**A21D8/02**· 制备面团的方法；在焙烤前处理面团[1,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 制作或加工面团的机械或设备 | A21C |

**A21D8/06**· 焙烤工艺方法[1,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 食品烤炉 | A21B |

**A21D13/00**焙烤食品的成品或半成品[1,2006.01,2017.01]

定义

大技术主题

A23L组包括不包含在A21D组中的食物或食品及其制备或处理。

A21D组以产品为导向，而A23P组包括与食品相关的工艺，如食品的成型或加工，A21C组包括制作或加工面团的机械或设备。

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 食品或食料的一般制备或处理 | A23L5/00 |
| 含有谷类得到的食品 | A23L7/00 |
| 食品的涂覆 | A23P20/00 |
| 食品的成形或加工，如模制、挤出、膨化和发泡 | A23P30/00 |
| 制作或加工面团的机械或设备 | A21C |

**A21D13/04**·用黑麦或小麦面粉以外的材料制的食品[1,2006.01,2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

以添加比小麦或黑麦面粉更多的其他面粉为特征的烘焙产品，例如米粉、羽扇豆粉和木薯粉。

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 通过添加蛋白质处理面粉或面团 | A21D2/26 |
| 通过添加植物材料处理面粉或面团 | A21D2/36 |

**A21D13/22**··焙烤前的涂层 [2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

烘烤或预烘烤前涂布的产品

**A21D13/24**··焙烤后的涂层 [2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

烘烤或预烘烤后涂布的产品

**A21D13/31**··焙烤前的填充[2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

烘焙或预烘焙前填充或夹馅的产品

**A21D13/32**··焙烤后的填充或被填充，例如三明治[2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

烘烤或预烘烤后填充、被填充或夹馅的产品

**A21D13/37**··联合挤压产品,即通过同时挤压面团和填充物获得的产品[2017.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 挤出机 | A21C11/16 |

**A21D13/46**··油煎面包块[2017.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 给肉、鱼等调味用的谷粉粒 | A23L7/157 |

**A21D13/60**·油炸食品，例如油炸圈饼[2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

由面团制成的油炸面包制品，例如甜甜圈、小甜饼或玉米饼。

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 油煎小吃 | A23L7/13 |

**A21D13/80**·其他处不包括的焙烤食品，例如蛋糕、点心、饼干[2017.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

糕点如果不能分入A21D13/00组中其他组，则在该组中进行分类。

糕点的定义是面粉、起酥油和水做成的面团，用作馅饼等烘焙菜肴的底面和覆盖物。糕点可能含有高糖或高脂肪，甜或咸。

**A21D15/00**保存焙烤成品；改进（使新鲜入A21D17/00）[1,2,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 包装或包裹烘焙产品 | B65B |
| 包装饼干 | B65B23/10 |
| 包装面包或类似烘焙产品，例如未切片的面包 | B65B25/16 |

**A21D17/00**使焙烤食品恢复新鲜 [2,2006.01]

定义

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 改进烘焙产品 | A21D15/00 |