

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]