

A23 食品，食料品または非アルコール飲料；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：

C 0 8 B 多糖類，その誘導体

C 1 1 動物性または植物性油，脂肪，脂肪性物質またはろう

C 1 2 生化学，ビール，酒精，ぶどう酒，酢

C 1 3 糖工業 [4]

A23B 食品，食料品または非アルコール飲料の保存；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ール飲料の保存

一般 A 23 B 2/00

特定製品のもの

食肉，ソーセージ，魚または魚製品 A 23 B 4/00

卵または卵製品 A 23 B 5/00

果実または野菜 A 23 B 7/00

食用種子，例．穀類 A 23 B 9/00

乳または乳製品 A 23 B 11/00

食用油脂 A 23 B 20/00

ベイキング前の穀粉または生地 A 23 B 40/00

ベイカリー製品 A 23 B 45/00

非アルコール飲料 A 23 B 70/00

豆類 A 23 B 75/00

ココアまたはカカオ製品 A 23 B 80/00

茶，茶代用品またはハーブティー A 23 B 85/00

コーヒーまたはコーヒー代用品 A 23 B 90/00

果実または野菜の化学的熟成 A 23 B 7/00

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 A 23 B 99/00 [2025. 01]

2/00 食品または食料品の保存一般 [2 0 2 5. 0 1]

注

このグルー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。[2 0 2 5. 0 1]

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 A 2 3 B 2/90）[2 0 2 5. 0 1]

2/08 ・マイクロ波または誘電加熱を用いるもの [2 0 2 5. 0 1]

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 [2 0 2 5. 0 1]

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 [2 0 2 5. 0 1]

2/22 ・エンドレスチェー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

- 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 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/28 ・回転台上に包装体を有するもの [2 0 2 5. 0 1]
- 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 [2 0 2 5. 0 1]
- 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 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/37 ・その場で動く包装体を有するもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/40 ・非包装材料の加熱によるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/42 ・装置内を通して順次移送される間に行なうもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/44 ・平板を移動することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/46 ・筒中を移動することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/48 ・噴霧状態の物質によるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/50 ・加熱せずに照射することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/53 ・紫外線によるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/57 ・超音波で処理することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/60 ・加熱効果のない電流で処理することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/70 ・化学物質で処理することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 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 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/708 ・ CO_2 ， N_2 ， O_2 ，または H_2O のみからなる制御された雰囲気，例．減圧，中に行なうもの [2 0 2 5. 0 1]
- 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 B 6 5 D 8 1/26）[2 0 2 5. 0 1]
- 2/717 ・酸素吸収剤 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/721 ・ CO_2 ， N_2 ， O_2 ，または H_2O に他のガスを加えたものからなる制御された雰囲気中に行なうもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/725 ・液体または固体の形で行なうもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/729 ・有機化合物；微生物；酵素 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/733 ・動物または植物から得た構造未知の化合物 [2 0 2 5. 0 1]

注

A 2 3 B

グループA 2 3 B 2 / 7 3 3 ~ A 2 3 B 2 / 7 7 9 においては、ラストプレイ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、最後の適切な箇所に分類する。[2 0 2 5. 0 1]

- 2/742 ・ ・ ・ ・ 酸素を含む有機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/746 ・ ・ ・ ・ ・ 単結合の酸素を有するもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/75 ・ ・ ・ ・ ・ 二重結合の酸素を有するもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/754 ・ ・ ・ ・ ・ カルボキシル基を含むもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/758 ・ ・ ・ ・ ・ カルボン酸エステル [2 0 2 5. 0 1]
- 2/762 ・ ・ ・ ・ 窒素を含む有機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/767 ・ ・ ・ ・ 硫黄を含む有機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/771 ・ ・ ・ ・ 複素環を含む有機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/775 ・ ・ ・ ・ りんを含む有機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/779 ・ ・ ・ ・ 糖 ; その誘導体 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/783 ・ ・ ・ ・ 微生物 ; 酵素 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/788 ・ ・ ・ 無機化合物 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/792 ・ ・ ・ 液体を用いる保存のための装置 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/796 ・ ・ ・ 固体を用いる保存のための装置 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/80 ・ 冷凍 ; その後の解凍 ; 冷却 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/82 ・ ・ 冷凍後の解凍 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/85 ・ ・ 化学薬品の添加によるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/88 ・ ・ ・ 低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N₂, の間の直接接触のあるもの [2 0 2 5. 0 1]
- 2/90 ・ 乾燥またはキルン処理によるもの ; その後の再生 [2 0 2 5. 0 1]
- 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 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/92 ・ ・ 凍結乾燥 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/93 ・ ・ 噴霧乾燥 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/94 ・ ・ 薄層乾燥, ドラム乾燥またはローラー乾燥 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/95 ・ ・ 流動床乾燥 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/96 ・ ・ 泡沫乾燥 [2 0 2 5. 0 1]
- 2/97 ・ ・ 照射または電氣的処理, 例. 超音波, を用いるもの [2 0 2 5. 0 1]

特定の食品, 食料品または非アルコール飲料の保存 ; 果実または野菜の化学的熟成 [2 0 2 5. 0 1]

- 4/00 食肉, ソーセージ, 魚または魚製品の保存 [2 0 0 6. 0 1]

- 4/005 ・ 加熱による保存 [5]
- 4/01 ・ ・ 照射または電氣的処理によるもの [5]
- 4/015 ・ 加熱効果のない照射または電氣的処理による保存 [5]
- 4/02 ・ 無機塩類による保存 (そのための装置 A 2 3 B 4 / 2 6, A 2 3 B 4 / 3 2) [2]
- 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]
- 4/027 ・ ・ 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]
- 4/03 ・ 乾燥 ; その後の再生 [5]
- 4/033 ・ ・ 化学薬品を添加するもの (A 2 3 B 4 / 0 3 7 が優先) [5]
- 4/037 ・ ・ 凍結乾燥 [5]
- 4/044 ・ 燻煙 ; 燻煙装置 [5]
- 4/048 ・ ・ 自然煙以外の化学薬品を添加するもの [5]
- 4/052 ・ ・ 燻煙発生装置 [5]
- 4/056 ・ ・ 照射または電氣的処理と結合した燻煙, 例. 静電燻煙 [5]
- 4/06 ・ 凍結 ; その後の解凍 ; 冷却 [2]
- 4/07 ・ ・ 冷凍後の解凍 [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]
- 4/09 ・ ・ ・ 低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N₂, の間の直接接触によるもの [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]
- 4/12 ・ 酸による保存 ; 酸発酵 [2]
- 4/14 ・ A 2 3 B 4 / 0 2 または A 2 3 B 4 / 1 2 に属しない化学薬品による保存 [2]
- 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]
- 4/18 ・ ・ 液体または固体状態で行うもの (そのための装置 A 2 3 B 4 / 2 6, A 2 3 B 4 / 3 2) [5]
- 4/20 ・ ・ ・ 有機化合物 ; 微生物 ; 酵素 [5]
- 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]
- 4/28 ・ ・ 液体の注入によるもの [5]
- 4/30 ・ ・ 液体の噴霧によるもの [5]
- 4/32 ・ 固体を用いる保存のための装置 [5]
- 5/00 **卵または卵製品の保存 [2 0 0 6. 0 1]**
- 5/005 ・ 加熱による保存 [5]
- 5/01 ・ ・ 照射または電氣的処理によるもの [5]
- 5/015 ・ 加熱効果のない照射または電氣的処理による保存 [5]
- 5/02 ・ 乾燥 ; その後の再生 [5]
- 5/025 ・ ・ 化学薬品を添加するもの (A 2 3 B 5 / 0 3, A 2 3 B 5 / 0 3 5 が優先) [5]
- 5/03 ・ ・ 凍結乾燥 [5]

5/035	・・噴霧乾燥 [5]				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]
5/04	・冷凍；その後の解凍；冷却				
5/045	・・冷凍後の解凍 [5]	7/153	・・液体または固体状態のもの [5]		
5/05	・・化学薬品の添加によるもの [5]	7/154	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]		
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]	7/155	・・・・微生物；酵素 [5]		
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]	7/157	・・・無機化合物 [5]		
5/08	・化学薬品による保存 [5]	7/158	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]		
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]	7/159	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]		
		7/16	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 (A 2 3 B 7 / 0 8 が優先) [5]		
5/12	・・液体または固体状態のもの [5]	9/00	食用種子，例．穀類，の保存 (豆類の保存 A 2 3 B 7 5 / 0 0) [2 0 2 5. 0 1]		
5/14	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]	9/02	・加熱による保存 [5]		
5/16	・・・・微生物；酵素 [5]	9/04	・・照射または電気的処理によるもの [5]		
5/18	・・・無機化合物 [5]	9/06	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]		
5/20	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]	9/08	・乾燥；その後の再生 [5]		
5/22	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]	9/10	・冷凍；その後の解凍；冷却 [5]		
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 [2 0 0 6. 0 1]	9/12	・・冷凍後の解凍 [5]		
7/005	・加熱による保存 [5]	9/14	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 [5]		
7/01	・・照射または電気的処理によるもの [5]	9/16	・化学薬品による保存 [5]		
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]	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]		
7/02	・脱水；その後の再生（調理された乾燥ばれいしょ A 2 3 L 1 9 / 1 2）	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]		
7/022	・・化学薬品を添加するもの (A 2 3 B 7 / 0 2 4 ~ A 2 3 B 7 / 0 2 8 が優先) [5]	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]		
7/024	・・凍結乾燥 [5]	9/24	・・液体または固体状態のもの [5]		
7/026	・・噴霧乾燥 [5]	9/26	・・・有機化合物；微生物；酵素 [5]		
7/028	・・薄層乾燥，ドラム乾燥またはローラー乾燥 [5]	9/28	・・・・微生物；酵素 [5]		
7/03	・・生ばれいしょの乾燥	9/30	・・・無機化合物 [5]		
7/04	・凍結；その後の解凍；冷却	9/32	・・・液体を用いる保存のための装置 [5]		
7/045	・・冷凍後の解凍 [5]	9/34	・・・固体を用いる保存のための装置 [5]		
7/05	・・化学薬品を添加するもの [5]	11/00	乳または乳製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]		
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]	11/10	・乳または乳調製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]		
7/06	・ブランチング（そのための機械 A 2 3 N 1 2 / 0 0） [3]	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 A 2 3 B 1 1 / 1 6） [2 0 2 5. 0 1]		
7/08	・砂糖による保存（マーマレード，ジャム，フルーツゼリー A 2 3 L 2 1 / 1 0）	11/123	・・・包装体に対するもの [2 0 2 5. 0 1]		
7/10	・酸による保存；酸発酵	11/127	・・・・装置内を順次移送されるもの [2 0 2 5. 0 1]		
7/12	・・ザウエルクラウトを圧搾する装置	11/13	・・・非包装材料に対するもの [2 0 2 5. 0 1]		
7/14	・A 2 3 B 7 / 0 8 または A 2 3 B 7 / 1 0 に属しない化学薬品による保存または熟成	11/133	・・・・装置内を順次移送されるもの [2 0 2 5. 0 1]		
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]	11/137	・・・・・加熱媒体，例．蒸気，と直接接触させるもの [2 0 2 5. 0 1]		
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]	11/14	・・凍結または冷却によるもの [2 0 2 5. 0 1]		
7/152	・・・CO ₂ ，N ₂ ，O ₂ またはH ₂ Oに他の				

A 2 3 B

	0 1]		2 5. 0 1]
11/145	・・・・包装体に対するもの [2 0 2 5. 0 1]	11/80	・ホエーまたはホエー調製品の保存 (乳または乳調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 1 0) [2 0 2 5. 0 1]
11/16	・・・・照射によるもの, 例. マイクロ波によるもの [2 0 2 5. 0 1]	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 [2 0 2 5. 0 1]
11/18	・・・・保存剤の添加によるもの (微生物または酵素の添加 A 2 3 C 9 / 1 2, 他の物質の添加 A 2 3 C 9 / 1 5 2) [2 0 2 5. 0 1]	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 [2 0 2 5. 0 1]
11/20	・乳代用品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	11/86	・・・・ホエーと乳製品または乳成分の混合物 [2 0 2 5. 0 1]
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ーまたはホエー調製品の保存 A 2 3 B 1 1 / 8 4) [2 0 2 5. 0 1]	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 [2 0 2 5. 0 1]
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 (A 2 3 B 1 1 / 2 7, A 2 3 B 1 1 / 2 9 が優先) [2 0 2 5. 0 1]	11/88	・・・・無機質の添加物を含有するもの [2 0 2 5. 0 1]
11/25	・・・・非乳蛋白質を含有するもの (A 2 3 B 1 1 / 2 7, A 2 3 B 1 1 / 2 9 が優先) [2 0 2 5. 0 1]	20/00	食用油脂の保存 [2 0 2 5. 0 1]
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 [2 0 2 5. 0 1]	20/10	・水性相を含有する食用油脂組成物の保存, 例. マーガリンの保存 [2 0 2 5. 0 1]
11/29	・・・・ラクトー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 [2 0 2 5. 0 1]	20/30	・その他の食用油脂の保存, 例. ショートニングの保存または調理油の保存 [2 0 2 5. 0 1]
11/30	・クリームまたはクリーム調製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	40/00	ベーキング前の穀粉または生地 of 保存 [2 0 2 5. 0 1]
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 A 2 3 C 1 3 / 1 6) [2 0 2 5. 0 1]	40/10	・冷却によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/40	・バターまたはバター調製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	40/30	・熱処理によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/45	・・・・保存剤の添加によるもの [2 0 2 5. 0 1]	40/50	・照射によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/50	・バターミルクまたはバターミルク調製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	40/60	・不活性環境内での貯蔵によるもの [2 0 2 5. 0 1]
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 [2 0 2 5. 0 1]	45/00	ベーカリー製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]
11/60	・チーズまたはチーズ調製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	45/10	・冷却によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/65	・・・・保存剤の添加によるもの [2 0 2 5. 0 1]	45/30	・熱処理によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/67	・・・・抗生物質の添加 [2 0 2 5. 0 1]	45/50	・照射によるもの [2 0 2 5. 0 1]
11/70	・チーズ代用品の保存 [2 0 2 5. 0 1]	45/70	・被覆によるもの [2 0 2 5. 0 1]
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ースのいずれも含有しないもの [2 0	70/00	非アルコール飲料の保存 (豆科植物からの飲料 A 2 3 B 7 5 / 1 0 ; 茶, 茶代用品またはハーブティーを含有する飲料の保存 A 2 3 B 8 5 / 1 0 ; コーヒーまたはコーヒー代用品を含有する飲料の保存 A 2 3 B 9 0 / 1 0) [2 0 2 5. 0 1]
		70/10	・保存剤を添加することによるもの [2 0 2 5. 0 1]
		70/20	・冷却によるもの [2 0 2 5. 0 1]
		70/30	・熱処理によるもの [2 0 2 5. 0 1]
		70/35	・・・・照射または電氣的処理によるもの [2 0 2 5. 0 1]
		70/50	・加熱せず照射または電氣的処理をするもの [2 0 2 5. 0 1]
		75/00	豆類の保存; 豆科植物からの製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]
		75/10	・豆科植物からの飲料の保存, 例. 大豆飲料の保存 [2 0 2 5. 0 1]

- 80/00 ココアまたはカカオ製品の保存 [2 0 2 5. 0 1]
- 85/00 茶, 茶代用品またはハーブティーの保存 [2 0 2 5. 0 1]
- 85/10 ・茶, 茶代用品またはハーブティーを含有する飲料の保存 [2 0 2 5. 0 1]
- 90/00 コーヒーまたはコーヒー代用品の保存 [2 0 2 5. 0 1]
- 90/10 ・コーヒーまたはコーヒー代用品を含有する飲料の保存 [2 0 2 5. 0 1]
- 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 [2 0 2 5. 0 1]