

SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

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

A23P CONFORMACIÓN O TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CUBIERTO ÍNTEGRAMENTE POR UNA SOLA DE LAS OTRAS SUBCLASES

Nota(s)

Es importante tener en cuenta las subclases A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, así como otras subclases A23, relacionadas con la conformación o el tratamiento de alimentos.

10/00	Conformación o tratamiento de productos alimenticios caracterizado por los productos [2016.01]	20/13	. . . con agitación del producto alimenticio dentro de un dispositivo rotatorio, p. ej. un tambor [2016.01]
10/10	. Fijación del producto alimenticio sobre un soporte no comestible [2016.01]	20/15	. . Aparatos o procedimientos para revestir con productos líquidos o semilíquidos [2016.01]
10/20	. Aglomeración; Granulación; Formación de comprimidos [2016.01]	20/17	. . . mediante inmersión en un baño [2016.01]
10/22	. . Aglomeración o granulación con pulverización de partículas sólidas, p. ej. en cortina de caída libre ("free-falling curtain") [2016.01]	20/18	. . . mediante pulverización, recubrimiento en un lecho fluidificado o por colada (combinado con rebozado A23P 20/12) [2016.01]
10/25	. . Aglomeración o granulación por extrusión o por prensado, p. ej. a través de pequeños orificios o través de tamices o entre superficies [2016.01]	20/20	. Preparación de productos alimenticios laminados, multicapa, rellenos o huecos, p. ej. envolviendo el producto con láminas de masa comestibles preformadas o introduciéndolo en envases de alimentos [2016.01]
10/28	. . Formación de comprimidos; Formando barras de alimento mediante compresión de una mezcla seca pulverizada [2016.01]	20/25	. . Relleno de productos alimenticios que presentan cavidades, p. ej. combinado con el procedimiento de elaboración de la cavidad [2016.01]
10/30	. Encapsulación de partículas, p. ej. de aditivos alimenticios [2016.01]	30/00	Conformación o tratamiento de productos alimenticios caracterizados por el procedimiento o el aparato (A23P 10/00, A23P 20/00 tiene prioridad) [2016.01]
10/35	. . con aceites, lípidos, monoglicéridos o diglicéridos [2016.01]	30/10	. Moldeo [2016.01]
10/40	. Fabricación de polvos sueltos o instantáneos, p. ej. polvos que se reconstituyen rápidamente al añadir líquido (A23P 10/20, A23P 10/30 tiene prioridad) [2016.01]	30/20	. Extrusión [2016.01]
10/43	. . usando antiaglomerantes o agentes que mejoran la fluidez, añadidos durante o después la formación de los polvos [2016.01]	30/25	. . Coextrusión de productos alimenticios diferentes [2016.01]
10/47	. . usando aditivos, p. ej. emulsionantes, agentes humectantes o aglomerantes [2016.01]	30/30	. Inflado o expansión [2016.01]
20/00	Revestimiento de productos alimenticios; Sus recubrimientos; Fabricación de productos alimenticios laminados, en multicapas, rellenos o huecos [2016.01]	30/32	. . por liberación de la presión, p. ej. secado por explosión ("explosion puffing"); aplicando vacío [2016.01]
20/10	. Revestimiento con sustancias comestibles, p. ej. con aceites o grasas [2016.01]	30/34	. . . mediante extrusión-expansión [2016.01]
20/12	. . Aparatos para aplicar productos en forma de polvo o partículas a productos alimenticios, p. ej. para empanado; Estos aparatos combinados con medios para humedecer previamente o rebozar [2016.01]	30/36	. . . con un dispositivo que funciona de forma discontinua [2016.01]
		30/38	. . mediante calentamiento (combinado con un tratamiento de vacío o de liberación de presión A23P 30/32) [2016.01]
		30/40	. Formación de espumas o de productos batidos [2016.01]