SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A23 ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES; LEUR TRAITEMENT, NON COUVERT PAR D'AUTRES CLASSES

A23J COMPOSITIONS À BASE DE PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION; TRAITEMENT DES PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION; COMPOSITIONS À BASE DE PHOSPHATIDES POUR L'ALIMENTATION [4]

1/00 Préparation des compositions à base de protéines pour l'alimentation; Ouverture des œufs par grandes quantités et séparation du jaune du blanc [4]

1/02 • à partir de la viande
1/04 • à partir du poisson ou d'autres animaux marins
1/06 • à partir du sang **[2]**
1/08 • à partir des œufs
1/09 • • en séparant le jaune du blanc
1/10 • à partir des poils, des plumes, de la corne, des peaux, du cuir, des os ou analogues
1/12 • à partir des céréales, de la farine, du son ou des mélasses
1/14 • à partir de légumineuses ou autres graines végétales; à partir des tourteaux ou des graines oléagineuses
1/16 • à partir des eaux résiduaires des fabriques d'amidon ou de résidus analogues
1/18 • à partir des levures
1/20 • à partir du lait, p.ex. caséine (caillés ou fromages A23C); à partir du petit-lait
1/22 • • Séchage de la caséine

3/00 Traitement des protéines pour l'alimentation

Note(s)

Dans les groupes A23J 3/04-A23J 3/20, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.

3/04 • Protéines animales **[5]**
3/06 • • Gélatine **[5]**
3/08 • • Protéines du lait **[5]**
3/10 • • • Caséine (séchage de la caséine A23J 1/22) **[5]**
3/12 • • à partir du sang **[5]**
3/14 • Protéines végétales **[5]**
3/16 • • à partir de soja **[5]**
3/18 • • à partir de blé **[5]**
3/20 • Protéines à partir de micro-organismes ou à partir d'algues unicellulaires **[5]**

Note(s)

La matière classée dans les groupes A23J 3/22-A23J 3/30 est également classée dans les groupes A23J 3/04-A23J 3/20 si la nature de la protéine présente un intérêt.

3/22 • par texturation **[5]**
3/24 • • utilisant la congélation **[5]**
3/26 • • utilisant l'extrusion ou l'expansion **[5]**
3/28 • • utilisant la coagulation à partir de ou dans un bain, p.ex. fibres filées **[5]**
3/30 • par hydrolyse **[5]**
3/32 • • utilisant des agents chimiques **[5]**
3/34 • • • utilisant des enzymes **[5]**

7/00 Compositions à base de phosphatides pour l'alimentation, p.ex. lécithine [4]