

A22C 食肉, 家禽, 魚の加工 (保存A 2 3 B ; 食品用蛋白質組成物の採取A 2 3 J 1 / 0 0 ; 魚, 肉, 家禽の調整品A 2 3 L ; 細断, 例. 肉の切断B 0 2 C 1 8 / 0 0 ; 蛋白質の調整C 0 7 K 1 / 0 0)

サブクラス内の索引

肉類の処理

混合, すりつぶし, 肉を柔らかくする装置... 5/00, 7/00, 9/00
 その他の装置..... 11/00-17/00
 工場, 製造所またはこれらに類するもの..... 18/00
 家禽の加工..... 21/00
 魚または貝の処理..... 25/00, 29/00

食肉の加工

- 5/00 食肉, ソーセージ肉, または肉製品の混合装置 (混合一般B 0 1 F)
- 7/00 食肉, ソーセージ肉, またはその他肉製品のすりつぶし, 成形またはプレス用装置
- 9/00 食肉, 例. ハム, をやわらかくする装置
- 11/00 ソーセージの製造
 - 11/02 ・ソーセージ充填機
 - 11/04 ・機械的に前後可動するピストンによるもの
 - 11/06 ・液体または気体を用いてピストン操作をさせるもの
 - 11/08 ・らせん式プレスまたは他の回転プレス装置を有するもの
 - 11/10 ・ソーセージねじり装置
 - 11/12 ・ソーセージスキンの結束装置
- 13/00 ソーセージ用ケーシング
 - 13/02 ・ソーセージ用ケーシングのシャーリング [2]
- 15/00 食肉またはソーセージ用吊下げ装置 (コンベアB 6 5 G)
- 17/00 食肉または骨の他の加工機具
 - 17/02 ・食肉, 骨切断時の保持装置
 - 17/04 ・骨清浄装置
 - 17/06 ・骨截断装置; 骨粉碎装置 [2]
 - 17/08 ・肉あるいはソーセージの清浄化, 例. 洗浄 [2]
 - 17/10 ・食肉またはソーセージのマーキング
 - 17/12 ・皮の切りとり装置
 - 17/14 ・腸の加工; 腸切断装置; 断片にするための腸引張装置
 - 17/16 ・腸清浄; 腸から脂肪あるいは粘液物を除去するための装置
- 18/00 食肉処理用工場, 製造所 (家禽のみの処理A 2 2 C 2 1 / 0 0 ; 魚のみの処理A 2 2 C 2 5 / 0 0)

21/00 家禽肉加工

- 21/02 ・羽毛むしり取り機構
- 21/04 ・家禽湯剥, 毛焼, ワックシング, ワックス抜き
- 21/06 ・家禽用内蔵抜き装置

魚, および貝類の加工

- 25/00 魚肉加工
 - 25/02 ・魚洗浄またはうろこ落とし
 - 25/04 ・魚のえり分け; 氷詰め魚よりの氷の分離
 - 25/06 ・作業台; 魚保持または作業台に関連した付属具
 - 25/08 ・調理中およびその前後における魚の保持, 誘導, 輸送 (A 2 2 C 2 5 / 0 6 が優先)
 - 25/10 ・糸またはその類似物を使用した串ざし装置
 - 25/12 ・魚整列, 例. 頭尾に従った整理
 - 25/14 ・魚頭切り, 内蔵抜き, 清浄
 - 25/16 ・魚骨の除去; 魚のフイレ作り
 - 25/17 ・魚の皮剥ぎ
 - 25/18 ・切身作り
 - 25/20 ・截断; さいの目切り; 薄片切り
 - 25/22 ・ロールがけ装置
- 29/00 貝類の加工, 例. カキ肉, エビ肉
 - 29/02 ・小エビ, 大エビまたは類似物の加工 [2]
 - 29/04 ・二枚貝の加工, 例. カキ (あけ具のついたカキ用ナイフA 4 7 G 2 1 / 0 6) [2]