

A23F コーヒー；茶；それらの代用品；それらの製造，調製または煎出

- 3/00 **茶；茶の代用品；それらの調製品**（茶、茶代用品またはハーブティーの保存A 2 3 B 8 5／0 0）[2 0 2 5. 0 1]
- 3/06 ・抽出前の茶の処理（アルカロイドの低減または除去A 2 3 F 3／3 6）；それによって得られた調製品（茶抽出物調製品A 2 3 F 3／1 6）[3]
- 3/08 ・・酸化；発酵[3]
- 3/10 ・・・微生物または酵素の添加による発酵[3]
- 3/12 ・・茶葉の揉捻または細断[3]
- 3/14 ・・茶調製品，例．添加物を使用するもの（フレーバー付与A 2 3 F 3／4 0）[3]
- 3/16 ・茶の抽出；茶抽出物；茶抽出物の処理；インスタント茶の製造[3]
- 3/18 ・・水溶性の茶成分の抽出（茶フレーバーまたはティーオイルの分離A 2 3 F 3／4 2）[3]
- 3/20 ・・不要物質の除去（アルカロイドの低減または除去A 2 3 F 3／3 8）[3]
- 3/22 ・・茶抽出物の乾燥または濃縮[3]
- 3/24 ・・・凍結により水分を分離することによるもの[3]
- 3/26 ・・・凍結真空乾燥によるもの[3]
- 3/28 ・・・ガス流中への噴霧によるもの[3]
- 3/30 ・・乾燥された茶抽出物のその後の処理；それによって得られた調製品，例．インスタント茶（フレーバー付与A 2 3 F 3／4 0）[3]
- 3/32 ・・・集塊化，フレック化またはタブレット化[3]
- 3/34 ・茶代用品，例．マテ茶；その抽出物または煎出物[3]
- 3/36 ・アルカロイドの低減または除去；それによって得られた調製品；その抽出物または煎出物[3]
- 3/38 ・・茶抽出物からのアルカロイドの低減または除去[3]
- 3/40 ・茶フレーバー；ティーオイル；茶または茶抽出物のフレーバー付与（合成茶フレーバーA 2 3 L 2 7／2 0）[3]
- 3/42 ・・茶フレーバーまたはティーオイルの分離[3]
- 5/00 **コーヒー；コーヒー代用品；それらの調製品**（コーヒーまたはコーヒー代用品の保存A 2 3 B 9 0／0 0）[2 0 2 5. 0 1]
- 5/02 ・未焙煎コーヒー豆の処理；それによって得られた調製品（焙煎A 2 3 F 5／0 4；不要物質の除去A 2 3 F 5／1 6；

- アルカロイドの低減または除去A 2 3 F 5／2 0；抽出A 2 3 F 5／2 4）[3]
- 5/04 ・コーヒーの焙煎方法（それに使用する機械A 2 3 N 1 2／0 0）[3]
- 5/06 ・・コーヒー抽出物の焙煎[3]
- 5/08 ・・コーヒー豆の粉碎方法（コーヒーひき器A 4 7 J 4 2／0 0）[3]
- 5/10 ・焙煎されたコーヒー豆の処理；それによって得られた調製品（不要物質の除去A 2 3 F 5／1 6；アルカロイドの低減または除去A 2 3 F 5／2 0；コーヒーの抽出，インスタントコーヒーの製造A 2 3 F 5／2 4）[3]
- 5/12 ・・集塊化，フレック化またはタブレット化（コーヒー抽出物またはインスタントコーヒーに関するものA 2 3 F 5／3 8）[3]
- 5/14 ・・添加物，例．ミルクまたは砂糖，の使用；コーティング（フレーバー付与A 2 3 F 5／4 6）[2 0 2 5. 0 1]
- 5/16 ・不要物質の除去（アルカロイドの低減または除去A 2 3 F 5／2 0）[3]
- 5/18 ・・コーヒー抽出物からのもの[3]
- 5/20 ・アルカロイドの低減または除去；それによって得られた調製品；その抽出物または煎出物[3]
- 5/22 ・・コーヒー抽出物からのアルカロイドの低減または除去[3]
- 5/24 ・コーヒーの抽出（コーヒーフレーバーまたはコーヒーオイルの分離A 2 3 F 5／4 8）；コーヒー抽出物（アルカロイド含有量が減少しているものA 2 3 F 5／2 0）；インスタントコーヒーの製造（コーヒー抽出物の焙煎A 2 3 F 5／0 6）[3]
- 5/26 ・・水溶性成分の抽出[3]
- 5/28 ・・・コーヒー抽出物の乾燥または濃縮[3]
- 5/30 ・・・凍結により水分を分離することによるもの[3]
- 5/32 ・・・凍結真空乾燥によるもの[3]
- 5/34 ・・・ガス流中への噴霧によるもの[3]
- 5/36 ・・乾燥したコーヒー抽出物のその後の処理；それによって得られた調製品，例．インスタントコーヒー（不要物質の除去A 2 3 F 5／1 8；フレーバー付与A 2 3 F 5／4 6）[3]
- 5/38 ・・・集塊化，フレック化またはタブレット化[3]
- 5/40 ・・・有機添加物，例．ミルク，砂糖の使用[3]
- 5/42 ・・・無機添加物の使用[3]
- 5/44 ・コーヒー代用品[3]
- 5/46 ・コーヒーフレーバー；コーヒーオイル；

A 2 3 F

- コーヒーまたはコーヒー抽出物のフレーバー付与（合成コーヒーフレーバー A 2 3 L 2 7 / 2 8） [3]
- 5/48 ・ ・ コーヒーフレーバーまたはコーヒーオイルの分離 [3]
- 5/50 ・ ・ ・ コーヒー抽出物からのもの [3]