

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 00051006 0/000001

Folios: 8

Fecha (AMD): 2000-10-17/14:29:33

Trámite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 REPLESTA

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A..-Solicitud de Patente de
Invencción para "UNA BEBIDA MALTEADA EN POLVO Y PROCESO".-
Clase A.23.-Expediente número 00-051.006.-

1. Me refiero a mi solicitud de 7 de Julio de 2000 y al auto dictado por ese Despacho notificado por Estado de 7 de Septiembre del mismo año.

2. Anexos me permito presentar a usted:

(1) Nuevas páginas 13, 15, 18, 19 y 20 de la descripción y las reivindicaciones **que reemplazan las originalmente presentadas** bajo los mismos números en las cuales:

(a) Se ha realizado la conversión de unidades al Sistema Internacional;

(b) Se han modificado las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 9 y 10 con el objeto de eliminar las expresiones objetadas "aproximadamente" y "cerca de"; y

(c) Se presenta capítulo reivindicatorio completo con el fin de dar cumplimiento al requerimiento del señor Examinador.

(2) Nuevo extracto en sus dos formas, **que reemplaza el originalmente presentado**, el cual incluye la reivindicación 1 que ha sido modificada.

3. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,


JOSE ANTONIO LLOREDA
T.P. 16.784
Código 231

húmeda. La primera mezcla tiene un contenido de sólidos de cerca del 87% por peso. La composición de la primera mezcla, sobre la base del peso en seco del producto final es la siguiente:

Componente	Porcentaje de producto Final con base en el Peso seco
Extracto de Malta	35%
Leche desnatada en polvo	12%
Cacao	5%
Azúcar	19%
Grasas	8.6%
Minerales y Vitaminas	0.9%
Total	80.5%

La mezcla húmeda se transfiere a un secador de banda al vacío el cual se opera a 140°C, a 35 mbar(3500 Pa). El secador de banda al vacío incluye un paso de enfriado operado a 30°C. El tiempo de residencia en el secador de banda al vacío es de cerca de 25 minutos. La torta que sale del secador de banda al vacío tiene un contenido de humedad de cerca del 2% a cerca del 2.2%.

55
50

de cerca del 87% por peso. La composición de la primera mezcla, sobre la base del peso en seco del producto final es la siguiente:

Componente	Porcentaje de producto Final con base en el Peso seco
Extracto de Malta	31%
Leche desnatada en polvo	11%
Cacao	9%
Azúcar	22%
Grasas	9%
Minerales y Vitaminas	1%
Total	83%

La mezcla húmeda se transfiere a un secador de banda al vacío el cual se opera a 140°C, a 35 mbar(3500 Pa). El secador de banda al vacío incluye un paso de enfriado operado a 30°C. El tiempo de residencia en el secador de banda al vacío es de cerca de 25 minutos. La torta que sale del secador de banda al vacío tiene un contenido de humedad de cerca del 2.2% a cerca del 2.5%.

Reivindicaciones

1. Un proceso para producir una bebida malteada en polvo, el proceso comprende:

mezclado en húmedo de los ingredientes líquidos de la bebida con una primera porción de ingredientes secos de bebida malteada para proporcionar una mezcla húmeda cuyo contenido húmedo es de 20% o menos;

secado al vacío de la mezcla húmeda para proporcionar una torta seca;

triturado de la torta seca en un polvo base; y

mezclado en seco del polvo base con una segunda porción de ingredientes secos de bebida malteada para proporcionar la bebida malteada en polvo.

2. Un proceso según la reivindicación 1, en el cual la primera porción de los ingredientes secos proporciona del 30% al 70% del peso en seco de la bebida malteada en polvo.

3. Un proceso según la reivindicación 2, en el cual la primera porción de los ingredientes secos proporciona del 35% al 50% del peso en seco de la bebida malteada en polvo.

SA
52

4. Un proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el cual la segunda porción de los ingredientes secos de la bebida proporciona del 10% al 30% por peso del peso en seco de todos los ingredientes.

5. Un proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el cual la mezcla húmeda tiene un contenido de humedad de 10% a 20% por peso.

6. Un proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en el cual la segunda porción de los ingredientes secos de la bebida malteada comprende leche en polvo y cacao en polvo.

7. Un proceso según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en el cual, antes de mezclarse con el polvo base, la segunda porción de los ingredientes secos de la bebida malteada se prepara por medio del calentamiento y rociado con medios tales como agua y/o aceite y/o emulsor.

8. Una bebida malteada en polvo que comprende una mezcla de:

un polvo base de partículas sustancialmente uniformes que consiste de malta, sólidos de leche, azúcar, y cacao y/o otros carbohidratos en polvo; y

578

un polvo suplementario en forma de una mezcla seca que consiste de leche en polvo y de cacao en polvo, y/o de otros carbohidratos en polvo;

la bebida malteada en polvo tiene un color sustancialmente uniforme.

9. Una bebida malteada en polvo según la reivindicación 8, en la cual el polvo base comprende del 70% al 90% por peso de la bebida malteada en polvo.

10. Una bebida malteada en polvo según las reivindicación 8 o la reivindicación 9, en la cual la relación por peso entre la leche en polvo y el cacao en polvo, en el polvo suplementario, está comprendida entre 1:0.6 y 1:1.

11. Una bebida malteada en polvo según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 10, en la cual el polvo base comprende además grasas y minerales.

2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

372

2002-07-05

Folio 59

Radicación no 00-51006

Concepto Técnico no 1335 Clasificación Internacional de Patentes: A 23 L 2/39, 1/185; A 23 G 1/00

Practicado el examen de acuerdo a lo establecido en el Art. 38 de la Decisión 486 se determinó que esta solicitud de **Patente de Invención**:

- SI ☒ NO ☐ Contiene un resumen de la invención (Art.26-e).
- SI ☒ NO ☐ Contiene el título o nombre de la invención (Art.27-d).
- SI ☒ NO ☐ Contiene la descripción de la invención (Art.26-b).
- SI ☐ NO ☐ NO ES APLICABLE ☒ Contiene los dibujos necesarios para comprender la invención (Art.26-d)
- SI ☒ NO ☐ Contiene una o más reivindicaciones. (Art.26-c).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Han sido desarrollados los productos y/o procedimientos a partir de recursos genéticos o de sus productos derivados de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen. (Art. 26- h).
- SI ☐ NO ☒ NO ES APLICABLE ☐ Los productos y/o procedimientos han sido obtenidos o desarrollados a partir de los conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas, afroamericanas, o locales de los países miembros, de acuerdo a lo establecido en la Decisión 391 y sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.(Art.26-i).
- SI ☐ NO ☒ La invención se refiere a un producto relativo a un material biológico. (Art.26-J).
- SI ☒ NO ☐ NO ES APLICABLE ☐ La prioridad coincide con la materia reivindicada.
- SI ☒ NO ☐ **CUMPLE LOS REQUISITOS TÉCNICOS**

OBSERVACIONES Y OTROS:

Se aceptan correcciones al capítulo descriptivo en los folios 54-55 con la conversión de las unidades de medida al Sistema Internacional. Se acepta nuevo capítulo reivindicatorio (folios 56-58) modificado de acuerdo con las observaciones hechas en el primer examen de forma. Se acepta nuevo extracto para publicación junto con nueva tarjeta de archivo temático. Se acepta la prioridad. ✓

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-07-05

55

Folio 60

2020
Bogotá D.C.

416
2002-10-30

Doctor
JOSÉ ANTONIO LLOREDA
Apoderado

REFERENCIA:	Radicación No.	00-51006
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1335
	Folios	001

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Cúmplase
Dado en Bogotá D.C., a los 41 mil 000

ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

Bogotá, DC, 23-02-2006 El extracto de esta solicitud fue publicado en el número 521 de la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha 30-10-2002. El término hábil señalado por la ley expiró el 29-01-2003 y SI ☐ NO ☒ se presentaron oposiciones por parte de terceros.