

Symbol	Typ	Titel
<b>A</b>	<b>Sektion</b>	<b>Sektion A — Täglicher Lebensbedarf</b>
<b>A23</b>	<b>Klasse</b>	<b>Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung</b>
<b>A23B</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Konservierung von Lebensmitteln oder nichtalkoholischen Getränken; chemisches Reifen von Obst oder Gemüse</b>
<b>A23B 2/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Lebensmitteln allgemein [2025.01]</b>
A23B 2/05	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen mittels Bestrahlung oder elektrischer Behandlung (Trocknen oder Darren A23B 2/90) [2025.01]
A23B 2/08	2-Punkt Untergruppe	. . mittels Mikrowellen oder Hochfrequenzheizung [2025.01]
A23B 2/10	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandlung mit Druckänderung, Schock, Beschleunigungskräften oder Scherspannung [2025.01]
A23B 2/20	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen, die nach und nach kontinuierlich oder schrittweise durch die Konservierungsvorrichtungen hindurchgeführt werden [2025.01]
A23B 2/22	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf endlosen Förderketten oder Förderbändern weiterbewegt werden [2025.01]
A23B 2/25	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf einer Spiralbahn weitergeleitet werden [2025.01]
A23B 2/28	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf einer umlaufenden Plattform bewegt werden [2025.01]
A23B 2/30	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen ohne fortlaufende Beförderung durch die Vorrichtungen [2025.01]
A23B 2/33	2-Punkt Untergruppe	. . wobei sich die Packungen in untereinander verbundenen Kammern befinden, in denen das Erhitzungsmittel umläuft [2025.01]
A23B 2/37	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf der Stelle bewegt werden [2025.01]
A23B 2/40	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen von loseem unverpacktem Gut [2025.01]
A23B 2/42	2-Punkt Untergruppe	. . während des allmählichen Weiterleitens durch die Vorrichtungen [2025.01]
A23B 2/44	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Führung längs Platten [2025.01]
A23B 2/46	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Führung durch Rohre [2025.01]
A23B 2/48	2-Punkt Untergruppe	. . von Gut in zerstäubter Form [2025.01]
A23B 2/50	1-Punkt Untergruppe	. durch Bestrahlen ohne Erhitzen [2025.01]
A23B 2/53	2-Punkt Untergruppe	. . mit ultraviolettem Licht [2025.01]
A23B 2/57	2-Punkt Untergruppe	. . durch Behandeln mit Ultraschallwellen [2025.01]
A23B 2/60	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandeln mit elektrischen Strömen ohne Heizwirkung [2025.01]
A23B 2/70	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandeln mit Chemikalien [2025.01]
A23B 2/704	2-Punkt Untergruppe	. . in Form von Gasen, z.B. Räuchern; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [2025.01]
A23B 2/708	3-Punkt Untergruppe	. . . in einer geregelten Atmosphäre, z.B. Unterdruck, umfassend nur CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O [2025.01]
A23B 2/712	4-Punkt Untergruppe	. . . . wobei ein Absorptionsmittel vorgesehen ist (Verpackungen für Nahrungsmittel mit Vorkehrungen zum Absorbieren von Fluiden B65D 81/26) [2025.01]
A23B 2/717	5-Punkt Untergruppe	. . . . . Sauerstoff-Absorbens [2025.01]

Symbol	Typ	Titel
A23B 2/721	3-Punkt Untergruppe	. . . in einer geregelten Atmosphäre, die neben CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O andere Gase enthält [2025.01]
A23B 2/725	2-Punkt Untergruppe	. . in Form von Flüssigkeiten oder Feststoffen [2025.01]
A23B 2/729	3-Punkt Untergruppe	. . . Organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [2025.01]
A23B 2/733	4-Punkt Untergruppe	. . . . Verbindungen unbestimmter Konstitution, die von Tieren oder Pflanzen erhalten werden [2025.01]
A23B 2/742	4-Punkt Untergruppe	. . . . Organische Verbindungen, die Sauerstoff enthalten [2025.01]
A23B 2/746	5-Punkt Untergruppe	. . . . . mit einfach gebundenem Sauerstoff [2025.01]
A23B 2/75	5-Punkt Untergruppe	. . . . . mit doppelt gebundenem Sauerstoff [2025.01]
A23B 2/754	5-Punkt Untergruppe	. . . . . Carboxylgruppen enthaltend [2025.01]
A23B 2/758	6-Punkt Untergruppe	. . . . . Carbonsäureester [2025.01]
A23B 2/762	4-Punkt Untergruppe	. . . . Organische Verbindungen, die Stickstoff enthalten [2025.01]
A23B 2/767	4-Punkt Untergruppe	. . . . Organische Verbindungen, die Schwefel enthalten [2025.01]
A23B 2/771	4-Punkt Untergruppe	. . . . Organische Verbindungen, die Heteroringe enthalten [2025.01]
A23B 2/775	4-Punkt Untergruppe	. . . . Organische Verbindungen, die Phosphor enthalten [2025.01]
A23B 2/779	4-Punkt Untergruppe	. . . . Zucker; ihre Derivate [2025.01]
A23B 2/783	4-Punkt Untergruppe	. . . . Mikroorganismen; Enzyme [2025.01]
A23B 2/788	3-Punkt Untergruppe	. . . Anorganische Verbindungen [2025.01]
A23B 2/792	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Flüssigkeiten [2025.01]
A23B 2/796	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Feststoffen [2025.01]
A23B 2/80	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; Nachfolgendes Auftauen; Kühlen [2025.01]
A23B 2/82	2-Punkt Untergruppe	. . Auftauen im Anschluss an das Gefrieren [2025.01]
A23B 2/85	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien [2025.01]
A23B 2/88	3-Punkt Untergruppe	. . . mit direktem Kontakt zwischen dem Nahrungsmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem Stickstoff (N <sub>2</sub> ) bei Tiefkühltemperatur [2025.01]
A23B 2/90	1-Punkt Untergruppe	. durch Trocknen oder Darren; Nachfolgende Rückführung in den ungetrockneten Zustand [2025.01]
A23B 2/91	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien vor oder während des Trocknens [2025.01]
A23B 2/92	2-Punkt Untergruppe	. . Gefriertrocknen [2025.01]
A23B 2/93	2-Punkt Untergruppe	. . Sprühtrocknen [2025.01]
A23B 2/94	2-Punkt Untergruppe	. . Dünnschichttrocknung, Trommeltrocknung oder Walzentrocknung [2025.01]
A23B 2/95	2-Punkt Untergruppe	. . Wirbelschichttrocknung [2025.01]
A23B 2/96	2-Punkt Untergruppe	. . Schaumtrocknung [2025.01]
A23B 2/97	2-Punkt Untergruppe	. . mittels Bestrahlung oder elektrischen Behandlungen, z.B. Ultraschallwellen [2025.01]
		<b><u>Konservierung von bestimmten Lebensmitteln oder nichtalkoholischen Getränken; chemisches Reifen von Obst oder Gemüse [2025.01]</u></b>
<b>A23B 4/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservierung von Fleisch, Wurst, Fischen und Fischerzeugnissen [2, 2006.01]</b>

Symbol	Typ	Titel
A23B 4/005	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 4/01	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung [5, 2006.01]
A23B 4/015	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 4/02	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels anorganischer Salze (Vorrichtungen hierfür A23B 4/26 , A23B 4/32) [2, 2006.01]
A23B 4/023	2-Punkt Untergruppe	. . durch Kochsalz oder Mischungen davon mit anorganischen oder organischen Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 4/027	2-Punkt Untergruppe	. . durch anorganische Salze außer Kochsalz oder Mischungen dieser Salze mit organischen Verbindungen, z.B. biochemischen Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 4/03	1-Punkt Untergruppe	. Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [5, 2006.01]
A23B 4/033	2-Punkt Untergruppe	. . unter Hinzufügen von Chemikalien (A23B 4/037 hat Vorrang) [5, 2006.01]
A23B 4/037	2-Punkt Untergruppe	. . Gefriertrocknen [5, 2006.01]
A23B 4/044	1-Punkt Untergruppe	. Räuchern; Räuchervorrichtungen [5, 2006.01]
A23B 4/048	2-Punkt Untergruppe	. . unter Hinzufügen anderer Chemikalien als natürlichem Rauch [5, 2006.01]
A23B 4/052	2-Punkt Untergruppe	. . Raucherzeuger [5, 2006.01]
A23B 4/056	2-Punkt Untergruppe	. . Räuchern in Verbindung mit Bestrahlung oder elektrischer Behandlung, z.B. elektrostatisches Räuchern [5, 2006.01]
A23B 4/06	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [2, 2006.01]
A23B 4/07	2-Punkt Untergruppe	. . nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01]
A23B 4/08	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien vor oder während des Kühlens [2, 2006.01]
A23B 4/09	3-Punkt Untergruppe	. . . mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N <sub>2</sub> , bei Tiefkühltemperatur [5, 2006.01]
A23B 4/10	1-Punkt Untergruppe	. Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [2, 2006.01]
A23B 4/12	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels Säuren; saure Gärung [2, 2006.01]
A23B 4/14	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels Chemikalien, die nicht von den Gruppen A23B 4/02 oder A23B 4/12 umfasst werden [2, 2006.01]
A23B 4/16	2-Punkt Untergruppe	. . mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01]
A23B 4/18	2-Punkt Untergruppe	. . mit Flüssigkeiten oder Feststoffen (Vorrichtungen hierfür A23B 4/26 , A23B 4/32) [5, 2006.01]
A23B 4/20	3-Punkt Untergruppe	. . . organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 4/22	4-Punkt Untergruppe	. . . . Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 4/24	3-Punkt Untergruppe	. . . anorganische Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 4/26	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 4/28	2-Punkt Untergruppe	. . durch Injizieren von Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 4/30	2-Punkt Untergruppe	. . durch Aufsprühen von Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 4/32	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01]
<b>A23B 5/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Eiern oder Eiprodukten [1, 2006.01]</b>

Symbol	Typ	Titel
A23B 5/005	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 5/01	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01]
A23B 5/015	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 5/02	1-Punkt Untergruppe	. Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [1, 5, 2006.01]
A23B 5/025	2-Punkt Untergruppe	. . unter Hinzufügen von Chemikalien (A23B 5/03 , A23B 5/035 hat Vorrang) [5, 2006.01]
A23B 5/03	2-Punkt Untergruppe	. . Gefriertrocknung [5, 2006.01]
A23B 5/035	2-Punkt Untergruppe	. . Sprühtrocknung [5, 2006.01]
A23B 5/04	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [1, 2006.01]
A23B 5/045	2-Punkt Untergruppe	. . Nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01]
A23B 5/05	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien [5, 2006.01]
A23B 5/055	3-Punkt Untergruppe	. . . mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N <sub>2</sub> , bei Tieftemperatur [5, 2006.01]
A23B 5/06	1-Punkt Untergruppe	. Überziehen von Eiern mit einer Schutzschicht; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [1, 5, 2006.01]
A23B 5/08	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mit Hilfe von Chemikalien [5, 2006.01]
A23B 5/10	2-Punkt Untergruppe	. . mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01]
A23B 5/12	2-Punkt Untergruppe	. . mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01]
A23B 5/14	3-Punkt Untergruppe	. . . organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 5/16	4-Punkt Untergruppe	. . . . Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 5/18	3-Punkt Untergruppe	. . . anorganische Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 5/20	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 5/22	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01]
<b>A23B 7/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Obst oder Gemüse; Chemisches Reifen von Obst oder Gemüse [1, 3, 2006.01]</b>
A23B 7/005	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 7/01	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01]
A23B 7/015	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 7/02	1-Punkt Untergruppe	. Entwässern; Rehydratisieren (getrocknete gekochte Kartoffeln A23L 19/12) [1, 2006.01]
A23B 7/022	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien (A23B 7/024-A23B 7/028 haben Vorrang) [5, 2006.01]
A23B 7/024	2-Punkt Untergruppe	. . Gefriertrocknung [5, 2006.01]
A23B 7/026	2-Punkt Untergruppe	. . Sprühtrocknung [5, 2006.01]
A23B 7/028	2-Punkt Untergruppe	. . Dünnschichttrocknung, Trommeltrocknung oder Walzentrocknung [5, 2006.01]
A23B 7/03	2-Punkt Untergruppe	. . Trocknen von rohen Kartoffeln [1, 2006.01]
A23B 7/04	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23B 7/045	2-Punkt Untergruppe	. . nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01]
A23B 7/05	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien [5, 2006.01]
A23B 7/055	3-Punkt Untergruppe	. . . mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N <sub>2</sub> , bei Tiefkühltemperaturen [5, 2006.01]
A23B 7/06	1-Punkt Untergruppe	. Blanchieren (Maschinen zum Blanchieren A23N 12/00) [1, 3, 2006.01]
A23B 7/08	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels Zuckern (Marmelade, Konfitüre, Fruchtgelees A23L 21/10) [1, 2006.01]
A23B 7/10	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels Säuren; saure Gärung [1, 2006.01]
A23B 7/12	2-Punkt Untergruppe	. . Geräte zum Pressen von Sauerkraut [1, 2006.01]
A23B 7/14	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren oder chemisches Reifen mit Chemikalien, die nicht von den Gruppen A23B 7/08 oder A23B 7/10 umfasst werden [1, 2006.01]
A23B 7/144	2-Punkt Untergruppe	. . mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [3, 5, 2006.01]
A23B 7/148	3-Punkt Untergruppe	. . . in kontrollierter Atmosphäre, z.B. einem Teilvakuum, bestehend nur aus CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O [3, 2006.01]
A23B 7/152	3-Punkt Untergruppe	. . . in kontrollierter Atmosphäre, bestehend aus CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O und anderen Gasen [3, 2006.01]
A23B 7/153	2-Punkt Untergruppe	. . mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01]
A23B 7/154	3-Punkt Untergruppe	. . . organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 7/155	4-Punkt Untergruppe	. . . . Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 7/157	3-Punkt Untergruppe	. . . anorganische Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 7/158	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 7/159	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01]
A23B 7/16	1-Punkt Untergruppe	. Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür (A23B 7/08 hat Vorrang) [1, 5, 2006.01]
<b>A23B 9/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von essbarem Korngut, z.B. Getreide (Konservieren von Hülsenfrüchten A23B 75/00) [1, 2006.01, 2025.01]</b>
A23B 9/02	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 9/04	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01]
A23B 9/06	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01]
A23B 9/08	1-Punkt Untergruppe	. Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [5, 2006.01]
A23B 9/10	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [5, 2006.01]
A23B 9/12	2-Punkt Untergruppe	. . nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01]
A23B 9/14	1-Punkt Untergruppe	. Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01]
A23B 9/16	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren mittels Chemikalien [5, 2006.01]
A23B 9/18	2-Punkt Untergruppe	. . mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01]
A23B 9/20	3-Punkt Untergruppe	. . . in kontrollierter Atmosphäre, z.B. einem Teilvakuum, bestehend nur aus CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O [5, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23B 9/22	3-Punkt Untergruppe	. . . in kontrollierter Atmosphäre, umfassend andere Gasen zusätzlich zu CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> oder H <sub>2</sub> O [5, 2006.01]
A23B 9/24	2-Punkt Untergruppe	. . mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01]
A23B 9/26	3-Punkt Untergruppe	. . . organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 9/28	4-Punkt Untergruppe	. . . . Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23B 9/30	3-Punkt Untergruppe	. . . anorganische Verbindungen [5, 2006.01]
A23B 9/32	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23B 9/34	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01]
<b>A23B 11/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Milch oder Molkereierzeugnissen [2025.01]</b>
A23B 11/10	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Milch oder Milchezubereitungen [2025.01]
A23B 11/12	2-Punkt Untergruppe	. . durch Erhitzen (durch Bestrahlen, z.B. mit Mikrowellen A23B 11/16) [2025.01]
A23B 11/123	3-Punkt Untergruppe	. . . in abgepackter Form [2025.01]
A23B 11/127	4-Punkt Untergruppe	. . . . bei fortlaufender Förderung der Packungen durch den Apparat [2025.01]
A23B 11/13	3-Punkt Untergruppe	. . . in loser Form [2025.01]
A23B 11/133	4-Punkt Untergruppe	. . . . und unter fortlaufender Förderung durch den Apparat [2025.01]
A23B 11/137	5-Punkt Untergruppe	. . . . . wobei direkter Kontakt zum Heizmittel, wie z.B. Dampf, besteht [2025.01]
A23B 11/14	2-Punkt Untergruppe	. . durch Gefrieren oder Kühlen [2025.01]
A23B 11/145	3-Punkt Untergruppe	. . . in abgepackter Form [2025.01]
A23B 11/16	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen, z.B. mit Mikrowellen [2025.01]
A23B 11/18	2-Punkt Untergruppe	. . durch Zusatz von Konservierungsmitteln (Zusatz von Mikroorganismen oder Enzymen A23C 9/12; von anderen Stoffen A23C 9/152) [2025.01]
A23B 11/20	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Milchersatzstoffen [2025.01]
A23B 11/22	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend milchfremde Bestandteile als Quelle von Fetten und Proteinen (Konservieren von Molke oder Molkezubereitungen enthaltend milchfremde Bestandteile als Quelle von Fetten oder Proteinen A23B 11/84 ) [2025.01]
A23B 11/23	3-Punkt Untergruppe	. . . enthaltend milchfremdes Fett, aber kein milchfremdes Eiweiß (A23B 11/27, A23B 11/29 haben Vorrang) [2025.01]
A23B 11/25	3-Punkt Untergruppe	. . . enthaltend milchfremdes Eiweiß (A23B 11/27, A23B 11/29 haben Vorrang) [2025.01]
A23B 11/27	3-Punkt Untergruppe	. . . enthaltend Casein als einzigen Milcheiweißträger, aber kein MilCHFett [2025.01]
A23B 11/29	3-Punkt Untergruppe	. . . enthaltend keine Milchbestandteile als Quelle von Fetten, Kohlenhydraten oder Proteinen, höchstens Lactose enthaltend [2025.01]
A23B 11/30	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Sahne oder Sahnezubereitungen [2025.01]
A23B 11/35	2-Punkt Untergruppe	. . durch Zusatz von Konservierungsmitteln (enthaltend Mikroorganismen, Enzyme oder Antibiotika, oder mit diesen behandelt A23C 13/16) [2025.01]
A23B 11/40	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Butter oder Butterzubereitungen [2025.01]
A23B 11/45	2-Punkt Untergruppe	. . durch Zusatz von Konservierungsmitteln [2025.01]

7

Symbol	Typ	Titel
A23B 70/35	2-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie [2025.01]
A23B 70/50	1-Punkt Untergruppe	. . durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie ohne Erwärmen [2025.01]
<b>A23B 75/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Hülsenfrüchten; Konservieren von Erzeugnissen aus Hülsenfrüchten [2025.01]</b>
A23B 75/10	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Hülsenfruchtgetränken, z.B. Sojagetränke [2025.01]
<b>A23B 80/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Kakao oder Kakaoerzeugnissen [2025.01]</b>
<b>A23B 85/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Tee, Tee-Ersatzstoffen oder Kräutertee [2025.01]</b>
A23B 85/10	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Getränken, die Tee, Tee-Ersatzstoffe oder Kräutertee enthalten [2025.01]
<b>A23B 90/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Konservieren von Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen [2025.01]</b>
A23B 90/10	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren von Getränken, die Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffe enthalten [2025.01]
<b>A23B 99/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Sachverhalte, soweit nicht in anderen Gruppen dieser Unterklasse vorgesehen [2025.01]</b>