

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) [1, 2, 2006.01]

Note(s)

Dans les groupes A21D 2/02-A21D 2/40, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

- 2/02 • par addition de substances inorganiques [1, 2006.01]
- 2/04 • • Oxygène; Composés dégagant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes [1, 2006.01]
- 2/06 • • Agents réducteurs [1, 2006.01]
- 2/08 • par addition des substances organiques [1, 2006.01]
- 2/10 • • Hydrocarbures [1, 2006.01]
- 2/12 • • Hydrocarbures halogénés [1, 2006.01]
- 2/14 • • Composés organiques oxygénés [1, 2006.01]
- 2/16 • • • Esters d'acides gras [1, 2006.01]
- 2/18 • • • Hydrates de carbone [1, 2006.01]
- 2/20 • • • Peroxydes [1, 2006.01]
- 2/22 • • • Acide ascorbique [1, 2006.01]
- 2/24 • • Composés organiques azotés [1, 2006.01]
- 2/26 • • • Protéines [1, 2006.01]
- 2/28 • • Composés organiques contenant du soufre [1, 2006.01]
- 2/30 • • Composés organiques contenant du phosphore [1, 2006.01]
- 2/32 • • • Phosphatides [1, 2006.01]
- 2/34 • • Substances animales [1, 2006.01]
- 2/36 • • Substances végétales [1, 2006.01]
- 2/38 • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits [1, 2006.01]
- 2/40 • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte [1, 2006.01]

4/00 Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte [1, 2006.01]

6/00 Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [1, 2, 2006.01]

8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte (A21D 2/00 a priorité) [1, 2006.01]

- 8/02 • Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C) [1, 2006.01]
- 8/04 • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes [1, 2006.01]
- 8/06 • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B) [1, 2006.01]
- 8/08 • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson [1, 2006.01]
- 8/10 • • en ayant recours au saupoudrage [1, 2006.01]

10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2, 2006.01]

- 10/02 • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2, 2006.01]
- 10/04 • Pâtes lisses [2, 2006.01]

13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis [1, 2006.01]

- 13/02 • Pain obtenu à partir de farine complète ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement [1, 2006.01]
- 13/04 • Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé [1, 2006.01]
- 13/06 • Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée [1, 2, 2006.01]
- 13/08 • Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00) [1, 2006.01]

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) [1, 2, 2006.01]

- 15/02 • par refroidissement [2, 2006.01]
- 15/04 • par chauffage [2, 2006.01]
- 15/06 • par irradiation [2, 2006.01]
- 15/08 • par enrobage [2, 2006.01]

17/00 Rafraîchissement des produits de boulangerie (amélioration A21D 15/00) [2, 2006.01]