

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A23 ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES; LEUR TRAITEMENT, NON COUVERT PAR D'AUTRES CLASSES

A23P MISE EN FORME OU TRAITEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES NON COUVERT INTÉGRALEMENT PAR UNE SEULE AUTRE SOUS-CLASSE (façonnage des substances à l'état plastique, en général B29C)

Note(s)

Il est important de tenir compte des sous-classes A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, ainsi que d'autres sous-classes de A23, concernées par la mise en forme ou le traitement des produits alimentaires.

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 10/00 | Mise en forme ou traitement des produits alimentaires caractérisés par les produits [2016.01] | 20/12 | • • Appareil pour appliquer des poudres ou des particules sur les produits alimentaires, p.ex. pour paner; un tel appareil combiné avec des moyens de pré-humidification du produit alimentaire ou de friture [2016.01] |
| 10/10 | • Fixation de produits alimentaires sur un support non comestible [2016.01] | 20/13 | • • • comportant l'agitation du produit alimentaire à l'intérieur d'un appareil rotatif, p.ex. dans un tambour [2016.01] |
| 10/20 | • Agglomération; Granulation; Mise en comprimés [2016.01] | 20/15 | • • Appareils ou procédés de revêtement avec des produits liquides ou semi-liquides [2016.01] |
| 10/22 | • • Agglomération ou granulation par pulvérisation de particules solides, p.ex. dans un rideau à chute libre [2016.01] | 20/17 | • • • par immersion dans un bain [2016.01] |
| 10/25 | • • Agglomération ou granulation par extrusion ou par compression, p.ex. par des petits trous, des tamis ou entre des surfaces [2016.01] | 20/18 | • • • par revêtement par pulvérisation, par revêtement par lit fluidisé ou par coulée (combiné avec les panures A23P 20/12) [2016.01] |
| 10/28 | • • Mise en comprimés; Fabrication de produits alimentaires en barres par compression d'un mélange pulvérulent sec [2016.01] | 20/20 | • Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches, fourrés ou à corps creux, p.ex. par enveloppement dans des feuilles de pâte comestible préformée ou dans des récipients alimentaires comestibles [2016.01] |
| 10/30 | • Mise en capsules de particules, p.ex. additifs alimentaires [2016.01] | 20/25 | • • Remplissage ou fourrage de produits alimentaires enrobés, p.ex. combiné avec l'enrobage ou la formation de creux [2016.01] |
| 10/35 | • • avec des huiles, des lipides, des monoglycérides ou des diglycérides [2016.01] | 30/00 | Mise en forme ou traitement des produits alimentaires caractérisés par le procédé ou l'appareil (A23P 10/00, A23P 20/00 ont priorité) [2016.01] |
| 10/40 | • Fabrication de poudres à écoulement libre ou instantanées, c. à. d. de poudres reconstituées rapidement par l'ajout d'un liquide (A23P 10/20, A23P 10/30 ont priorité) [2016.01] | 30/10 | • Moulage [2016.01] |
| 10/43 | • • utilisant des agents antiagglomérants ou des agents améliorant l'aptitude à l'écoulement, ajoutés pendant ou après la formation de la poudre [2016.01] | 30/20 | • Extrusion [2016.01] |
| 10/47 | • • utilisant des additifs, p.ex. des émulsifiants, des agents mouillants ou des agents liant la poussière [2016.01] | 30/25 | • • Co-extrusion de produits alimentaires différents [2016.01] |
| 20/00 | Revêtement de produits alimentaires; Produits de revêtement à cet effet; Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches, fourrés ou à corps creux [2016.01] | 30/30 | • Soufflage ou expansion [2016.01] |
| 20/10 | • Revêtement avec des produits de revêtement comestibles, p.ex. avec des huiles ou des graisses [2016.01] | 30/32 | • • par décompression, p.ex. soufflage par explosion; par traitement sous vide [2016.01] |
| | | 30/34 | • • • par extrusion-expansion [2016.01] |
| | | 30/36 | • • • dans des appareils à fonctionnement discontinu [2016.01] |
| | | 30/38 | • • par chauffage (combiné avec une décompression ou un traitement sous vide A23P 30/32) [2016.01] |
| | | 30/40 | • Production de mousse ou de produits fouettés [2016.01] |