

## SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

### A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES

#### A23J COMPOSICIONES A BASE DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACION; TRATAMIENTO DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACION; COMPOSICIONES A BASE DE FOSFATIDOS PARA LA ALIMENTACION [4]

- 1/00 Preparación de composiciones a base de proteínas para la alimentación; Apertura de huevos en grandes cantidades y separación de la yema de la clara [1, 4, 2006.01]**
- 1/02 . a partir de la carne [1, 2006.01]
- 1/04 . a partir del pescado o de otros animales marinos [1, 2006.01]
- 1/06 . a partir de la sangre [1, 2, 2006.01]
- 1/08 . a partir de huevos [1, 2006.01]
- 1/09 . . separando la yema de la clara [1, 2006.01]
- 1/10 . a partir pelos, plumas, cuernos, pieles, cuero, huesos o similares [1, 2006.01]
- 1/12 . a partir de cereales, trigo, salvado o de melazas [1, 2006.01]
- 1/14 . a partir de leguminosas u otras semillas vegetales; a partir de tortas o de semillas oleaginosas [1, 2006.01]
- 1/16 . a partir de las aguas residuales de las fábricas de almidón o de residuos análogos [1, 2006.01]
- 1/18 . a partir de las levaduras [1, 2006.01]
- 1/20 . a partir de la leche, p. ej. caseína (cuajadas o quesos A23C); a partir del suero [1, 2006.01]
- 1/22 . . Secado de la caseína [1, 2006.01]
- 3/00 Tratamiento de proteínas para la alimentación [1, 2006.01]**

#### Nota(s) [5]

En los grupos A23J 3/04-A23J 3/20, se aplica la regla del último lugar, es decir en cada nivel jerárquico, salvo que se indique lo contrario, la clasificación se realiza en el último lugar apropiado.

- 3/04 . Proteínas animales [5, 2006.01]
- 3/06 . . Gelatina [5, 2006.01]
- 3/08 . . Proteínas lácteas [5, 2006.01]
- 3/10 . . . Caseína (secado de la caseína A23J 1/22) [5, 2006.01]
- 3/12 . . a partir de la sangre [5, 2006.01]
- 3/14 . Proteínas vegetales [5, 2006.01]
- 3/16 . . a partir de soja [5, 2006.01]
- 3/18 . . a partir de trigo [5, 2006.01]
- 3/20 . Proteínas obtenidas a partir de microorganismos o de algas unicelulares [5, 2006.01]

#### Nota(s) [5]

La materia clasificada en los grupos A23J 3/22-A23J 3/30 se clasifica también en los grupos A23J 3/04-A23J 3/20, si la naturaleza de la proteína es de interés.

- 3/22 . por texturización [5, 2006.01]
- 3/24 . . utilizando la congelación [5, 2006.01]
- 3/26 . . utilizando la extrusión o la expansión [5, 2006.01]
- 3/28 . . utilizando la coagulación a partir de o en un baño, p. ej. fibras hiladas [5, 2006.01]
- 3/30 . por hidrólisis [5, 2006.01]
- 3/32 . . utilizando agentes químicos [5, 2006.01]
- 3/34 . . . utilizando enzimas [5, 2006.01]

#### **7/00 Composiciones a base de fosfátidos para la alimentación, p. ej. lecitina [1, 4, 2006.01]**