

A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE [1,8]

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 [1,8]

Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR
TRAITEMENT OU CONSERVATION 10/00;
2/00 à 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) [2,8]

Note

Dans les groupes A21D 2/02 à 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]