

**A21D    베이킹의 穀粉または生地の処理,  
例. 材料の添加によるもの; 베이킹  
그; 베이커리製品** (베이킹前の穀粉  
または生地の保存 A 2 3 B 4 0 / 0 0 ; 베이커  
리製品の保存 A 2 3 B 4 5 / 0 0 ) [ 2 0  
0 6 . 0 1 ]

サブクラス内の索引

베이킹前の製品;それらの処理 A 21 D 10/00; A 21 D 2/00  
ー A 21 D 6/00

生地の 베이킹 ..... A 21 D 8/00

베이커리製品;それらの改良または再生 A 21 D 13/00; A 21  
D 15/00, A 21 D 17/00

**2/00    베이킹前または最中の添加材料による  
穀粉または生地** (베이킹前の 바  
터, 生地またはその混合物 A 2 1 D 1  
0 / 0 0 ) [ 2 , 8 ]

注

グループ A 2 1 D 2 / 0 2 ~ A 2 1 D 2 / 4 0 においては, ラ  
ストプレー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, 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    베이킹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** (베이  
킹前の穀粉または生地の保存 A 2 3 B 4  
0 / 0 0 ) [ 2 0 2 5 . 0 1 ]

**8/00    生地の仕込または 베이킹の方法** (添加  
材料による穀粉または生地の処理 A 2 1 D  
2 / 0 0 )

- 8/02    • 生地の仕込法; 베이킹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    • 베이킹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    베이킹前の 바터, 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    • 바터 [ 2 ]
- 13/00    仕上がったあるいは部分的に仕上がった 베  
이커리製品 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/02    • 全粒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    • 라이麦粉または小麦粉以外の材料からつ  
くられた製品 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/043    • • 塊茎, 例. キャッサバまたはばれいし  
よ, からのもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/045    • • 豆科植物からのもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/047    • • 라이麦または小麦以外の穀類, 例. 米,  
からのもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/06    • 栄養価を調整した製品, 例. 加工澱粉を  
含有したもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/062    • • 糖含量を調整したもの; 無糖製品 [ 2  
0 1 7 . 0 1 ]
- 13/064    • • 蛋白質含量を調整したもの [ 2 0 1 7 .  
0 1 ]
- 13/066    • • • グルテンフリー製品 [ 2 0 1 7 . 0  
1 ]
- 13/068    • • 脂肪含量を調整したもの; 無脂肪製品  
[ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/10    • 多層化された製品 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 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 [ 2  
0 1 7 . 0 1 ]
- 13/13    • • • 코팅されたもの [ 2 0 1 7 .  
0 1 ]
- 13/14    • • • 充填されたもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/16    • • 多層化されたペーストリー, 例. パフ  
ペーストリー; 덴িশ슈ペーストリー  
または積層状生地 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/17    • • • 코팅されたもの [ 2 0 1 7 .  
0 1 ]
- 13/19    • • • 充填されたもの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/20    • 部分的または完全に 코팅された  
製品 (多層化された 베이커리製品で 코  
팅のあるもの A 2 1 D 1 3 / 1  
3, A 2 1 D 1 3 / 1 7 ) [ 2 0 1 7 . 0  
1 ]
- 13/22    • • 베이킹前に 코팅されたも  
の [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/24    • • 베이킹後に 코팅されたも  
の [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/26    • • 코팅が成分の移行を防止する  
もの [ 2 0 1 7 . 0 1 ]

## A 2 1 D

- 13/28    ・ ・ コー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    ・ ・ 베이킹前に充填されたもの [2017. 01]
- 13/32    ・ ・ 베이킹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. カップまたはコーン [2017. 01]
- 13/34    ・ ・ 充填物が成分の移行を防止するもの [2017. 01]
- 13/36    ・ ・ 充填されたウエハース [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    ・ ・ 피자 [2017. 01]
- 13/42    ・ ・ 토르티야 [2017. 01]
- 13/43    ・ ・ flatbread, 例. نان [2017. 01]
- 13/44    ・ ・ panケーキまたはクレープ [2017. 01]
- 13/45    ・ ・ ウエハース（充填されたウエハース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ーストリー、例. ケーキ、ビスケットまたはクッキー [2017. 01]
- 15/00    베이커리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    베이커리製品の再生 [2]**