SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE

A21D TRAITEMENT, p.ex. CONSERVATION, DE LA FARINE OU DE LA PÂTE À CUIRE, p.ex. PAR ADDITION D'INGRÉDIENTS; CUISSON; PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION [1, 2006.01]

Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR TRAITEMENT OU CONSERVATION.....10/00, 2/00-8/00
CUISSON DE LA PÂTE.....8/00
PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION OU RAFRAÎCHISSEMENT.....13/00, 15/00, 17/00

2/00 Traitement de la farine ou de la pâte par addition d'ingrédients avant ou pendant la cuisson
(A21D 10/00 a priorité) **[2, 2006.01]**

Note(s)

Dans les groupes A21D 2/02-A21D 2/40, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

2/02 • par addition de substances inorganiques
2/04 • • Oxygène; Composés dégageant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes
2/06 • • Agents réducteurs
2/08 • par addition des substances organiques
2/10 • • Hydrocarbures
2/12 • • Hydrocarbures halogénés
2/14 • • Composés organiques oxygénés
2/16 • • • Esters d'acides gras
2/18 • • • Hydrates de carbone
2/20 • • • Peroxydes
2/22 • • • Acide ascorbique
2/24 • • Composés organiques azotés
2/26 • • • Protéines
2/28 • • Composés organiques contenant du soufre
2/30 • • Composés organiques contenant du phosphore
2/32 • • • Phosphatides
2/34 • • Substances animales
2/36 • • Substances végétales
2/38 • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits
2/40 • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte

4/00 Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte

6/00 Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [2]

8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte
(A21D 2/00 a priorité)

8/02 • Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C)
8/04 • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes
8/06 • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B)
8/08 • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson
8/10 • • en ayant recours au saupoudrage

10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2]

10/02 • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées **[2]**
10/04 • Pâtes lisses **[2]**

13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis

13/02 • Pain obtenu à partir de farine compléte ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement
13/04 • Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé
13/06 • Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée **[2]**
13/08 • Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00)

15/00 Conservation des produits finis de boulangerie; Amélioration (rafraîchissement A21D 17/00; emballage ou enveloppement de produits de boulangerie B65B, p.ex. B65B 23/10, B65B 25/16) **[2]**

15/02 • par refroidissement **[2]**
15/04 • par chauffage **[2]**
15/06 • par irradiation **[2]**
15/08 • par enrobage **[2]**

17/00 Rafraîchissement des produits de boulangerie
(amélioration A21D 15/00) **[2]**