

A23D 食用油脂，例．マーガリン，ショートニングまたは調理油（それらの保存 A 2 3 B 2 0 / 0 0；動物性油脂または植物性油脂の生産，精製または保存 C 1 1 B，C 1 1 C）

- 7/00 水性相を含有する食用油脂組成物，例．マーガリン（水性相を有する食用油脂組成物の保存 A 2 3 B 2 0 / 1 0）[2 0 0 6 . 0 1]
- 7/005 ・脂肪酸トリグリセリド以外の成分に特徴のあるもの [6]
- 7/01 ・・その他の脂肪酸エステル，例．リン脂質 [6]
- 7/015 ・カロリーを減らすもの；脂肪を減らすもの [6]
- 7/02 ・生産または仕上げに特徴のあるもの [5]
- 7/04 ・・仕上げ [5]
- 7/05 ・・・本質的な冷却に特徴のあるもの [6]
- 9/00 その他の食用油脂，例．ショートニングまたは調理油（その他の食用油脂の保存 A 2 3 B 2 0 / 3 0）[2 0 0 6 . 0 1]
- 9/007 ・脂肪酸トリグリセリド以外の成分に特徴のあるもの [6]
- 9/013 ・・その他の脂肪酸エステル，例．リン脂質 [6]
- 9/02 ・生産または仕上げに特徴のあるもの [5]
- 9/04 ・・仕上げ [5]
- 9/05 ・・・自由流れ片を形成するもの [6]