

A23L	他に分類されない食品，食料品，または非アルコール飲料；その調製または処理（それらの保存 A 2 3 B ）[2 0 0 6 . 0 1]		これらの材料 [2 0 1 6 . 0 1]
		5/10	・食品の一般的な加熱調理方法，例．ロー스팅または油揚げ [2 0 1 6 . 0 1]
		5/20	・好ましくない物質の除去，例．脱臭，または解毒 [2 0 1 6 . 0 1]
2/00	非アルコール飲料；その乾燥組成物または濃縮物（スープ濃縮液 A 2 3 L 2 3 / 1 0 ）；それらの調製または処理（アルコールの除去による非アルコール飲料の調製 C 1 2 H 3 / 0 0 ）[2 0 0 6 . 0 1]	5/30	・物理的処理，例．電氣的または磁氣的手段，波動エネルギーまたは照射 [2 0 1 6 . 0 1]
2/02	・果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	5/40	・食品の着色または脱色 [2 0 1 6 . 0 1]
2/04	・・ジュースの抽出（ジュースを抽出する機械または装置 A 2 3 N 1 / 0 0 ， A 4 7 J 1 9 / 0 0 ）[2]	5/41	・・添加物，例．光学的光沢剤，の使用による自然色の保持または変更（A 2 3 L 5 / 4 2 が優先）[2 0 1 6 . 0 1]
2/06	・・・かんきつ類果実からの抽出 [2]	5/42	・・染料または顔料の追加，例．光学的光沢剤との組み合わせ [2 0 1 6 . 0 1]
2/08	・・ジュースの濃縮または乾燥 [2]	5/43	・・・天然由来の有機染料または顔料，それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体の使用 [2 0 1 6 . 0 1]
2/10	・・・加熱あるいは乾燥ガスとの接触によるもの [2]	5/44	・・・カロチノイドまたはキサントフィルの使用 [2 0 1 6 . 0 1]
2/12	・・・凍結によるもの [2]	5/46	・・・微生物または藻類を起源とする染料または顔料の使用 [2 0 1 6 . 0 1]
2/14	・・・凍結及び昇華によるもの [2]	5/47	・・・グループ A 2 3 L 5 / 4 3 ~ A 2 3 L 5 / 4 6 に含まれない合成有機染料または顔料の使用 [2 0 1 6 . 0 1]
2/38	・その他の非アルコール飲料（豆科植物からの飲料 A 2 3 L 1 1 / 6 0 ）[2 0 2 1 . 0 1]	5/48	・・・その調製のための化学工程により特徴付けられる不特定構造の化合物 [2 0 1 6 . 0 1]
2/385	・非アルコール飲料の濃縮物 [6]	5/49	・・化学反応による脱色，例．ブリーチング [2 0 1 6 . 0 1]
2/39	・・乾燥組成物 [6]	7/00	穀類誘導製品；モルト製品；それらの調製または処理（ビール醸造用麦芽の調製 C 1 2 C ）[2 0 1 6 . 0 1]
2/395	・・・特定の外観や形をしているもの [6]	7/10	・穀類誘導製品 [2 0 1 6 . 0 1]
2/40	・泡を発生する組成物 [2]	7/104	・・穀粉または穀類素材の発酵；酵素または微生物の添加 [2 0 1 6 . 0 1]
2/52	・成分を添加するもの（保存剤を添加する A 2 3 B 7 0 / 1 0 ）[2 0 0 6 . 0 1]	7/109	・・パスタ型のもの，例．マカロニまたはヌードル [2 0 1 6 . 0 1]
2/54	・・ガスを混入するもの [6]	7/113	・・・半ゆで【parboiled】またはインスタントパスタ [2 0 1 6 . 0 1]
2/56	・・香味料または苦味剤（甘味料 A 2 3 L 2 / 6 0 ）[6]	7/117	・・即席型のフレークまたは他の形のもの；半仕上げのまたは部分的に仕上げられた製品（加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレーク状の穀類 A 2 3 L 7 / 1 4 3 ；穀類胚芽製品 A 2 3 L 7 / 1 5 2 ）[2 0 1 6 . 0 1]
2/58	・・着色料 [6]	7/122	・・・被覆された，詰まった，多層化されたまたは空洞のある即席型穀類 [2 0 1 6 . 0 1]
2/60	・・甘味料 [6]	7/126	・・・顆粒状または断片状の穀類を結合，成形または圧縮することにより得られるスナックまたはその類似物，例．シリアルバー [2 0 1 6 . 0 1]
2/62	・・混濁剤；濁りを均一にするための添加剤 [6]		
2/64	・・揮発性芳香剤の再添加 [6]		
2/66	・・蛋白質 [6]		
2/68	・・酸味をつける物質 [6]		
2/70	・非アルコール飲料の透明化または澄清化；不要物質の除去 [6]		
2/72	・・濾過による [6]		
2/74	・・・膜を使うもの，例．浸透，限外濾過 [6]		
2/76	・・ガスの除去によるもの [6]		
2/78	・・イオン交換によるもの [6]		
2/80	・・吸着によるもの [6]		
2/82	・・凝集によるもの [6]		
2/84	・・微生物または生物材料，例．酵素，を用いるもの [6]		
5/00	食品または食料品の調製または処理一般；それにより得られる食品または食料品；そ		

A 2 3 L

7/13	・ ・ ・ 成形した穀類生地を油で揚げることで得られるスナックまたはその類似物 [2 0 1 6 . 0 1]		
7/135	・ ・ ・ 個々のまたは押し出し成形されていないフレーク状、顆粒状または均一な大きさを有するもの、例、朝食用シリアル [2 0 1 6 . 0 1]	11/10	・ 豆類の迅速加熱調理 [2 0 1 6 . 0 1]
7/139	・ ・ ・ ・ 全粒または顆粒状のものから作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2 0 1 6 . 0 1]	11/30	・ 望ましくない物質の除去、例、苦味物質 [2 0 1 6 . 0 1]
7/143	・ ・ 加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレーク状の穀類、例、オートミール；改良された米製品 [2 0 1 6 . 0 1]	11/40	・ 豆類の凝固物 [2 0 2 1 . 0 1]
7/148	・ ・ ・ 全粒または顆粒状の穀類から作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2 0 1 6 . 0 1]	11/45	・ ・ 大豆の凝固物、例、豆腐 [2 0 2 1 . 0 1]
7/152	・ ・ 穀類胚芽【germ】製品 [2 0 1 6 . 0 1]	11/50	・ 発酵豆類または発酵させた豆科植物；微生物の付加による豆類または豆科植物の発酵（望ましくない物質の除去 A 2 3 L 1 1 / 3 0 ；醤油 A 2 3 L 2 7 / 5 0 ） [2 0 2 1 . 0 1]
7/157	・ ・ 肉、魚などの衣づけ用粒状穀粉類 [2 0 1 6 . 0 1]	11/60	・ 豆科植物からの飲料、例、ルピナス属からの飲料 [2 0 2 5 . 0 1]
7/161	・ ・ 膨化穀類、例、ポップコーンまたは膨化米 [2 0 1 6 . 0 1]	11/65	・ ・ 大豆飲料 [2 0 2 5 . 0 1]
7/165	・ ・ ・ 中間処理としてひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴う膨化穀類の調製 [2 0 1 6 . 0 1]	11/70	・ 発芽豆類製品、例、大豆もやしからの製品 [2 0 2 1 . 0 1]
7/17	・ ・ ・ ・ 押し出しによる [2 0 1 6 . 0 1]	13/00	肉類の製品；ミートミール；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]
7/174	・ ・ ・ ひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わない全粒または顆粒状の穀類からの膨化穀類の調製 [2 0 1 6 . 0 1]	13/10	・ ミートミールまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレーク [2 0 1 6 . 0 1]
7/178	・ ・ ・ ・ 加熱を伴うまたは伴わない圧力開放による [2 0 1 6 . 0 1]	13/20	・ 非食肉部分、例、外殻、皮、骨髓、胃壁、足、耳または鼻、からのもの（加工処理した肉類の成分としての腺又は骨 A 2 3 L 1 3 / 6 0 ） [2 0 1 6 . 0 1]
7/183	・ ・ ・ ・ 圧力開放装置を使用しない加熱による [2 0 1 6 . 0 1]	13/30	・ 肉類の抽出物 [2 0 1 6 . 0 1]
7/187	・ ・ ・ ・ ・ 不連続的に処理を行う装置 [2 0 1 6 . 0 1]	13/40	・ 添加物を含有するもの（添加物を用いて肉をやわらかくするもの A 2 3 L 1 3 / 7 2 ） [2 0 2 3 . 0 1]
7/191	・ ・ ・ 膨化穀類の後処理、例、被覆または塩づけ [2 0 1 6 . 0 1]	13/50	・ 家禽製品、例、家禽肉ソーセージ [2 0 1 6 . 0 1]
7/196	・ ・ もとの顆粒状態が維持される製品、例、パーボイルドライス [2 0 1 6 . 0 1]	13/60	・ 粉碎または乳化した肉類製品、例、ソーセージ；粉碎した肉類製品からの再成形肉 [2 0 1 6 . 0 1]
7/20	・ モルト製品（ビール醸造用麦芽の調製 C 1 2 C ） [2 0 1 6 . 0 1]	13/70	・ やわらかくする処理または風味付与された肉片；軟化，風味付けする，またはマリネすることに特に適合した浸漬液 [2 0 2 3 . 0 1]
7/25	・ ・ 穀類モルトの発酵またはモルト処理による穀類の発酵 [2 0 1 6 . 0 1]	13/72	・ ・ 添加剤を用いるもの、例、液剤の注入 [2 0 2 3 . 0 1]
9/00	ブディング；クリーム代用品；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	13/74	・ ・ ・ 微生物または酵素を用いるもの [2 0 2 3 . 0 1]
9/10	・ ブディング；乾燥粉末ブディング [2 0 1 6 . 0 1]	13/75	・ ・ ・ 軟化，風味付けする，またはマリネするための浸漬液を用いるもの、例、香辛料，酸，調味料または香味料を含有するマリネの漬け汁 [2 0 2 3 . 0 1]
9/20	・ クリーム代用品 [2 0 1 6 . 0 1]	13/76	・ ・ 気体雰囲気下での処理によるもの、例、熟成；電気的手段，照射または波動処理によるもの [2 0 2 3 . 0 1]
11/00	食品用の豆類，すなわち食品用の豆科植物の果実；豆科植物からの製品；それらの調製または処理（それらの保存 A 2 3 B 7 5 / 0 0 ） [2 0 2 5 . 0 1]	13/77	・ ・ 機械的処理によるもの、例、こねる，すり込む，またはタンプリング [2 0 2 3 . 0 1]

15/00	卵製品；それらの調製または処理 [2 0 2 6 . 0 1]				品；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]
15/10	・特定の形状または構造の卵製品，例．ロール状のもの [2 0 2 6 . 0 1]	25/10			・ピーナツバター [2 0 1 6 . 0 1]
17/00	海産物製品；魚製品；フィッシュミール；魚卵代用品；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	27/00			香辛料；風味剤または調味料；人工甘味剤；食卓塩；食餌療法用の代用塩；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]
17/10	・フィッシュミールまたは粉末；顆粒，塊状物またはフレーク [2 0 1 6 . 0 1]	27/10			・天然の香辛料，風味剤または調味料；それらの抽出物 [2 0 1 6 . 0 1]
17/20	・魚類の抽出物 [2 0 1 6 . 0 1]	27/12			・果実からのもの，例．精油 [2 0 1 6 . 0 1]
17/30	・魚卵，例．キャビア；魚卵代用品 [2 0 1 6 . 0 1]	27/14			・乾燥香辛料 [2 0 1 6 . 0 1]
17/40	・甲殻類または貝 [2 0 1 6 . 0 1]	27/16			・たまねぎ [2 0 1 6 . 0 1]
17/50	・軟体動物 [2 0 1 6 . 0 1]	27/18			・からし【m u s t a r d】[2 0 1 6 . 0 1]
17/60	・食用海藻 [2 0 1 6 . 0 1]	27/20			・合成の香辛料，風味剤または調味料 [2 0 1 6 . 0 1]
19/00	果実または野菜からの製品；それらの調製または処理（マーマレード，ジャム，ゼリーまたは類似物 A 2 3 L 2 1 / 1 0；収穫した果実または野菜の大量処理 A 2 3 N）[2 0 1 6 . 0 1]	27/21			・アミノ酸を含有するもの [2 0 1 6 . 0 1]
19/10	・塊茎または類似の澱粉含有根菜類の [2 0 1 6 . 0 1]	27/22			・グルタミン酸を含有するもの [2 0 1 6 . 0 1]
19/12	・馬鈴薯の [2 0 1 6 . 0 1]	27/23			・スクレオチドを含有するもの [2 0 1 6 . 0 1]
19/15	・成形されない乾燥製品，例．粉末，フレーク，顆粒または塊状物 [2 0 1 6 . 0 1]	27/24			・発酵により調製されるもの [2 0 1 6 . 0 1]
19/18	・ローストまたはフライ製品，例．スナックまたはチップス [2 0 1 6 . 0 1]	27/26			・肉風味 [2 0 1 6 . 0 1]
19/20	・ピッキングによるもの，例．ザウエルクラウトまたはピクルス [2 0 1 6 . 0 1]	27/27			・薫製風味 [2 0 1 6 . 0 1]
21/00	マーマレード，ジャム，ゼリーまたは類似物；養蜂生産物；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	27/28			・コーヒーまたはココア風味 [2 0 1 6 . 0 1]
21/10	・マーマレード；ジャム；ゼリー；その他類似する果実または野菜組成物；擬似果実製品 [2 0 1 6 . 0 1]	27/29			・果実風味 [2 0 1 6 . 0 1]
21/12	・果実または野菜の固形物から誘導されたもの [2 0 1 6 . 0 1]	27/30			・人工甘味剤 [2 0 1 6 . 0 1]
21/15	・果実または野菜のジュースから誘導されたもの [2 0 1 6 . 0 1]	27/40			・食卓塩；食餌療法用の代用塩 [2 0 1 6 . 0 1]
21/18	・擬似果実製品 [2 0 1 6 . 0 1]	27/50			・醤油 [2 0 1 6 . 0 1]
21/20	・養蜂生産物，例．ローヤルゼリーまたは花粉；その代用品 [2 0 1 6 . 0 1]	27/60			・サラダドレッシング；マヨネーズ；ケチャップ [2 0 1 6 . 0 1]
21/25	・蜂蜜；蜂蜜代用品 [2 0 1 6 . 0 1]	29/00			添加剤を含む食品または食料品（栄養改善のための添加剤を含む A 2 3 L 3 3 / 1 0；実質的に難消化性の添加剤，例．食物繊維，を含む A 2 3 L 3 3 / 2 1；保存のための添加剤を含む A 2 3 B）；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]
23/00	スープ；ソース（醤油 A 2 3 L 2 7 / 5 0；サラダドレッシング，マヨネーズまたはケチャップ A 2 3 L 2 7 / 6 0）；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	29/10			・乳化剤を含むもの [2 0 1 6 . 0 1]
23/10	・スープ濃縮物，例．粉または固形にしたもの [2 0 1 6 . 0 1]	29/20			・ゼリー剤または濃化剤を含有するもの（マーマレード，ジャム，ゼリーまたは他の類似果実または野菜組成物 A 2 3 L 2 1 / 1 0）[2 0 1 6 . 0 1]
25/00	主にナッツミートまたは種子からなる食品；それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	29/206			・植物を起源とするもの [2 0 1 6 . 0 1]
		29/212			・澱粉；変性澱粉；澱粉の誘導体，例．エステル，またはエーテル（澱粉加水分解物を含む，例．デキストリン A 2 3 L 2 9 / 3 0）[2 0 1 6 . 0 1]
		29/219			・化学的に変性させた澱粉；他の化

A 2 3 L

	学物質と化学反応または錯体化した澱粉製品 [2 0 1 6 . 0 1]	33/115	・ ・ 脂肪酸またはそれらの誘導体 ; 脂肪または油 [2 0 1 6 . 0 1]
29/225	・ ・ ・ 分離された澱粉または誘導体以外の澱粉質の濃化剤 [2 0 1 6 . 0 1]	33/12	・ ・ ・ 脂肪酸またはそれらの誘導体 [2 0 1 6 . 0 1]
29/231	・ ・ ・ ペクチン ; その誘導体 [2 0 1 6 . 0 1]	33/125	・ ・ 炭水化物シロップを含有するもの ; 糖を含有するもの ; 糖アルコールを含有するもの ; 澱粉加水分解物を含有するもの (難消化物 A 2 3 L 3 3 / 2 1) [2 0 1 6 . 0 1]
29/238	・ ・ ・ 種子からのもの , 例 . ローカストビーンガムまたはグアーガム (澱粉 A 2 3 L 2 9 / 2 1 2 ; ペクチン A 2 3 L 2 9 / 2 3 1) [2 0 1 6 . 0 1]	33/13	・ ・ 核酸またはそれらの誘導体 (A 2 3 L 3 3 / 1 4 5 が優先) [2 0 1 6 . 0 1]
29/244	・ ・ ・ 球茎 , 塊茎または根からのもの , 例 . グルコマンナン (澱粉 A 2 3 L 2 9 / 2 1 2) [2 0 1 6 . 0 1]	33/135	・ ・ 細菌またはそれらの変異体 , 例 . プロバイオティクス [2 0 1 6 . 0 1]
29/25	・ ・ ・ 滲出物 , 例 . アラビアガム , アカシヤガム , カラヤガムまたはトラガカントガム [2 0 1 6 . 0 1]	33/14	・ ・ 酵母またはそれらの変異体 [2 0 1 6 . 0 1]
29/256	・ ・ ・ 海草からのもの , 例 . アルギン酸塩 , 寒天またはカラギーナン [2 0 1 6 . 0 1]	33/145	・ ・ ・ 抽出物 [2 0 1 6 . 0 1]
29/262	・ ・ ・ セルロース ; その誘導体 , 例 . エーテル [2 0 1 6 . 0 1]	33/15	・ ・ ビタミン [2 0 1 6 . 0 1]
29/269	・ ・ 微生物を起源とするもの , 例 . キサンタンまたはデキストラン [2 0 1 6 . 0 1]	33/155	・ ・ ・ ビタミン A または D [2 0 1 6 . 0 1]
29/275	・ ・ 動物を起源とするもの , 例 . キチン [2 0 1 6 . 0 1]	33/16	・ ・ 無機塩類 , ミネラルまたは微量元素 [2 0 1 6 . 0 1]
29/281	・ ・ ・ 蛋白質 , 例 . ゼラチンまたはコラーゲン [2 0 1 6 . 0 1]	33/165	・ ・ ・ 錯体またはキレート [2 0 1 6 . 0 1]
29/288	・ ・ 合成樹脂 , 例 . ポリビニルピロリドン [2 0 1 6 . 0 1]	33/17	・ ・ アミノ酸 , ペプチドまたは蛋白質 [2 0 1 6 . 0 1]
29/294	・ ・ 無機添加物 , 例 . シリカ [2 0 1 6 . 0 1]	33/175	・ ・ ・ アミノ酸 [2 0 1 6 . 0 1]
29/30	・ 炭水化物シロップを含有するもの ; 糖を含有するもの ; 糖アルコールを含有するもの , 例 . キシリトール ; 澱粉加水分解物を含有するもの , 例 . デキストリン (養蜂生産物 A 2 3 L 2 1 / 2 0 ; 人工甘味剤 A 2 3 L 2 7 / 3 0) [2 0 1 6 . 0 1]	33/18	・ ・ ・ ペプチド ; 蛋白質加水分解物 [2 0 1 6 . 0 1]
31/00	菌類の食用抽出物または食用調製品 ; それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	33/185	・ ・ ・ 植物蛋白質 [2 0 1 6 . 0 1]
31/10	・ 酵母またはそれらの変異体 [2 0 1 6 . 0 1]	33/19	・ ・ ・ 乳蛋白質 [2 0 1 6 . 0 1]
31/15	・ ・ 抽出物 [2 0 1 6 . 0 1]	33/195	・ ・ ・ 微生物からの蛋白質 [2 0 1 6 . 0 1]
33/00	食品の栄養改善 ; ダイエット用製品 ; それらの調製または処理 [2 0 1 6 . 0 1]	33/20	・ 栄養価の低下 ; 栄養価の低下したダイエット用製品 [2 0 1 6 . 0 1]
33/10	・ 添加物の使用 (実質的に難消化性の物質の添加 A 2 3 L 3 3 / 2 1) [2 0 1 6 . 0 1]	33/21	・ ・ 実質的に難消化性の物質の添加 , 例 . 食物繊維 [2 0 1 6 . 0 1]
33/105	・ ・ 植物抽出物 , それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体 [2 0 1 6 . 0 1]	33/22	・ ・ ・ 植物の粉碎された繊維部分 , 例 . バガスまたはパルプ [2 0 1 6 . 0 1]
33/11	・ ・ ・ 植物ステロールまたはそれらの誘導体 , 例 . フィトステロール [2 0 1 6 . 0 1]	33/24	・ ・ ・ セルロースまたはそれらの誘導体 [2 0 1 6 . 0 1]
		33/25	・ ・ ・ 合成ポリマー , 例 . ビニルポリマーまたはアクリルポリマー [2 0 1 6 . 0 1]
		33/26	・ ・ ・ ・ ポリオールポリエステル , 例 . ショ糖ポリエステル ; 合成糖ポリマー , 例 . ポリデキストロース [2 0 1 6 . 0 1]
		33/28	・ ・ ・ 動物を起源とする物質 , 例 . ゼラチンまたはコラーゲン [2 0 1 6 . 0 1]
		33/29	・ ・ ・ ミネラル物質 , 例 . 鉱油または粘土 [2 0 1 6 . 0 1]
		35/00	グループ A 2 3 L 5 / 0 0 ~ A 2 3 L 3 3 / 0 0 に含まれない食品または食料品 ; それらの調製または処理 (それらの保存 A

2 3 B) [2 0 1 6 . 0 1]