

## SECCIÓN 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.

<b>10/00</b>	<b>Conformación o tratamiento de productos alimenticios caracterizado por los productos [2016.01]</b>	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]	<b>30/00</b>	<b>Conformación o tratamiento de productos alimenticios caracterizados por el procedimiento o el aparato (A23P 10/00, A23P 20/00 tiene prioridad) [2016.01]</b>
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]
<b>20/00</b>	<b>Revestimiento de productos alimenticios; Sus recubrimientos; Fabricación de productos alimenticios laminados, en multicapas, rellenos o huecos [2016.01]</b>	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]