**A23L**不包含在A21D或A23B至A23J小类中的食品、食料或非酒精饮料；它们的制备或处理，例如烹调、营养品质的改进、物理处理（不能为本小类完全包含的成型或加工入A23P）；食品或食料的一般保存（用于烘焙的面粉或面团的保存入A21D）〔4，8〕

定义

定义陈述

该位置包括：

不包括在A21D或A23B至A23J小类中的食品、食料或非酒精饮料。

本小类所包含的食品、食料或无酒精饮料的示例：

* 含增稠剂及凝胶剂的食品或食料；
* 果酱、果子冻或类似物;
* 蜂蜜、蜂王浆或其他蜂产品；
* 谷类产品，包含意大利面制品；
* 麦芽制品、布丁或奶油代用品；
* 天然的或合成的调味料、增香剂或佐料；人工甜味剂；食盐；
* 肉类制品、家禽制品、蛋制品、鱼制品或海产品；
* 主要含由坚果仁或籽组成的食品，如花生酱；
* 汤或酱汁；
* 非酒精饮料，如果蔬汁；其干组合物或浓缩物；它们的制备。

本小类中上述食品、食料、非酒精饮料的制备或处理包含:

* 烹煮，例如通过烘烤或者油炸；
* 除去不希望有的物质；
* 物理处理，如用波能、电场或磁场；
* 水果或蔬菜的制备，如制备小吃、炸土豆片、酸泡菜或泡菜；
* 上色或脱色；
* 改进食品的营养品质, 如通过添加维生素、矿物质或膳食纤维。

由于饮食原因改进这些食品或饮料的营养成分及这些改进的食品或饮料本身。

食品或食料的一般保存，如专门适用于食品或食料的巴式灭菌、消毒、加热、冷冻、干燥、加压、辐射或用化学品处理。

大技术主题

本小类涉及食品、食料或非酒精饮料本身及它们的制备或处理（包括物理处理），本小类是A21D,A23B,A23C,A23D,A23F,A23G或A23J小类的剩余小类。

这些小类涉及面粉或面团(A21D), 乳制品(A23C), 食用油或脂肪(A23D), 咖啡、茶或其代用品(A23F), 可可、巧克力、糖食或冰淇淋(A23G)，蛋白质组合物(A23J)。

关于食品或食料的一般保存，本小类是这种技术主题的主要分类位置，然而，专门适用于特定食品的保存的技术主题被分别分类在相应细分位置。 例如:

* 面粉或面团或焙烤制品的保存是A21D小类的技术主题，例如. 焙烤前面粉或面团的保存(A21D4/00)或焙烤成品的保鲜(A21D15/00);
* 肉、鱼、蛋、水果、蔬菜和食用种籽的保存, 例如. 谷类保存是A23B小类的技术主题;
* 乳制品的保存, 例如. 牛奶、奶油、黄油、奶酪, 是A23C小类的技术主题, 例如. 牛奶或牛奶制品的保存(A23C3/00)。

A23L适用于非酒精饮料的保存，而C12H1/00则适用于酒精饮料的保存。

关于保存，在本小类和上述其他小类之间的选择，一般看实质是功能或应用 (参见指南85-87段)。当特殊的保存方法是重点时分入本小类，当应用于特定食品的保存是重点时分入上述各相关小类。显然，有些需要双重分类。

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 大量收获的水果或蔬菜的处理 | A23N |
| 汁液提取机械或装置 | A23N1/00   , A47J19/00 |
| 未被本小类所完全包含的食品成型或加工 | A23P |
| 带包装的食品或食料的保存 | B65B55/00 |
| 带有吸收液体措施的食品的包装 | B65D81/26 |
| 酿酒用麦芽的制备 | C12C |
| 通过去除酒精制备无酒精饮料 | C12H3/00 |

应用分类参见

该位置包括的技术主题专门适用于、用于特定目的、或并入更大的系统中的示例：

|  |  |
| --- | --- |
| 作为医疗用途的食用提取物或配制品 | A61K |
| 酒精饮料的保存 | C12H1/00 |

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 面粉或面团的处理，例如保存，例如通过添加材料的；焙烤；焙烤食品；及其保存入 | A21D |
| 保存，如用罐头贮存肉、鱼、蛋、水果、蔬菜、食用种籽；水果或蔬菜的化学催熟；保存、催熟或罐装产品入 | A23B |
| 乳制品，如奶，黄油，奶酪；奶或奶酪的代用品；其制备入 | A23C |
| 食用油或脂肪，例如人造奶油、松酥油脂、烹饪用油入 | A23D |
| 咖啡；茶；其代用品；它们的制造、配制或泡制入 | A23F |
| 可可；可可制品，例如巧克力；可可或可可制品的代用品；糖食；口香糖；冰淇淋；其制备入 | A23G |
| 食用蛋白质组合物；食用蛋白质的加工；食用磷脂组合物入 | A23J |

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 豆芽本身或其栽培 | A01G22/40 |
| 养蜂 | A01K47/00-A01K59/00 |
| 用于制作或加工面团的机器或设备 | A21C |
| 动物饲料 | A23K |
| 烘、烤、煎、炸装置 | A47J37/00 |
| 一般乳化剂 | C09K23/00 |
| 水净化, 例如通过离子交换 | C02F   , C02F1/42 |
| 一般的香料油 | C11B9/00 |
| 食品的干燥设备 | F26B |

术语表

在该位置中，下列术语（或措辞）以指定的含义使用：

* 食物
* 食料
* 食品
* 除了一般公认的食品、食料外，本小类还扩展到包括非传统意义上的产品，如增稠剂（如淀粉）、调味料、人造甜味剂、食用色素等。

**A23L2/38**其他非酒精饮料(豆类饮料入A23L11/60)

定义

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 豆类饮料 | A23L11/60 |

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 代乳品，含有或不含有乳糖但不含有其他乳成分作为脂肪、碳水化合物或蛋白质的来源 | A23C11/10 |

**A23L5/00**食品或食料的一般制备或处理；所得的食品或食料；及其所用的原料[2016.01]

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:

|  |  |
| --- | --- |
| 食品或食料的一般保存 | A23L3/00 |

**A23L5/20**·去除不希望有的成分，如除臭，解毒 [2016.01]

定义

参见

应用分类参见

该位置包括的技术主题专门适用于、用于特定目的、或并入更大的系统中的示例：

|  |  |
| --- | --- |
| 除去不希望有的物质，如来自豆类或豆科的苦味物质 | A23L11/30 |

**A23L5/30**·物理处理，如通过电或磁方法、波动能或辐射(烹调入A23L5/10) [2016.01]

定义

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 食品烹调 | A23L5/10 |

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 保存, 如用罐头贮存肉、鱼、蛋、水果、蔬菜、食用种籽 | A23B |

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置:

|  |  |
| --- | --- |
| 食品或食料的一般保存，如专用于食品或食料的巴氏杀菌，消毒 | A23L3/00 |

**A23L7/00**含有谷类得到的产品；麦芽制品；其制备或处理（酿酒用麦芽的制备入C12C）[2016.01]

定义

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 酿造啤酒用麦芽制备 | C12C |

术语表

在该位置中，下列术语或措辞以指定的含义使用：

* 膳食
* 谷类植物可食用的整粒或粗磨谷物
* 谷粉
* 由淀粉制备的、富含淀粉的或由淀粉组成的，具有粉状的或粉状质地的
* 小吃
* 零食
* 含水量低，保质期长的食品
* 半成品或部分成品
* 需要进一步加工的食品，例如在食用前需要油炸的。

**A23L7/122**···涂层、填充、或多层的谷物快餐制品[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

涂层、填充、多层或中空的即食谷物，例如，包含基于谷物的芯和奶酪涂层的奶酪零食。

**A23L7/126**···将完整谷物或谷物片捆束、成形、压制得到的小吃或片状物，如麦片条[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

将谷物粒或谷物片粘合、成型或压实得到的小吃，如有或没有水果的谷物棒, 含纤维谷物类、苹果的烘焙小吃。

**A23L7/13**···油煎成形的谷物生面做成的小吃或类似物 [2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

成型的谷类面团油炸成零食，例如通过油炸螺旋形食物片制成的基于玉米的零食，脆炸玉米饼片。

参见

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 甜甜圈、油条和软玉米饼不被认为是零食，因为它们含有比零食更高的含水量 | A21D13/00 |

**A23L7/135**···具有类似大小的非挤压的单独薄片、颗粒或其他形状，如谷物早餐 [2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

薄片、颗粒的形式, 未团聚的单个的松散混合物, 如容易分散在冷液体中的谷物基薄片。

**A23L7/139**····从未磨成粉或做成生面的完整谷物或谷物片制造的[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

由整粒或谷物片制成的单个薄片，例如谷粒。

**A23L7/161**··膨化谷物，如爆玉米花或爆米花[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

膨化谷物, 如在加热条件下谷物自然释放压力。

**A23L7/165**···膨胀谷物的制作，有磨粉或做成生面的中间步骤[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

膨化谷物的制作，包括在最终步骤之前有磨粉或做成生面的步骤以获得充气谷物。

**A23L7/17**····通过挤压[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

磨粉或做成生面步骤之后进行挤出步骤而制备的膨化谷物。

**A23L7/174**···从没有磨粉或形成生面的、完整的谷物或谷粒制作疏松谷类食品[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

从没有磨粉或制成生面步骤的完整谷物或谷物片制成的膨化谷物。

**A23L7/178**····通过带加热或不带加热的降压[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

用整粒谷物或谷物碎片通过压力释放而制成的膨化谷物，即外部压力被施加和释放，如机械压力，由淀粉材料谷粒如玉米制备的膨化食品淀粉材料零食，以及食品淀粉在膨化室中的膨胀。

**A23L7/183**····通过没有降压设备的加热 [2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

在不使用外部加压装置的情况下通过加热由全谷粒或谷粒碎片制备的膨化谷物, 如制备膨化小米的方法，包括在高温下处理干燥的抛光谷粒以获得膨化小米.

**A23L7/187**·····不连续工作的设备[2016.01]

定义

定义陈述

该位置包括：

在间歇工作的装置中由完整谷物或谷物片通过加热而没有降压制备的膨化谷物，例如，家用制作爆米花的设备。

工业流程，即制作爆米花的连续流程不分类入该组。

**A23L11/00**豆类植物，即豆科植物果实的处理以制备食品；豆类制品；它们的制备或处理

定义

术语表

在该位置中，下列术语或措辞以指定的含义使用：

* 豆类
* 豆类
* 豆科植物
* 大豆
* 大豆
* 大豆
* 大豆
* 大豆
* 大豆属的豆

**A23L11/40**豆类凝乳

定义

参见

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 干酪代用品, 不含乳成分也不含酪蛋白酸盐或乳糖作为脂肪、蛋白质或碳水化合物的来源 | A23C20/02 |

**A23L11/50**发酵的豆类或豆科植物；基于微生物的添加的豆类或豆科植物的发酵（去除不希望有的物质入A23L11/30）(酱油入A23L27/50)

定义

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 去掉不希望有的物质 | A23L11/30 |
| 酱油 | A23L27/50 |

**A23L11/60**源自豆科植物的饮料，如羽扇豆饮料

定义

参见

排除在剩余位置外参见

|  |  |
| --- | --- |
| 代乳品,含有或不含有乳糖但不含有其他乳成分作为脂肪、碳水化合物或蛋白质的来源 | A23C11/10 |

**A23L11/70**发芽的豆类产品，例如大豆芽

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：

|  |  |
| --- | --- |
| 大豆发芽或栽培 | A01G22/40 |

**A23L19/00**水果或蔬菜制备；它们的制备或处理（马茉兰，果酱，果子冻或类似物入A23L21/10；处理大量收获的水果或蔬菜入A23N）[2016.01]

定义

参见

限定性参见

该位置不包括：

|  |  |
| --- | --- |
| 果酱、果冻或类似物 | A23L21/10 |
| 处理大量收获的水果或蔬菜 | A23N |

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置:

|  |  |
| --- | --- |
| 豆类的制备或处理 | A23L11/00 |

**A23L27/12**··从水果中，例如：香精油[2016.01]

定义

术语表

在该位置中，下列术语（或措辞）以指定的含义使用：

* 精油
* 精油
* 一种含有植物中挥发性芳香化合物的浓缩的疏水液体

**A23L33/20**·降低营养价值；降低营养价值的营养食品[2016.01]

定义

术语表

在该位置中，下列术语（或措辞）以指定的含义使用：

* 营养价值
* 营养价值代表营养含有的能量或热量

**A23L33/21**··添加不易消化的物质，如食用纤维[2016.01]

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:

|  |  |
| --- | --- |
| 添加胶凝剂或增稠剂 | A23L29/20 |