

A23J 食品用蛋白質組成物；食品用蛋白質の仕上げ；食品用リン脂質組成物〔4〕

- 1/00 食品用蛋白質組成物の採取；卵を割ることおよび卵白と卵黄の分離〔4〕
- 1/02 ・肉からの採取
- 1/04 ・魚その他の水産動物からの採取
- 1/06 ・血液からの採取〔2〕
- 1/08 ・卵からの採取
- 1/09 ・・卵白からの卵黄の分離
- 1/10 ・毛，羽毛，角，皮，革，骨またはこれに類するものからの採取
- 1/12 ・穀類，小麦，ぬか，ふすま，または糖蜜からの採取
- 1/14 ・豆科または他の植物の種子からの採取；プレスケーキまたは含油種子からの採取
- 1/16 ・澱粉工場の廃水またはこれに類似する廃棄物からの採取
- 1/18 ・酵母からの採取
- 1/20 ・乳からの採取，例．カゼイン（カードまたはチーズA 2 3 C）；ホエーからの採取
- 1/22 ・・カゼインの乾燥
- 3/00 食品用の蛋白質の仕上げ

注

グループA 2 3 J 3 / 0 4 ~ A 2 3 J 3 / 2 0 においては，ラストプレー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。〔5〕

- 3/04 ・動物性蛋白質〔5〕
- 3/06 ・・ゼラチン〔5〕
- 3/08 ・・乳蛋白質〔5〕
- 3/10 ・・・カゼイン（乾燥カゼインA 2 3 J 1 / 2 2）〔5〕
- 3/12 ・・血液由来〔5〕
- 3/14 ・植物性蛋白質〔5〕
- 3/16 ・・大豆由来〔5〕
- 3/18 ・・小麦由来〔5〕
- 3/20 ・微生物または単細胞藻類由来蛋白質〔5〕

注

グループ3 / 2 2 から3 / 3 0 に分類されたもののうち，蛋白質の由来が重要であるならば，グループ3 / 0 4 から3 / 2 0 にも分類する。〔5〕

- 3/22 ・組織化によるもの〔5〕
- 3/24 ・・凍結によるもの〔5〕
- 3/26 ・・押し出しまたは膨化によるもの〔5〕
- 3/28 ・・溶液からのまたは溶液中での凝固によるもの，例．紡糸〔5〕
- 3/30 ・加水分解によるもの〔5〕
- 3/32 ・・化学薬品を用いるもの〔5〕
- 3/34 ・・・酵素を用いるもの〔5〕
- 7/00 食品用リン脂質組成物，例．レシチン〔4〕