

A21D ベイキングの穀粉または生地処理，  
例．材料の添加によるもの；ベイキン  
グ；ベイクリー製品（ベイキング前の穀粉  
または生地の保存 A 2 3 B 4 0 / 0 0；ベイク  
リー製品の保存 A 2 3 B 4 5 / 0 0）[ 2 0  
0 6 . 0 1 ]

#### サブクラス内の索引

ベイキング前の製品；それらの処理 A 2 1 D 10/00；A 2 1 D 2/00－  
A 2 1 D 6/00

生地のベイキング..... A 2 1 D 8/00

ベイクリー製品；それらの改良または再生 A 2 1 D 13/00；A 2 1 D  
15/00，A 2 1 D 17/00

2/00 ベイキング前または最中の添加材料による  
穀粉または生地処理（ベイキング前のバ  
ッター，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  
ストブ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，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，  
過氧化物  
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 ・・有機酸化化合物  
2/16 ・・・脂肪酸エステル  
2/18 ・・・炭水化物  
2/20 ・・・過氧化物  
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 ベイキング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（ベイキ  
ング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 生地の仕込またはベイキングの方法（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；ベイキングに先立つ生地  
の処理  
8/04 ・・微生物または酵素による生地の処理

8/06 ・ベイキング加工  
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 ベイキング前のバター，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 ・バター [ 2 ]  
13/00 仕上がったあるいは部分的に仕上がったベ  
イクリー製品 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]  
13/02 ・全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 ・ライ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 ・・ライ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 ・・・コーティングされたもの [ 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；デニッシュペーストリー  
または積層状生地 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]  
13/17 ・・・コーティングされたもの [ 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コーティングされた  
製品（多層化されたベイクリー製品でコ  
ーティングのあるもの A 2 1 D 1 3 / 1  
3，A 2 1 D 1 3 / 1 7）[ 2 0 1 7 . 0  
1 ]  
13/22 ・・ベイキング前にコーティングされたも  
の [ 2 0 1 7 . 0 1 ]  
13/24 ・・ベイキング後にコーティングされたも  
の [ 2 0 1 7 . 0 1 ]  
13/26 ・・コーティング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 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 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 A 2 1 D 1 3 / 1 4 , A 2 1 D  
          1 3 / 1 9 ) [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/31    ・ ・ 베이킹前に充填されたもの [ 2 0  
          1 7 . 0 1 ]
- 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 [ 2 0 1  
          7 . 0 1 ]
- 13/33    ・ ・ ・ 可食容器，例．カップまたはコーン  
          [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/34    ・ ・ 充填物が成分の移行を防止するもの [ 2  
          0 1 7 . 0 1 ]
- 13/36    ・ ・ 充填されたウエハース [ 2 0 1 7 . 0  
          1 ]
- 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 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/38    ・ ・ 充填物の組成物に特徴のあるもの [ 2  
          0 1 7 . 0 1 ]
- 13/40    ・ タイプ，形状または使用に特徴のある製  
          品 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/41    ・ ・ 피자 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/42    ・ ・ 토르티야 [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/43    ・ ・ 플랫ブレッド，例．ナン [ 2 0 1  
          7 . 0 1 ]
- 13/44    ・ ・ 팬ケーキまたはクレープ [ 2 0 1 7 .  
          0 1 ]
- 13/45    ・ ・ ウエハース（充填されたウエハース A  
          2 1 D 1 3 / 3 6 ) [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/46    ・ ・ クルトン [ 2 0 1 7 . 0 1 ]
- 13/47    ・ ・ 装飾されたまたは装飾用の製品 [ 2 0  
          1 7 . 0 1 ]
- 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 [ 2 0 1 7 .  
          0 1 ]
- 13/50    ・ 発泡固化製品，例．メレンゲ [ 2 0 1 7 .  
          0 1 ]
- 13/60    ・ 油で揚げた製品，例．ドーナツ [ 2 0 1  
          7 . 0 1 ]
- 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 [ 2 0  
          1 7 . 0 1 ]
- 15/00    베이카リー製品の改良（再生 A 2 1 D 1 7  
          / 0 0 ) [ 2 0 2 5 . 0 1 ]
- 15/02    ・ 冷却によるもの [ 2 0 2 5 . 0 1 ]
- 15/04    ・ 熱処理によるもの [ 2 0 2 5 . 0 1 ]
- 15/06    ・ 照射によるもの [ 2 0 2 5 . 0 1 ]
- 15/08    ・ 被覆によるもの [ 2 0 2 5 . 0 1 ]
- 17/00    베이카リー製品の再生 [ 2 ]