

A21D ベイキングの穀粉または生地処理、例. 保存, 例. 材料の添加によるもの; ベイキング; ベイカリー製品; 製品の保存 [1, 8]

サブクラス内の索引

ベイキング前の製品; それらの処理または保存
 10/00; 2/00-8/00
 生地でのベイキング 8/00
 ベイカリー製品; それらの貯蔵または再生 13/00; 15/00, 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, ラストプ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, 過酸化物
- 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 ・・有機酸素化合物
- 2/16 ・・・脂肪酸エステル
- 2/18 ・・・炭水化物
- 2/20 ・・・過酸化物
- 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
- 4/00 不活性環境内での貯蔵によるベイキング前の穀粉または生地の保存
- 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, 加熱 [2]
- 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カリー製品 [2 0 1 7. 0 1]
- 13/02 ・全粒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ょ, 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 (多層化されたベイカ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]
- 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]

A 2 1 D

- 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 ・ ・ ベイキング前に充填されたもの〔2 0 1 7． 0 1〕
- 13/32 ・ ・ ベイキング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 ・ ・ ピザ〔2 0 1 7． 0 1〕
- 13/42 ・ ・ トルティーヤ〔2 0 1 7． 0 1〕
- 13/43 ・ ・ フラットブレッド，例． ナン〔2 0 1 7． 0 1〕
- 13/44 ・ ・ パン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 **ベーカリー製品の貯蔵；改良（再生A 2 1 D 1 7／0 0）〔2〕**
- 15/02 ・ 冷却によるもの〔2〕
- 15/04 ・ 熱処理によるもの〔2〕
- 15/06 ・ 照射によるもの〔2〕
- 15/08 ・ 被覆によるもの〔2〕
- 17/00 **ベーカリー製品の再生〔2〕**