

A21 COCCION EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACION O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1,8]

A21D TRATAMIENTO, P.EJ. CONSERVACION DE LA HARINA O DE LA MASA, P.EJ. POR ADICION DE INGREDIENTES; COCCION; PRODUCTOS DE PANADERIA; SU CONSERVACION [1,8]

Esquema general

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

2/00 Tratamiento de la harina o de la masa mediante adición de ingredientes antes o durante la cocción (A21D 10/00 tiene prioridad) [2,8]

Nota

En los grupos A21D 2/02 a A21D 2/40, en ausencia de indicación en contrario, una sustancia se clasifica en el último lugar apropiado.

- 2/02 . por adición de sustancias inorgánicas
- 2/04 . . Oxígeno; Compuestos que generan oxígeno, p. ej. ozono, peróxidos
- 2/06 . . Agentes reductores
- 2/08 . por adición de sustancias orgánicas
- 2/10 . . Hidrocarburos
- 2/12 . . Hidrocarburos halogenados
- 2/14 . . Compuestos orgánicos oxigenados
- 2/16 . . . Esteres de ácidos grasos
- 2/18 . . . Hidratos de carbono
- 2/20 . . . Peróxidos
- 2/22 . . . ácido ascórbico
- 2/24 . . Compuestos orgánicos nitrogenados
- 2/26 . . . Proteínas
- 2/28 . . Compuestos orgánicos que contienen azufre
- 2/30 . . Compuestos orgánicos que contienen fósforo
- 2/32 . . . Fosfátidos
- 2/34 . . Sustancias animales
- 2/36 . . Sustancias vegetales
- 2/38 . . . Gérmenes de semilla; Cereales germinados; Sus extractos
- 2/40 . Aparatos para el tratamiento químico de la harina o de la masa
- 4/00 Conservación de la harina o de la masa antes de la cocción por almacenamiento en atmósfera inerte
- 6/00 Otros tratamientos de la harina o de la masa antes de la cocción, p. ej. enfriamiento, irradiación, calentamiento [2]

8/00 Métodos de preparación o de cocción de la masa (A21D 2/00 tiene prioridad)

- 8/02 . Métodos de preparación de la masa; Tratamiento de la masa antes de la cocción (máquinas o equipo para hacer o preparar la masa A21C)
- 8/04 . . tratando la masa con microorganismos o enzimas
- 8/06 . Procedimientos de cocción (hornos de panadería A21B)
- 8/08 . Dispositivos para impedir que la masa se pegue, p. ej. sobre las planchas de cocción
- 8/10 . . mediante espolvoreo

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

- 10/02 . Masas del tipo "listas para cocer", p. ej. masas envasadas [2]
- 10/04 . Masas poco densas [2]

13/00 Productos de panadería completa o parcialmente acabados

- 13/02 . Panes de harina integral, de salvado o que contienen granos parcialmente molidos
- 13/04 . Panes que no sean de centeno ni de trigo
- 13/06 . Panes en los que el contenido en almidón o en proteínas está modificado [2]
- 13/08 . Productos de pastelería, p. ej. bizcochos, galletas, hojaldres (glaseado o escarchado o mezclas para realizarlos A23G 3/00)

15/00 Conservación de productos de panadería acabados; Mejora (refresco A21D 17/00; envasado o envoltura de productos de panadería B65B, p. ej. B65B 23/10, B65B 25/16) [2]

- 15/02 . por enfriamiento [2]
- 15/04 . por calentamiento [2]
- 15/06 . por irradiación [2]
- 15/08 . por recubrimiento [2]

17/00 Refresco de los productos de panadería (mejora A21D 15/00) [2]