

SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1, 2006.01]

A21D TRATAMIENTO, P.EJ. CONSERVACION DE LA HARINA O DE LA MASA, P.EJ. POR ADICION DE INGREDIENTES; COCCION; PRODUCTOS DE PANADERIA; SU CONSERVACION [1, 2006.01]

Esquema general de la subclase

PRODUCTOS ANTES DE LA COCCION; SU TRATAMIENTO O CONSERVACION	10/00; 2/00-8/00	COCCION DE LA MASA	8/00
		PRODUCTOS DE PANADERIA; SU CONSERVACION O REFRESCO	13/00; 15/00, 17/00

2/00 Tratamiento de la harina o de la masa mediante adición de los ingredientes antes o durante la cocción (masas consistentes, masas poco densas o mezclas antes de la cocción A21D 10/00) [1, 2, 2006.01]

4/00 Conservación de la harina o de la masa antes de la cocción por almacenamiento en atmósfera inerte [1, 2006.01]

6/00 Otros tratamientos de la harina o de la masa antes de la cocción, p. ej. enfriamiento, irradiación, calentamiento [1, 2, 2006.01]

8/00 Métodos de preparación o de cocción de la masa (tratamiento de la harina o de la masa por adición de ingredientes A21D 2/00) [1, 2006.01]

8/02 . Métodos de preparación de la masa; Tratamiento de la masa antes de la cocción [1, 2006.01]

8/04 . . tratando la masa con microorganismos o enzimas [1, 2006.01]

8/06 . Procedimientos de cocción [1, 2006.01]

8/08 . Dispositivos para impedir que la masa se pegue, p. ej. sobre las planchas de cocción [1, 2006.01]

8/10 . . mediante espolvoreo [1, 2006.01]

10/00 Masas poco densas, masas consistentes o mezclas antes de la cocción [2, 2006.01]

10/02 . Masas del tipo "listas para cocer", p. ej. masas envasadas [2, 2006.01]

10/04 . Masas poco densas [2, 2006.01]

13/00 Productos de panadería terminados total o parcialmente [1, 2006.01]

13/02 . Productos hechos de harina integral; Productos que contienen salvado o granos parcialmente molidos [1, 2006.01]

13/04 . Productos que no estén hechos con centeno o harina de trigo [1, 2006.01]

13/043 . . hechos a partir de tubérculos, p. ej. mandioca o patata

13/045 . . hechos a partir de plantas leguminosas

13/047 . . hechos a partir de cereales distintos del centeno o del trigo, p. ej. arroz

13/06 . Productos con valor nutritivo modificado, p. ej. con contenido de almidón modificado [1, 2, 2006.01]

13/062 . . con contenido de azúcar modificado; Productos sin azúcar

13/064 . . Con contenido en proteínas modificado

13/066 . . . Productos sin gluten

13/068 . . con contenido de grasas modificado; Productos sin grasas

Nota(s)

En los grupos A21D 2/02-A21D 2/40, se aplica la regla del último lugar, es decir en cada nivel jerárquico, salvo que se indique lo contrario, una sustancia se clasifica en el último lugar apropiado.

2/02 . por adición de sustancias inorgánicas [1, 2006.01]

2/04 . . Oxígeno; Compuestos que generan oxígeno, p. ej. ozono, peróxidos [1, 2006.01]

2/06 . . Agentes reductores [1, 2006.01]

2/08 . por adición de sustancias orgánicas [1, 2006.01]

2/10 . . Hidrocarburos [1, 2006.01]

2/12 . . Hidrocarburos halogenados [1, 2006.01]

2/14 . . Compuestos orgánicos oxigenados [1, 2006.01]

2/16 . . . Esteres de ácidos grasos [1, 2006.01]

2/18 . . . Hidratos de carbono [1, 2006.01]

2/20 . . . Peróxidos [1, 2006.01]

2/22 . . . ácido ascórbico [1, 2006.01]

2/24 . . Compuestos orgánicos nitrogenados [1, 2006.01]

2/26 . . . Proteínas [1, 2006.01]

2/28 . . Compuestos orgánicos que contienen azufre [1, 2006.01]

2/30 . . Compuestos orgánicos que contienen fósforo [1, 2006.01]

2/32 . . . Fosfátidos [1, 2006.01]

2/34 . . Sustancias animales [1, 2006.01]

2/36 . . Sustancias vegetales [1, 2006.01]

2/38 . . . Gérmenes de semilla; Cereales germinados; Sus extractos [1, 2006.01]

2/40 . Aparatos para el tratamiento químico de la harina o de la masa [1, 2006.01]

A21D

- 13/10 . Productos de varias capas
- 13/11 . . hechos con dos o más masas, p. ej. de diferente composición, color o estructura
- 13/13 . . . con recubrimientos
- 13/14 . . . con rellenos
- 13/16 . . Pastelería de productos de varias capas, p. ej. pasta de hojaldre; Bollo danés o masas laminadas
- 13/17 . . . con recubrimientos
- 13/19 . . . con rellenos
- 13/20 . Productos recubiertos parcial o totalmente (productos de panadería de varias capas y con recubrimientos A21D 13/13, A21D 13/17)
- 13/22 . . recubierto antes del horneado
- 13/24 . . recubierto después del horneado
- 13/26 . . el recubrimiento forma una barrera contra la migración
- 13/28 . . caracterizado por la composición del recubrimiento
- 13/30 . Productos con relleno o para ser rellenos (productos de varias capas con rellenos A21D 13/14, A21D 13/19)
- 13/31 . . rellenos antes de hornear
- 13/32 . . rellenos o para ser rellenos después de hornear, p. ej. sandwiches
- 13/33 . . . Envases comestibles, p. ej. tazas, conos o cucuruchos
- 13/34 . . el relleno forma una barrera frente a la migración
- 13/36 . . Obleas rellenas
- 13/37 . . Productos co-extruídos, p. ej. productos obtenidos por la extrusión simultánea de la masa y el relleno
- 13/38 . . caracterizados por la composición del relleno
- 13/40 . Productos caracterizados por el tipo, forma o uso
- 13/41 . . Pizzas
- 13/42 . . Tortillas
- 13/43 . . Panes planos, p. ej. naan
- 13/44 . . Tortitas o crepes
- 13/45 . . Obleas (obleas rellenas A21D 13/36)
- 13/46 . . Picatostes
- 13/47 . . Productos decorados o decorativos
- 13/48 . . Productos con otra función adicional distinta de la de comer, p. ej. juguetes o cubertería
- 13/50 . Productos espumados solidificados, p. ej. merengues
- 13/60 . Productos fritos, p. ej. donuts
- 13/80 . Producto de pastelería no previstos en otro lugar, p. ej. pasteles, galletas o pastas
- 15/00 Conservación de productos de panadería acabados; Mejora** (refresco A21D 17/00) [1, 2, 2006.01]
- 15/02 . por enfriamiento [2, 2006.01]
- 15/04 . por calentamiento [2, 2006.01]
- 15/06 . por irradiación [2, 2006.01]
- 15/08 . por recubrimiento [2, 2006.01]
- 17/00 Refresco de los productos de panadería** [2, 2006.01]