

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 [1, 4, 2006.01]

- 1/02 • à partir de la viande [1, 2006.01]
- 1/04 • à partir du poisson ou d'autres animaux marins [1, 2006.01]
- 1/06 • à partir du sang [1, 2, 2006.01]
- 1/08 • à partir des œufs [1, 2006.01]
- 1/09 • • en séparant le jaune du blanc [1, 2006.01]
- 1/10 • à partir des poils, des plumes, de la corne, des peaux, du cuir, des os ou analogues [1, 2006.01]
- 1/12 • à partir des céréales, de la farine, du son ou des mélasses [1, 2006.01]
- 1/14 • à partir de légumineuses ou autres graines végétales; à partir des tourteaux ou des graines oléagineuses [1, 2006.01]
- 1/16 • à partir des eaux résiduaires des fabriques d'amidon ou de résidus analogues [1, 2006.01]
- 1/18 • à partir des levures [1, 2006.01]
- 1/20 • à partir du lait, p.ex. caséine (caillés ou fromages A23C); à partir du petit-lait [1, 2006.01]
- 1/22 • • Séchage de la caséine [1, 2006.01]

3/00 Traitement des protéines pour l'alimentation [1, 2006.01]

Note(s) [5]

Dans les groupes A23J 3/04-A23J 3/20, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.

- 3/04 • Protéines animales [5, 2006.01]
- 3/06 • • Gélatine [5, 2006.01]
- 3/08 • • Protéines du lait [5, 2006.01]
- 3/10 • • • Caséine (séchage de la caséine A23J 1/22) [5, 2006.01]
- 3/12 • • à partir du sang [5, 2006.01]
- 3/14 • Protéines végétales [5, 2006.01]
- 3/16 • • à partir de soja [5, 2006.01]
- 3/18 • • à partir de blé [5, 2006.01]
- 3/20 • Protéines à partir de micro-organismes ou à partir d'algues unicellulaires [5, 2006.01]

Note(s) [5]

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, 2006.01]
- 3/24 • • utilisant la congélation [5, 2006.01]
- 3/26 • • utilisant l'extrusion ou l'expansion [5, 2006.01]
- 3/28 • • utilisant la coagulation à partir de ou dans un bain, p.ex. fibres filées [5, 2006.01]
- 3/30 • par hydrolyse [5, 2006.01]
- 3/32 • • utilisant des agents chimiques [5, 2006.01]
- 3/34 • • • utilisant des enzymes [5, 2006.01]

7/00 Compositions à base de phosphatides pour l'alimentation, p.ex. lécithine [1, 4, 2006.01]