

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 dégagant 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 complète 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]