製または処理 [2016.01]		B		消泡剤
9/10	・・・プディング；乾燥粉末プディング [2016.01]		Z		その他
9/20	・・・クリ - ム代用品 [2016.01]	11/45	107		・・・湯葉
11/00	食品用の豆類、すなわち食品用の豆科植物の果実；豆科植物からの製品；それらの調製または処理（それらの保存 A23 B75/00） [2025.01]		A		装置
	A 大豆の処理、例．物理的手段のみによる処理	11/45	108		Z ・・・油揚げ
	B ・・・前処理、例．脱皮、精選、洗滌		A		装置
	C ・・・蒸煮処理	11/50		Z	その他、例．がんもどき、厚揚げ
	D ・・・化学的処理、例．酢大豆（A23L11/00Eが優先）	11/50			・発酵豆類または発酵させた豆科植物；微生物の付加による豆類または豆科植物の発酵（望ましくない物質の除去 A23L11/30；醤油 A23L27/50） [2021.01]
	E ・・・生物的处理	11/50	102		・・・熟成したもの
	F 大豆以外の豆類の処理	11/50	103		・・・みそ
	Z その他、例．おから	11/50	104		・・・原料処理方法
11/00 301	・・・生餡	11/50	105		・・・仕込方法
	A 装置	11/50	106		・・・原料処理装置、仕込装置
		11/50	107		・・・みその発酵、熟成方法
		11/50	108		・・・みその発酵、熟成装置
		11/50	109		・・・各種みそ
		11/50	110		・・・白みそ
		11/50	111		・・・なめみそ
		11/50	112		・・・引き続き処理するもの
		11/50	113		・・・みその発酵、熟成後の処理
		11/50	114		・・・殺菌又は防腐
		11/50	115		・・・製品加工
		11/50	116		・・・みその発酵、熟成後の処理装置
		11/50	117		・・・脱水
		11/50	118		・・・固形みそ又は粉末みそ
		11/50	209		・・・なっとう
			A		装置
			Z		その他
		11/60			・豆科植物からの飲料、例．ルピナス属からの飲料 [2025.01]
		11/65			・・・大豆飲料 [2025.01]
		11/70			・発芽豆類製品、例．大豆もやしからの製品 [2021.01]
		13/00			肉類の製品；ミ - トミ - ル；それらの調製または処理 [2016.01]
			A		品質改善

	D	着色または発色			E	包装または被膜		
	E	製造装置			F	保存または殺菌		
	Z	その他のもの			G	充填または成形装置		
13/10		・ミ - トミ - ルまたは粉末；顆粒，塊状物またはフレ - ク [2016.01]			H	充填または成形以外の装置		
13/20		・非食肉部分，例．外殻，皮，骨髓，胃壁，足，耳または鼻，からのもの（加工処理した肉類の成分としての腺又は骨 A23 L13/60） [2016.01]		17/00 102	Z	その他のもの		・かまぼこ（かまぼこ原料，かまぼこ製品自体 A23L17/00 101）
13/30		・肉類の抽出物 [2016.01]			A	原料供給，成形，板付け，型枠装置		
13/40		・添加物を含有するもの（添加物を用いて肉をやわらかくするもの A23L 13/72） [2023.01]			B	加熱装置		
13/50		・家禽製品，例．家禽肉ソ - セ - ジ [2016.01]		17/00 103	Z	その他のもの，例．かまぼこ板		・竹輪（竹輪原料，竹輪製品自体 A23 L17/00 101）
13/60		・粉碎または乳化した肉類製品，例．ソ - セ - ジ；粉碎した肉類製品からの再成形肉 [2016.01]		17/10		・フィッシュミ - ルまたは粉末；顆粒，塊状物またはフレ - ク [2016.01]		
	A	ソ - セ - ジ		17/20		・魚類の抽出物 [2016.01]		
	B	ブロック肉		17/30		・魚卵，例．キャビア；魚卵代用品 [2016.01]		
	Z	その他			A	人工魚卵		
13/70		・やわらかくする処理または風味付与された肉片；軟化，風味付けする，またはマリネすることに特に適合した浸漬液 [2023.01]		17/40	Z	その他のもの		・甲殻類または貝 [2016.01]
13/72		・添加剤を用いるもの，例．液剤の注入 [2023.01]			A	エビ，カニ		
13/74		・微生物または酵素を用いるもの [2023.01]		17/50	B	オキアミ		
13/75		・軟化，風味付けする，またはマリネするための浸漬液を用いるもの，例．香辛料，酸，調味料または香味料を含有するマリネの漬け汁 [2023.01]			C	貝		
13/76		・気体雰囲気下での処理によるもの，例．熟成；電気的手段，照射または波動処理によるもの [2023.01]			Z	その他のもの		・軟体動物 [2016.01]
13/77		・機械的処理によるもの，例．こねる，すり込む，またはタンブリング [2023.01]		17/60		・食用海藻 [2016.01]		
15/00		卵製品；それらの調製または処理 [2016.01]			A	他に分類されない海藻の加工装置		
	A	卵黄調製品			B	わかめ，ところてん，こんぶ，海苔以外の海藻食品，2 種以上の海藻を含む海藻食品		
	B	卵白調製品			W	わかめ		
	C	卵製飲料			Z	その他のもの		
	D	特定の形状または構造を有するもの		17/60 101		・寒天，例．ところてん		
	E	製造装置		17/60 102		・昆布		
	Z	その他のもの		17/60 103		・海苔		
15/10		・卵口 - ル [2016.01]			A	海苔加工品およびその調製		
17/00		海産物製品；魚製品；フィッシュミ - ル；魚卵代用品；それらの調製または処理 [2016.01]			B	他に分類されない海苔加工装置		
	A	品質改善			C	・原藻の処理または調合		
	B	ブロック肉			D	・抄製後の脱水		
	C	頭，皮，骨，臓器			E	・海苔剥ぎ		
	D	微生物または酵素処理			F	・剥離後の乾海苔の処理，例．海苔検査装置		
	E	特定の形状または構造			G	・海苔簀		
	F	製造装置			H	・海苔簀の搬送集積		
	H	ナマコ，ウニ，ホヤ，クラゲ			Z	その他のもの，例．海苔乾燥装置		
	J	スポン		19/00		果実または野菜からの製品；それらの調製または処理（マ - マレ - ド，ジャム，ゼリ - または類似物 A23L21/10；収穫した果実または野菜の大量処理 A23N） [2016.01]		
	Z	その他のもの			A	方法（A23L19/00C-E が優先）		
17/00 101		・魚肉練製品			B	装置（A23L19/00C-E が優先）		
	A	形状または構造に特徴があるもの，例．多層構造のかまぼこ			C	ニンニク		
	B	冷凍すり身			D	梅		
	C	副原料，例．グルテン，澱粉			E	筍，メンマ		
	D	品質改善			Z	その他のもの		
				19/00 101		・きのこ類		
				19/00 102		・こんにゃく		
					A	方法		
					B	装置		

	C	白滝または糸こんにゃくの製造装置	27/12	・・果実からのもの、例、精油 [2016.01]	
	Z	その他のもの	27/14	・・乾燥香辛料 [2016.01]	
19/10		・塊茎または類似の澱粉含有根菜類の [2016.01]	27/16	・・たまねぎ [2016.01]	
19/12		・・馬鈴薯の [2016.01]	27/18	・・からし【mustard】 [2016.01]	
	A	方法	27/20	・合成の香辛料、風味剤または調味料 [2016.01]	
	B	装置		A 乳製品風味	
	Z	その他のもの		B 構造式が不明のもの（A23L27/20A が優先）	
19/15		・・・成形されない乾燥製品、例、粉末、フレーク、顆粒または塊状物 [2016.01]		D 構造式が明らかなもの、例、脂肪族化合物	
19/18		・・・ローストまたはフライ製品、例、スナックまたはチップス [2016.01]		E ・脂環式化合物	
19/20		・ピッキングによるもの、例、ザウエルクラウトまたはピクルス [2016.01]		F ・芳香族化合物	
21/00		マ・マレド、ジャム、ゼリまたは類似物；養蜂生産物；それらの調製または処理 [2016.01]		G ・複素環化合物	
21/10		・マ・マレド；ジャム；ゼリ；；その他類似する果実または野菜組成物；擬似果実製品 [2016.01]	27/21	Z その他のもの	
21/12		・・果実または野菜の固形物から誘導されたもの [2016.01]		・・アミノ酸を含有するもの [2016.01]	
21/15		・・果実または野菜のジュースから誘導されたもの [2016.01]		B 蛋白質の加水分解によるもの、例、酵素加水分解	
21/18		・・擬似果実製品 [2016.01]		C ・酸またはアルカリによる	
21/20		・養蜂生産物、例、ロヤルゼリまたは花粉；その代用品 [2016.01]	27/22	Z その他のもの	
21/25		・・蜂蜜；蜂蜜代用品 [2016.01]		・・・グルタミン酸を含有するもの [2016.01]	
23/00		スプ；ソース（醤油 A23L27/50；サラダドレッシング、マヨネーズまたはケチャップ A23L27/60）；それらの調製または処理 [2016.01]	27/23	・・スクレオチドを含有するもの [2016.01]	
23/10		・スプ濃縮物、例、粉または固形にしたもの [2016.01]		A 複合化学調味料	
25/00		主にナッツミートまたは種子からなる食品；それらの調製または処理 [2016.01]	27/24	Z その他のもの	
25/10		・ピナツパタ - [2016.01]		・・発酵により調製されるもの [2016.01]	
27/00		香辛料；風味剤または調味料；人工甘味剤；食卓塩；食餌療法用の代用塩；それらの調製または処理 [2016.01]	27/26	・・肉風味 [2016.01]	
	A	粉末化、顆粒化	27/27	・・薫製風味 [2016.01]	
	B	・酸性調味料に対するもの	27/28	・・コヒ - またはココア風味 [2016.01]	
	C	香味組成物		27/29	・・果実風味 [2016.01]
	D	・調味組成物、たれ	27/30	・人工甘味剤 [2016.01]	
	E	・・甘味組成物		A 糖、糖アルコール	
	F	甘味剤一般		B ・マルチトール	
	Z	その他のもの		C ジペプチド、アミノ酸	
27/00 101		・天然甘味剤		D ジヒドロカルコン類	
	A	ステビアからのもの		Z その他のもの	
	B	甘草からのもの	27/40	・食卓塩；食餌療法用の代用塩 [2016.01]	
	Z	その他のもの	27/50	・醤油 [2016.01]	
27/10		・天然の香辛料、風味剤または調味料；それらの抽出物 [2016.01]		A 添加物一般	
	A	抽出一般		B 魚醤油	
	B	動物からのもの		C 醤油代用品、類似品	
	C	植物からのもの		D 副産物、例、粕、の処理	
	D	・わさび		E 醤油または醤油中間体を原料とする調味料（醤油と他の調味料の単なる配合 A23L27/00D）	
	E	・唐辛子		Z その他のもの	
	F	・ニンニク	27/50 101	・・原料処理	
	G	・微生物からのもの		A 原料、原料処理	
	H	・酵母		B ・処理に特徴があるもの	
	Z	その他のもの		C ・・処理装置	
				D ・製麹	
				Z その他のもの	
			27/50 102	・・仕込み	
			27/50 103	・・発酵、熟成	
				A 装置	
				Z その他のもの	
			27/50 104	・・発酵、熟成後の処理	

	A	圧搾、濾別	33/00	食品の栄養改善；ダイエット用製品；それらの調製または処理 [2016.01]
	B	・装置		
	C	火入れ、おり引き	33/10	・添加物の使用（実質的に難消化性の物質の添加 A23L33/21） [2016.01]
	D	・装置		
	Z	その他のもの	33/105	・植物抽出物、それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体 [2016.01]
27/50 105		・・・殺菌、防腐	33/11	・・・植物ステロ - ルまたはそれらの誘導体、例 . フイトステロ - ル [2016.01]
27/50 106		・・・製品加工		
27/50 111		・・・固形醤油又は粉末醤油		
27/60		・サラダドレッシング；マヨネ - ズ；ケチャップ [2016.01]	33/115	・・・脂肪酸またはそれらの誘導体；脂肪または油 [2016.01]
	A	ドレッシング、マヨネ - ズ	33/12	・・・脂肪酸またはそれらの誘導体 [2016.01]
	B	ケチャップ		
	Z	その他のもの	33/125	・・・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコールを含有するもの；澱粉加水分解物を含有するもの（難消化物 A23L33/21） [2016.01]
29/00		添加剤を含む食品または食料品（栄養改善のための添加剤を含む A23L33/10；実質的に難消化性の添加剤、例 . 食物繊維、を含む A23L33/21；保存のための添加剤を含む A23B）；それらの調製または処理 [2016.01]	33/13	・・・核酸またはそれらの誘導体（A23L33/145 が優先） [2016.01]
29/10		・乳化剤を含むもの [2016.01]	33/135	・・・細菌またはそれらの変異体、例 . プロバイオティクス [2016.01]
29/20		・ゼリ - 剤または濃化剤を含有するもの（マ - マレ - ド、ジャム、ゼリ - または他の類似果実または野菜組成物 A23L21/10） [2016.01]	33/14	・・・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]
			33/145	・・・抽出物 [2016.01]
29/206		・・・植物を起源とするもの [2016.01]	33/15	・・・ビタミン [2016.01]
29/212		・・・澱粉；変性澱粉；澱粉の誘導体、例 . エステル、またはエ - テル（澱粉加水分解物を含む、例 . デキストリン A23L29/30） [2016.01]	33/155	・・・ビタミン A または D [2016.01]
			33/16	・・・無機塩類、ミネラルまたは微量元素 [2016.01]
29/219		・・・化学的に変性させた澱粉；他の化学物質と化学反応または錯体化した澱粉製品 [2016.01]	33/165	・・・錯体またはキレ - ト [2016.01]
			33/17	・・・アミノ酸、ペプチドまたは蛋白質 [2016.01]
29/225		・・・分離された澱粉または誘導体以外の澱粉質の濃化剤 [2016.01]	33/175	・・・アミノ酸 [2016.01]
			33/18	・・・ペプチド；蛋白質加水分解物 [2016.01]
29/231		・・・ペクチン；その誘導体 [2016.01]	33/185	・・・植物蛋白質 [2016.01]
29/238		・・・種子からのもの、例 . ロ - カストビンガムまたはグア - ガム（澱粉 A23L29/212；ペクチン A23L29/231） [2016.01]	33/19	・・・乳蛋白質 [2016.01]
			33/195	・・・微生物からの蛋白質 [2016.01]
29/244		・・・球茎、塊茎または根からのもの、例 . グルコマンナン（澱粉 A23L29/212） [2016.01]	33/20	・栄養価の低下；栄養価の低下したダイエット用製品 [2016.01]
			33/21	・実質的に難消化性の物質の添加、例 . 食物繊維 [2016.01]
29/25		・・・滲出物、例 . アラビアガム、アカシヤガム、カラヤガムまたはトラガカントガム [2016.01]	33/22	・・・植物の粉碎された繊維部分、例 . バガスまたはパルプ [2016.01]
			33/24	・・・セルロ - スまたはそれらの誘導体 [2016.01]
29/256		・・・海草からのもの、例 . アルギン酸塩、寒天またはカラギ - ナン [2016.01]	33/25	・・・合成ポリマー、例 . ビニルポリマー - またはアクリルポリマー - [2016.01]
29/262		・・・セルロ - ス；その誘導体、例 . エ - テル [2016.01]	33/26	・・・ポリオ - ルポリエステル、例 . ショ糖ポリエステル；合成糖ポリマー - 、例 . ポリデキストロ - ス [2016.01]
29/269		・・・微生物を起源とするもの、例 . キサンタンまたはデキストラン [2016.01]		
29/275		・・・動物を起源とするもの、例 . キチン [2016.01]	33/28	・・・動物を起源とする物質、例 . ゼラチンまたはコラーゲン [2016.01]
29/281		・・・蛋白質、例 . ゼラチンまたはコラーゲン [2016.01]	33/29	・・・ミネラル物質、例 . 鉱油または粘土 [2016.01]
29/288		・・・合成樹脂、例 . ポリビニルピロリドン [2016.01]	35/00	グル - プ A23L5/00-A23L33/00 に包含されない食品または食料品；それらの調製または処理（それらの保存 A23B） [2016.01]
29/294		・・・無機添加物、例 . シリカ [2016.01]		
29/30		・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコールを含有するもの、例 . キシリト - ル；澱粉加水分解物を含有するもの、例 . デキストリン（養蜂生産物 A23L21/20；人工甘味剤 A23L27/30） [2016.01]		
31/00		菌類の食用抽出物または食用調製品；それらの調製または処理 [2016.01]		
31/10		・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]		
31/15		・・・抽出物 [2016.01]		