

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A – Täglicher Lebensbedarf
A23	Klasse	Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung
A23J	Unterklasse	Protein-Zusammensetzungen für Lebensmittel; Verarbeiten von Proteinen für Lebensmittel; Phosphatid-Zusammensetzungen für Lebensmittel [4]
A23J 1/00	Hauptgruppe	Gewinnung von Protein-Zusammensetzungen für Lebensmittel; Öffnen von Eiern in großen Mengen und Trennen des Eigelbs vom Eiweiß [1, 4, 2006.01]
A23J 1/02	1-Punkt Untergruppe	. aus Fleisch [1, 2006.01]
A23J 1/04	1-Punkt Untergruppe	. aus Fischen oder anderen Meerestieren [1, 2006.01]
A23J 1/06	1-Punkt Untergruppe	. aus Blut [1, 2, 2006.01]
A23J 1/08	1-Punkt Untergruppe	. aus Eiern [1, 2006.01]
A23J 1/09	2-Punkt Untergruppe	. . Trennen des Eigelbs vom Eiweiß [1, 2006.01]
A23J 1/10	1-Punkt Untergruppe	. aus Haaren, Federn, Horn, Häuten, Leder, Knochen oder dgl. [1, 2006.01]
A23J 1/12	1-Punkt Untergruppe	. aus Getreide, Schrotmehl, Kleie oder Melasse [1, 2006.01]
A23J 1/14	1-Punkt Untergruppe	. aus hülsentragenden oder anderen Pflanzensamen; aus Pressrückständen ölhaltiger Samen [1, 2006.01]
A23J 1/16	1-Punkt Untergruppe	. aus Abwässern von Stärkefabriken oder aus ähnlichen Abfallstoffen [1, 2006.01]
A23J 1/18	1-Punkt Untergruppe	. aus Hefen [Mikroorganismen] [1, 2006.01]
A23J 1/20	1-Punkt Untergruppe	. aus Milch, z.B. Casein (Quark oder Käse A23C); aus Molke [1, 2006.01]
A23J 1/22	2-Punkt Untergruppe	. . Trocknen von Casein [1, 2006.01]
A23J 3/00	Hauptgruppe	Verarbeiten von Proteinen zu Lebensmitteln [1, 2006.01]
A23J 3/04	1-Punkt Untergruppe	. tierische Proteine [5, 2006.01]
A23J 3/06	2-Punkt Untergruppe	. . Gelatine [5, 2006.01]
A23J 3/08	2-Punkt Untergruppe	. . Milchproteine [5, 2006.01]
A23J 3/10	3-Punkt Untergruppe	. . . Casein (Trocknen von Casein A23J 1/22) [5, 2006.01]
A23J 3/12	2-Punkt Untergruppe	. . aus Blut [5, 2006.01]
A23J 3/14	1-Punkt Untergruppe	. pflanzliche Proteine [5, 2006.01]
A23J 3/16	2-Punkt Untergruppe	. . aus Sojabohnen [5, 2006.01]
A23J 3/18	2-Punkt Untergruppe	. . aus Weizen [5, 2006.01]
A23J 3/20	1-Punkt Untergruppe	. Proteine aus Mikroorganismen oder einzelligen Algen [5, 2006.01]
A23J 3/22	1-Punkt Untergruppe	. durch Texturierung [5, 2006.01]
A23J 3/24	2-Punkt Untergruppe	. . unter Anwendung von Gefrieren [5, 2006.01]
A23J 3/26	2-Punkt Untergruppe	. . durch Extrusion oder Expansion [5, 2006.01]
A23J 3/28	2-Punkt Untergruppe	. . durch Koagulation aus oder in einer Lösung, z.B. gesponnene Fasern [5, 2006.01]
A23J 3/30	1-Punkt Untergruppe	. durch Hydrolyse [5, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23J 3/32	2-Punkt Untergruppe	. . unter Anwendung chemischer Reagenzien [5, 2006.01]
A23J 3/34	3-Punkt Untergruppe	. . . unter Anwendung von Enzymen [5, 2006.01]
A23J 7/00	Hauptgruppe	Phosphatid-Zusammensetzungen für Lebensmittel, z.B. Lezithin [1, 4, 2006.01]