

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S.

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 01022577 00000003

Folios: 2

Fecha (MM): 2001-07-05 15:02:26

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRADO/ 444 REPUESTA

Re: **P1.- SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.- Solicitud de Patente de Invención para "GALLETA BAÑADA".- Clase A. 21.- Expediente número 01-022.577.-**

1. Me refiero al requerimiento hecho por ese Despacho notificado por fijación en lista de fecha 10 de Mayo de 2001.

2. Anexos me permito presentar a usted:

(1) Copias autenticas (2) de las primeras solicitudes de patente presentadas para el invento arriba nombrado respecto de las cuales reclamo prioridad, a saber:

(a) Copia autentica debidamente certificada de la solicitud británica número 00072479.6 de 24 de Marzo de 2000, junto con la traducción simple, correspondiente a la totalidad de dicho documento; y

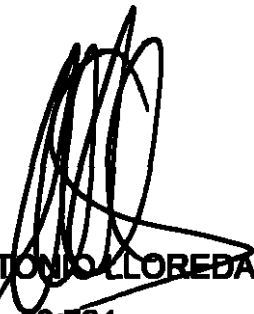
(b) Copia autentica debidamente certificada de la solicitud británica número 0016840.1 de 7 de Julio de 2000, junto con la traducción simple, correspondiente a la totalidad de dicho documento.

(2) Documento que acredita el traspaso que los autores del invento de la referencia hacen a favor de mi representado, de sus derechos sobre el mismo, debidamente apostillado, junto con su traducción oficial No. 471 correspondiente a las legalizaciones de dicho documento,

debidamente legalizada hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el número 117548 de 16 de Marzo de 2001.

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

Señor Superintendente,



JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. 10:784

Código 231

La Oficina de Patentes

(Sello Impreso)

La Oficina de Patentes

Concept House

Cardiff Road

Newport

South Wales

NP10 8QQ

Yo, el abajo suscrito, actuando como funcionario debidamente autorizado por la Sección 74(1) y (4) de la Ley de Supresión de Regulación & Contratación Externa de 1994, para firmar y expedir certificados a nombre del Controlador-General, por el presente certifico que anexo al presente se encuentra una copia verdadera de los documentos tal como fueron originalmente presentados en relación con la solicitud de patente allí identificada.

De acuerdo con las Normas de Patentes de 1982 (Re-registro de Sociedades), si una sociedad nombrada en este certificado y cualesquier otros documentos adjuntos han sido re-registrados de acuerdo con la Ley de Sociedades de 1980 bajo el mismo nombre con el cual fue registrada inmediatamente antes de salvar el registro de acuerdo con sustitución, o inclusión, la última parte del nombre de las palabras "sociedad pública limitada" o sus equivalentes en Galés, se considerarán las referencias al nombre de la sociedad en este certificado y a cualesquier otros documentos como referencia al nombre con el cual está re-registrado.

De acuerdo con las normas, las palabras "sociedad pública limitada" podrán ser reemplazadas por "p.l.c, plc, P.L.C. o PLC".

31
28

El re-registro bajo la Ley de Sociedades no constituye una nueva entidad legal sino que
sujeta a la sociedad a ciertas normas societarias adicionales.

(Sello Seco)

Firmado (Firma)

Fecha 8 de Diciembre de 2000

(Sello con cinta adherido)

=====

La Oficina de Patentes

Solicitud de Concesión de Patentes

La Oficina de Patentes

Cardiff Road

Newport

Gwent NP9 1RH

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | Su referencia | JIM/P14917GB |
| 2. | Número de Solicitud de Patente | 0007249.6 Marzo 24, 2000 |
| 3. | Nombre Completo, dirección
y apartado postal de cada
Solicitante | Société des Produits Nestlé S.A.
Case Postale 353
CH-1800 Vevey
Suiza |

32
29

	Número ADP de Patentes	730762002
4.	Titulo de la Invención	BISCOCHO RECUBIERTO
5.	Nombre de su apoderado	ELKINGTON AND FIFE
	"Dirección de Notificación"	
	en el Reino Unido donde	
	deberá enviarse toda la	ELKINGTON AND FIFE
	correspondencia	Prospect House
		8 Pembroke Road
		Sevenoaks
		Kent TN13 1XR

	Número ADP de Patentes	67004
6.	(En blanco)	
7.	(En blanco)	
8.	Existe una declaración de inventor y	
	de derecho a concesión de patente como	
	soporte de esta solicitud?	NO
9.	Ingrese el número de hojas para	
	cualquiera de los siguientes	
	detalles que esté presentándose con	
	este formulario	

Hojas de continuación de este	
Formulario	-
Especificación	3

Reivindicación(es)	1
Extracto	1
Dibujo(s)	-

10. Si también está-presentando alguno
de los siguientes, declare cuántos por
cada detalle.

Documentos de Prioridad	-
Traducciones de documentos de prioridad	-
Declaración de titularidad de invención y derecho a concesión de patente	-
Solicitud para previo examen y búsqueda	SI
Solicitud para examen sustantivo	-
Cualquier otro documento	-

11. Yo/Nosotros solicito(amos) la concesión de
una patente con fundamento en esta solicitud.
(Firma: Fecha Marzo 24, 2000

12. Nombre y Teléfono para contactar
en las horas del día a una persona
en el Reino Unido Sr. J. Marchant
01732 58881

Traducción al español de la

Solicitud de patente: 0007249.6

Fecha de Presentación: Marzo 24, 2000

Titular: Societe des Produits Nestlé S.A.

Título: Galleta recubierta.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención trata de un método para preparar una galleta bañada, más especialmente, una galleta bañada con un componente de mayor humedad (tal como caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva), fondant (glaseado), etc.), que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención proporciona una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad que se caracteriza porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PRESENTE INVENCION

La galleta que a recubrir puede ser cualquier clase de galleta o bizcocho, por ejemplo: galletas de mantequilla, galletas especiales para el té, digestivo, borbón con un contenido de humedad típicamente de 1-5% (Aw de 0,1 a 0,5).

La manteca de alto punto de fusión, a cual deberá ser de grado alimenticio, convenientemente es una manteca vegetal

con un punto de fusión de por lo menos 45°C, por ejemplo de 55°C a 100°C y de preferencia de 60°C a 90°C. Ejemplos de mantecas hidrogenadas incluyen a las disponibles en el comercio, tales como Cessa 60 de Karlsham's, Akofine NF, Cotebar H de Loders-Crooklaan y Confao 12 de Aahrus Olie. Las mantecas hidrogenadas se pueden preparar mediante un proceso bien conocido en la industria de aceites y mantecas, usando hidrógeno a presión para modificar la estructura molecular de la manteca con el fin de obtener diversas ventajas tales como un punto de fusión más alto, mejor palatabilidad, etc.

Ventajosamente, la mezcla de manteca hidrogenada y azúcar flor contiene de 15 a 50% en peso y de preferencia de 25 a 35% en peso de la manteca hidrogenada basada en el peso de la mezcla.

El componente de mayor humedad en contacto con la galleta puede ser un material de confitería tal como caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva) fondant (glaseado), etc. El caramelo que se puede usar puede contener, como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15% de agua. El término caramelo puede incluir "toffee" y formulaciones que son bien conocidas para aquellos que son expertos en la técnica y que se describen, por ejemplo, en Sugar Confectionery Manufacture, Segunda Edición, 1995, editado por E.B. Jackson, Blackie Academic and Professional, Capítulo 8, página 289. La actividad del agua del caramelo es de preferencia de 0,3 a 0,7. Para claridad, deberá entenderse que

el término "caramelo" excluye los productos fabricados por la descomposición de carbohidratos mediante calor o tratamiento de calor y álcali, cuyos productos se usan predominantemente como materiales colorantes. La mermelada que se puede usar de manera ventajosa es la mermelada de dulcería, que tiene ventajosamente un alto contenido de fruta para el mejor sabor y que comúnmente tiene un contenido de sólidos sobre 70%, de preferencia de 75 a 78% y Aw preferentemente de 0,3 a 0,7. El baño con el componente de mayor humedad puede ser continuo o discontinuo. Si se desea, la galleta puede ser bañada finalmente con chocolate.

La presente invención también provee un proceso para aplicar una cubierta de barrera que comprende una mezcla de una grasa de alto punto de fusión y azúcar flor a una galleta, el cual comprende fundir la mezcla de una grasa de alto punto de fusión y azúcar flor utilizando un equipo para la técnica de fabricación de galletas o utilizando un equipo para la técnica de fabricación de galletas tal como la biturbina EMT la cual se que se basa en la rotación de los productos en dos turbinas helicoidales en contacto con las fibras o escobillas suaves que permiten la aplicación de una cobertura uniforme a temperaturas control. La técnica de fabricación de galletas es un procedimiento bien conocido para aquellos expertos en el arte y, por ejemplo, está descrito en en Industrial Chocolate Manufacture and Use (Fabricación y uso de chocolate industrial), Tercera Edición, editado por S.T. Beckett, Blackwell Science, Capítulo 15, páginas 287-301. Básicamente, el equipo para fabricar ga-

lletas implica un recipiente rotatorio, comúnmente una paila o un tambor (cilindro) que contiene los centros y el material del baño se agrega entonces de manera que pueda bañar el exterior de los centros a medida que ellos caen uno sobre otro en el recipiente acumulando un gran número de capas o fases continuas.

Después de la aplicación del baño de barrera, la galleta se pone luego en contacto con el componente de mayor humedad, por ejemplo, depositando la galleta en caramelo caliente (entre 35°C y 80°C). Debido al alto punto de fusión de la manteca, es posible colocar la galleta bañada en el caramelo caliente sin que se pierda la integridad de la barrera; por lo tanto la galleta permanecerá más quebradiza como fresca por más largo tiempo.

El tiempo de durabilidad en almacenamiento a temperatura ambiente de las galletas tradicionalmente bañadas con una barrera de chocolate en contacto con un componente de mayor humedad es típicamente de alrededor de 16 semanas. Se ha encontrado en la presente que el mismo producto bañado con la barrera de manteca de alta temperatura de fusión de acuerdo con la presente invención puede tener un tiempo de durabilidad antes de almacenamiento de hasta el doble de este período, por ejemplo 32 semanas.

EJEMPLO

El siguiente ejemplo ilustra además la presente invención. Las partes y los porcentajes se dan en peso.

EJEMPLO

A una galleta de mantequilla que contiene harina de trigo, manteca vegetal, jarabe, azúcares y agentes para hacer subir los ingredientes en el horno, se aplica un baño de barreira que comprende 70% de Cessa 60 (manteca vegetal hidrogenada) y un 30% de azúcar granulada utilizando una técnica para fabricar galletas o una máquina para fabricar galletas alternativa tal como la biturbina EMT que implica la rotación de los productos en dos turbinas helicoidales con fibras suaves que permiten la aplicación del baño de manera uniforme a temperaturas de control. Después, se deposita la galleta en mermelada caliente en un molde de chocolate.

La galleta bañada tuvo un tiempo de duración durante el almacenamiento de 32 semanas a temperatura ambiente.

REIVINDICACIONES

1. Una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADA porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

2. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la galleta que se va a someter a baño tiene un contenido de humedad de 1 a 5% en peso.

3. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la manteca de alta temperatura de fusión es una manteca vegetal que tiene un punto de fusión de 45°C a 100°C.

4. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque la mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor contiene de 15 a 50 % en peso de manteca de alta temperatura de fusión basada en el peso de la mezcla.

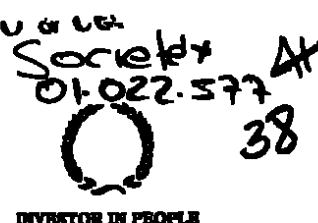
5. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque el componente de mayor humedad es un caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva) o fondant (glaseado).

6. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque el caramelo que está en contacto con la galleta contiene como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15 % de agua.

7. Un procedimiento para preparar una galleta bañada con un componente de mayor humedad que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADO porque el baño de barrera es una mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor que comprende la fusión de la mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor y su aplicación a la galleta, usando una técnica en que el componente central se voltea o rota y finalmente la galleta bañada con el baño de barrera se pone en contacto con el componente de mayor humedad.

8. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 7, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta usando un equipo de fabricación de galletas.

9. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 7, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta utilizando una biturbina EMT la cual comprende rotar los productos a lo largo de dos turbinas helicoidales con fibras suaves que hacen posible la aplicación de la cubierta a temperaturas de control.



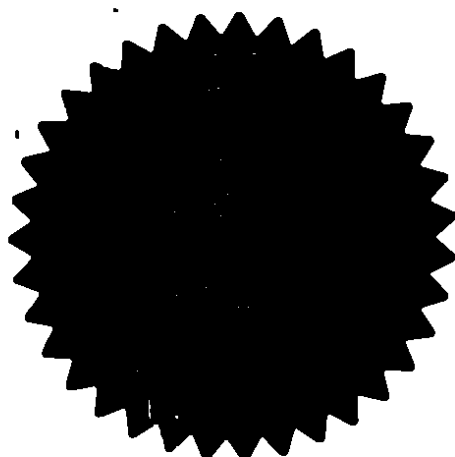
The Patent Office
Concept House
Cardiff Road
Newport
South Wales
NP10 8QQ

I, the undersigned, being an officer duly authorised in accordance with Section 74(1) and (4) of the Deregulation & Contracting Out Act 1994, to sign and issue certificates on behalf of the Comptroller-General, hereby certify that annexed hereto is a true copy of the documents as originally filed in connection with the patent application identified therein.

In accordance with the Patents (Companies Re-registration) Rules 1982, if a company named in this certificate and any accompanying documents has re-registered under the Companies Act 1980 with the same name as that with which it was registered immediately before re-registration save for the substitution as, or inclusion as, the last part of the name of the words "public limited company" or their equivalents in Welsh, references to the name of the company in this certificate and any accompanying documents shall be treated as references to the name with which it is so re-registered.

In accordance with the rules, the words "public limited company" may be replaced by p.l.c., plc, P.L.C. or PLC.

Re-registration under the Companies Act does not constitute a new legal entity but merely subjects the company to certain additional company law rules.



Signed

Dated 8 December 2000

An Executive Agency of the Department of Trade and Industry

Patents Act 1977
(Rule 16)

Request for grant of a patent

(See the notes on the back of this form. You can also get an explanatory leaflet from the Patent Office to help you fill in this form)

The Patent Office

Cardiff Road
Newport
Gwent NP9 1RH

1. Your reference JIM/P14917GB

2. Patent application number
(The Patent Office will fill in this part)

0007249.6

24 MAR 2000

3. Full name, address and postcode of the or of each applicant (underline all surnames)

Société des Produits Nestlé SA
Case Postale 353
CH-1800 Vevey
Switzerland

Patents ADP number (if you know it)

730762002

If the applicant is a corporate body, give the country/state of its incorporation

4. Title of the invention

COATED BISCUIT

5. Name of your agent (if you have one)

ELKINGTON AND FIFE

Address for service in the United Kingdom to which all correspondence should be sent (including the postcode)

ELKINGTON AND FIFE
PROSPECT HOUSE
8 PEMBROKE ROAD
SEVENOAKS
KENT
TN13 1XR

Patents ADP number (if you know it)

67004

6. If you are declaring priority from one or more earlier patent applications, give the country and the date of filing of the or each of these earlier applications and (if you know it) the or each application number

Country

Priority application number
(if you know it)

Date of Filing
(day/month/year)

7. If this application is divided or otherwise derived from an earlier UK application, give the number and the filing date of the earlier application

Number of earlier application

Date of Filing
(day/month/year)

15

Patents Form 1/77

8. Is statement of inventorship and of right to grant of a patent required in support of this request? (Answer "Yes" if:
a) any applicant named in part 3 is not an inventor, or
b) there is an inventor who is not named as an applicant, or
c) any named applicant is a corporate body.

NO

See note (d))

9. Enter the number of sheets for any of the following items you are filing with this form. Do not count copies of the same document

Continuation sheets of this form	-
Description	3
Claim(s)	1
Abstract	1
Drawing(s)	-

8

10. If you are also filing any of the following, state how many against each item.

Priority documents	-
Translations of priority documents	-
Statement of inventorship and right to grant of a patent (Patents Form 7/77)	-
Request for preliminary examination and search (Patents Form 9/77)	1
Request for substantive examination (Patents Form 10/77)	-
Any other documents (please specify)	-

11. I/We request the grant of a patent on the basis of this application.

Signature

Date



24 March 2000

12. Name and daytime telephone number of person to contact in the United Kingdom

Mr J. Marchant
01732 458881

COATED BISCUIT

FIELD OF THE INVENTION

5 The present invention relates to a coated biscuit more particularly to a biscuit in contact with a higher moisture component (such as caramel, jam, nougat, mallow, fondant, etc) and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component.

10 **SUMMARY OF THE INVENTION**

According to the present invention there is provided a biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of
15 a high-melting fat and icing sugar

DETAILED DESCRIPTION OF THE INVENTION

20 The biscuit to be coated may be any kind of biscuit or cookie, e.g. short cake, rich tea, digestive, bourbon the moisture content of the biscuit is typically from 1-5 % (Aw from 0.1 to 0.5).

The high-melting fat which should be food-acceptable is conveniently a vegetable fat having a melting point of at least 45°C, for instance from 55°C to 100°C and
25 preferably from 60° to 90°C. Examples of hydrogenated fats include commercially available fats such as Cessa 60 from Karisham's, Akofine NF, Cotbar H from Loders-Crooklaan and Confao 12 from Aahrus Olie.

Hydrogenated fats may be prepared by a process well-known in the oils & fats industry using hydrogen under pressure to modify the molecular structure of the
30 fat to obtain various advantages such as higher melting point, better mouthfeel etc.

The mixture of hydrogenated fat and icing sugar advantageously contains from 15 to 50% by weight and preferably from 25 to 35% by weight of the hydrogenated fat based on the weight of the mixture.

The higher moisture component in contact with the biscuit may be a confectionery material such as caramel, jam, nougat, mallow, fondant, etc. The caramel, which may be used can contain as basic ingredients, sugar, glucose syrup, milk protein, fat salt and from 5 to 15% water. The term caramel may include toffee and formulations are well known to those skilled in the art and are described, for example, in Sugar Confectionery Manufacture, Second Edition, 1995, edited by E.B. Jackson, Blackie Academic and Professional, Chapter 8 and page 289. The water activity of the caramel is preferably from 0.3 to 0.7. For clarity, it should be understood that the term "caramel" excludes products made by the breakdown of carbohydrate by heat or heat and alkali treatment, which products are predominantly used as colouring materials. The jam which may be used is advantageously a confectioner's jam, advantageously with a high fruit content for the best flavour, and it usually has a solids content of above 70%, preferably from 75 to 78% and the Aw is preferably from 0.3 to 0.7. The coating with the higher moisture component may be continuous or discontinuous. The coated biscuit may, if desired, be finally coated with chocolate.

The present invention also provides a process for applying a barrier coating comprising a mixture of a high-melting fat and icing sugar to a biscuit which comprises melting the mixture of a high-melting fat and icing sugar using panning equipment or alternative panning equipment such as the EMT biturbine which is based on rotating products along two helicoidal turbines with soft fibers enabling even coating application at control temperatures. Panning is a process well known to those skilled in the art and is described, for example, in Industrial Chocolate Manufacture and Use, Third Edition, 1995, edited by S.T. Beckett, Blackwell Science, Chapter 15, pages 287-301. Basically, panning involves a rotating container, usually a pan or a drum, containing the centres, and the coating material is then added in a form in which it can coat the outside of the centres as they tumble over one another in the container by building up multiple layers or continuous phases.

After application of the barrier coating, the biscuit is then contacted with the higher moisture component, e.g. depositing the biscuit in warm caramel (between 35°C and 80°C). Because of the high melting point of the fat, it is possible to expose the coated biscuit to the warm caramel without losing the integrity of the barrier therefore the biscuit will remain crisper longer.

The shelf life at ambient temperature of biscuits traditionally coated with a chocolate barrier in contact with a higher moisture component is typically about 16 weeks. We have found that the same product coated with the high melting fat barrier according to our invention may have a shelf life of up to double this period, e.g. 32 weeks.

EXAMPLE

The following Example further illustrates the present invention. Parts and percentages are given by weight.

To a shortcake biscuit comprising wheat flour, vegetable fat, sugars and raising agents there is applied a barrier coating comprising 70% Cessa 60 (a hydrogenated fat) and 30% icing sugar using panning or alternative panning such as EMT biturbine which involves rotating products along two helicoidal turbines with soft fibers enabling even coating application at control temperatures. Afterwards, the biscuit is deposited in warm caramel in a chocolate mould

The coated biscuit had a shelf life of 32 weeks at ambient temperature.

CLAIMS

1. A biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar.
2. A biscuit according to claim 1 wherein the biscuit to be coated has a moisture content of from 1 to 5% by weight.
3. A biscuit according to claim 1 wherein the high-melting fat is a vegetable fat having a melting point of from 45°C to 100°C.
4. A biscuit according to claim 1 wherein the mixture of fat and icing sugar contains from 15 to 50% by weight of a hydrogenated fat based on the weight of the mixture.
5. A biscuit according to claim 1 wherein the higher moisture component is a caramel, jam, nougat, mallow or fondant.
6. A biscuit according to claim 5 wherein the caramel that is in contact with the biscuit contains as basic ingredients, sugar, glucose syrup, milk protein, fat, salt and from 5 to 15% water.
7. A process for coating a biscuit with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar which comprises melting the mixture of a high-melting fat and icing sugar and applying to the biscuit and then contacting with the higher moisture component.
8. A process according to claim 7 wherein the barrier coating is applied to the biscuit by using panning equipment.
9. A process according to claim 7 wherein the barrier coating is applied to the biscuit by using an EMT biturbine which involves rotating products along two helicoidal turbines with soft fibers enabling even coating application at control temperatures.

5

ABSTRACT

COATED BISCUIT

10

15 A biscuit in contact with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar and a process for applying a barrier coating comprising a mixture of a high-melting fat and icing sugar to a biscuit which comprises melting the mixture of a high-melting fat and icing sugar and applying using EMT equipment or panning equipment.

46
43

La Oficina de Patentes

(Sello

Impreso)

La Oficina de Patentes

Concept House

Cardiff Road

Newport

South Wales

NP10 8QQ

Yo, el abajo suscrito, actuando como funcionario debidamente autorizado por la Sección 74(1) y (4) de la Ley de Supresión de Regulación & Contratación Externa de 1994, para firmar y expedir certificados a nombre del Controlador-General, por el presente certifico que anexo al presente se encuentra una copia verdadera de los documentos tal como fueron originalmente presentados en relación con la solicitud de patente allí identificada.

De acuerdo con las Normas de Patentes de 1982 (Re-registro de Sociedades), si una sociedad nombrada en este certificado y cualesquier otros documentos adjuntos han sido re-registrados de acuerdo con la Ley de Sociedades de 1980 bajo el mismo nombre con el cual fue registrada inmediatamente antes de salvar el registro de acuerdo con sustitución, o inclusión, la última parte del nombre de las palabras "sociedad pública limitada" o sus equivalentes en Galés, se considerarán las referencias al nombre de la sociedad en este certificado y a cualesquier otros documentos como referencia al nombre con el cual está re-registrado.

De acuerdo con las normas, las palabras "sociedad pública limitada" podrán ser reemplazadas por "p.l.c. plc, P.L.C. o PLC".

El re-registro bajo la Ley de Sociedades no constituye una nueva entidad legal sino que sujeta a la sociedad a ciertas normas societarias adicionales.

(Sello Seco)

Firmado (Firma)

Fecha 8 de Diciembre de 2000

(Sello con cinta adherido)

La Oficina de Patentes

Solicitud de Concesión de Patentes

La Oficina de Patentes

Cardiff Road

Newport

Gwent NP9 1RH

1. Su referencia ALH/P15358GB
2. Número de Solicitud de Patente 00016840.1 Julio 7, 2000
3. Nombre Completo, dirección
y apartado postal de cada
Solicitante Societé des Produits Nestlé S.A.
Case Postale 353
CH-1800 Vevey

48
45

Suiza

Número ADP de Patentes 730762002

Si el solicitante es una sociedad,

decir el País/Estado de Incorporación SUIZA

4. Título de la Invención BISCOCHO RECUBIERTO

5. Nombre de su apoderado ELKINGTON AND FIFE

“Dirección de Notificación”

en el Reino Unido donde

deberá enviarse toda la ELKINGTON AND FIFE

correspondencia Prospect House

8 Pembroke Road

Sevenoaks

Kent TN13 1XR

Número ADP de Patentes 67004

6. Si está reclamando prioridad de una o más solicitudes de patentes anteriores, decir el nombre y la fecha de presentación de cada una de estas solicitudes anteriores y cad número de solicitud

País	Número de solicitud de prioridad	Fecha de Presentación
GB	0007249.6	24/3/00

7. (En blanco)

8. Existe una declaración de inventor y de derecho a concesión de patente como

soporte de esta solicitud? Sí

9. Ingrese el número de hojas para
cualquiera de los siguientes
detalles que esté presentándose con
este formulario

Hojas de continuación de este
Formulario

Especificación	5
Reivindicación(es)	2
Extracto	1
Dibujo(s)	-

10. Si también está presentando alguno
de los siguientes, declare cuántos por
cada detalle.

Documentos de Prioridad	-
Traducciones de documentos de prioridad	-
Declaración de titularidad de invención y derecho a concesión de patente	-
Solicitud para previo examen y búsqueda	No incluida
Solicitud para examen sustantivo	-
Cualquier otro documento	-

547

11.

Yo/Nosotros solicito(amos) la concesión de una patente con fundamento en esta solicitud.

(Firma: Fecha 7 de julio, 2000

12. Nombre y Teléfono para contactar

en las horas del día a una persona

en el Reino Unido -

Srita. A L Hally

020 7405 3505

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención trata de un método para preparar una galleta bañada, más especialmente, una galleta bañada con un componente de mayor humedad (tal como caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva), fondant (glaseado), etc.), que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Se conocen galletas que normalmente contienen 1-5 % de humedad, bañadas con un componente de mayor humedad y que tienen un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, en que el baño de barrera es comúnmente chocolate. Sin embargo, el tiempo de durabilidad antes de la venta de esas galletas es sólo de aproximadamente 16 semanas.

Hemos encontrado que la migración de la humedad entre el componente seco del centro de la galleta y un componente de alta humedad puede retardarse cuando el baño de barrera es una mezcla de azúcar flor/manteca de alta temperatura de fusión que se puede aplicar substancialmente de manera uniforme usando una técnica que implica el dejar caer o hacer rotar el componente del centro de la galleta.

De acuerdo con la presente invención, se proporciona un procedimiento para preparar una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad caracterizado porque el baño de barrera es una mezcla de manteca de alta temperatura

de fusión y azúcar flor que comprende la fusión de la mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor y su aplicación a la galleta, usando una técnica en que el componente del centro de la galleta se deja caer o se hace rotar y finalmente se pone en contacto la galleta bañada con el baño de barrera con el componente de mayor humedad.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

El baño de barrera puede aplicarse a la galleta usando un equipo para fabricar galletas o haciéndolo rotar entre fibras o escobillas suaves.

La máquina para fabricar galletas es un proceso bien conocido por los entendidos en la técnica y se describe, por ejemplo, en Industrial Chocolate Manufacture and Use (Fabricación y uso de chocolate industrial), Tercera Edición, editado por S.T. Beckett, Blackwell Science, Capítulo 15, páginas 287-301. Básicamente, el equipo para fabricar galletas implica un recipiente rotatorio, comúnmente una paila o un tambor (cilindro) que contiene los centros y el material del baño se agrega entonces de manera que pueda bañar el exterior de los centros a medida que ellos caen uno sobre otro en el recipiente acumulando un gran número de capas o fases continuas.

Las fibras o escobillas suaves permiten una aplicación de baño substancialmente parejo a temperaturas de control y el baño puede hacerse usando un equipo de escobillado/pintado tal como la biturbina EMT que se basa en la rotación de los

productos en dos turbinas helicoidales en contacto con las fibras o escobillas suaves.

La presente invención también proporciona una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad que se caracteriza porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

La galleta que se va a bañar puede ser cualquier clase de galleta o bizcocho, por ejemplo: galletas de mantequilla, galletas especiales para el té (rich tea), digestivo, borbón con un contenido de humedad típicamente de 1-5% (A_w de 0,1 a 0,5).

La manteca de preferencia deberá tener un alto punto de fusión. La manteca, que deberá ser aceptable desde el punto de vista comestible, es convenientemente manteca vegetal con un punto de fusión de por lo menos 45°C, por ejemplo de 55°C a 100°C y de preferencia de 60°C a 90°C. La manteca es de preferencia hidrogenada y, como ejemplo de mantecas hidrogenadas que se encuentran en el comercio, se puede mencionar la Cessa 60 de Karlsham's, Akofine NF, Cotebar H de Loders-Crooklaan y Confao 12 de Aarhus Olie. Las mantecas hidrogenadas se pueden preparar mediante un proceso bien conocido en la industria de aceites y mantecas, usando hidrógeno a presión para modificar la estructura molecular de la manteca con el fin de obtener diversas ventajas tales como un punto de fusión más alto, mejor palatabilidad, etc. Se puede obtener información acerca de mantecas

vegetales en G. Talbot, Vegetable Fats, (Mantecas vegetales) en Industrial Chocolate Manufacture and Use, Tercera Edición, 1999, editada por S.T. Beckett, pág. 307-322.

La mezcla de manteca hidrogenada y azúcar flor contiene ventajosamente de 15 a 50% en peso y de preferencia de 25 a 35% en peso de la manteca hidrogenada basada en el peso de la mezcla. Este baño se encuentra descrito en un artículo por G. Talbot en Candy Industry (Industria de caramelos), 1991 (156[1] página 53-56) titulado Putting a Lid on Moisture Migration (Se acabó la migración de la humedad). Este artículo establece que la barrera de humedad es efectiva sólo si el centro seco tiene un baño uniforme. El autor sugiere que se use envoltura o rociado y hace notar que el escobillado no resulta. Sin embargo, las máquinas para envolver son costosas y complicadas y se necesitan operadores entrenados para obtener un baño uniforme, especialmente en la base. Se sabe que este tipo de dispositivo da un baño disparejo tal como los "pies" (feet) que se ilustran en The Science of Chocolate (La ciencia del chocolate) por S.T. Beckett RSC 2000, Capítulo 4 Figura 4,2. El rociado también resulta difícil pues normalmente se realiza desde una dirección que conduce a un baño no uniforme. La invención actual proporciona métodos que obtienen un baño uniforme haciendo rotar los centros secos y que también se puede llevar a cabo en un equipo estándar relativamente sencillo con operarios semientrenados.

El componente de mayor humedad en contacto con la galleta puede ser un material de confitería tal como caramelo,

mermelada, turrón, mallow (malva) fondant (glaseado), etc. El caramelo que se puede usar puede contener, como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15% de agua. El término caramelo puede incluir "toffee" y formulaciones que son bien conocidas para aquellos que son expertos en la técnica y que se describen, por ejemplo, en Sugar Confectionery Manufacture (Fabricación de dulces), Segunda Edición, 1995, editado por E.B. Jackson, Blackie Academic and Professional, Capítulo 8, página 289. La actividad del agua del caramelo es de preferencia de 0,3 a 0,7. Para claridad, deberá entenderse que el término "caramelo" excluye los productos fabricados por la descomposición de carbohidratos mediante calor o tratamiento de calor y álcali, cuyos productos se usan predominantemente como materiales colorantes. La mermelada que se puede usar de manera ventajosa es la mermelada de dulcería, que tiene ventajosamente un alto contenido de fruta para el mejor sabor y que comúnmente tiene un contenido de sólidos sobre 70%, de preferencia de 75 a 78% y A_w preferentemente de 0,3 a 0,7. El baño con el componente de mayor humedad puede ser continuo o discontinuo. Si se desea, la galleta puede ser bañada finalmente con chocolate.

Después de la aplicación del baño de barrera, la galleta se pone luego en contacto con el componente de mayor humedad, por ejemplo, depositando la galleta en caramelo caliente (entre 35°C y 80°C). Debido al alto punto de fusión de la manteca, es posible colocar la galleta bañada en el caramelo ca-

liente sin que se pierda la integridad de la barrera; por lo tanto la galleta permanecerá más quebradiza como fresca por más largo tiempo.

El tiempo de durabilidad en almacenamiento a temperatura ambiente de las galletas tradicionalmente bañadas con una barrera de chocolate en contacto con un componente de mayor humedad es típicamente de alrededor de 16 semanas. Se ha encontrado en la presente que el mismo producto bañado con la barrera de manteca de alta temperatura de fusión de acuerdo con la presente invención puede tener un tiempo de durabilidad antes de almacenamiento de hasta el doble de este período, por ejemplo 32 semanas.

EJEMPLOS

Los siguientes ejemplos ilustran además la presente invención. Las partes y los porcentajes se dan en peso.

EJEMPLO 1

A una galleta de torta de fruta que comprende harina de trigo, manteca vegetal, azúcares y agentes para hacer subir los ingredientes en el horno se aplica un baño de barrera que comprende 75% de Cotebar H (una manteca vegetal fraccionada, hidrogenada) y 25% de azúcar flor, usando una técnica de fabricación de galletas como se describió anteriormente. En todos los casos, cuando se cortaron por la mitad las muestras, se observó que la barrera era uniforme. Después, se deposita la galleta en caramelo caliente en un molde de chocolate. La galleta

bañada tuvo un tiempo de duración durante el almacenamiento de 32 semanas a temperatura ambiente.

EJEMPLO 2

A una galleta crujiente que contiene harina de trigo, manteca vegetal, jarabe, azúcares y agentes para hacer subir los ingredientes en el horno, se aplica un baño de barrera que comprende 70% de Cessa 60 (manteca vegetal hidrogenada) usando un máquina para fabricar galletas alternativa tal como la bi-turbina EMT que implica la rotación de los productos en dos turbinas helicoidales con fibras suaves que permiten la aplicación del baño de manera uniforme a temperaturas de control. En todos los casos en que se cortaron por la mitad las muestras, se observó que la barrera era uniforme. Después, se deposita la galleta en mermelada caliente en un molde de chocolate. Lo crujiente de la galleta mejora de manera significativa durante su tiempo de duración durante el almacenamiento.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una galleta bañada con un componente de mayor humedad que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADO porque el baño de barrera es una mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor que comprende la fusión de la mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor y su aplicación a la galleta, usando una técnica en que el componente central se voltea o rota y finalmente la galleta bañada con el baño de barrera se pone en contacto con el componente de mayor humedad.

2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta usando un equipo de fabricación de galletas.

3. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta haciéndola rotar entre fibras o escobillas suaves.

4. Una galleta CARACTERIZADA porque cada vez que se prepara se hace mediante un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes.

5. Una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADA porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

6. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la galleta que se va a someter a baño tiene un contenido de humedad de 1 a 5% en peso.

7. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la manteca de alta temperatura de fusión es una manteca vegetal que tiene un punto de fusión de 45°C a 100°C.

8. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor contiene de 15 a 50 % por peso de manteca de alta temperatura de fusión basada en el peso de la mezcla.

9. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la manteca de alta temperatura de fusión es una manteca hidrogenada.

10. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque el componente de mayor humedad es un caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva) o fondant (glaseado).

11. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 10, CARACTERIZADA porque el caramelo que está en contacto con la galleta contiene como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15 % de agua.



la traduction
la cession de droits

Societe des Produits

NO 6782

01-022 573



INVESTOR IN PEOPLE

59

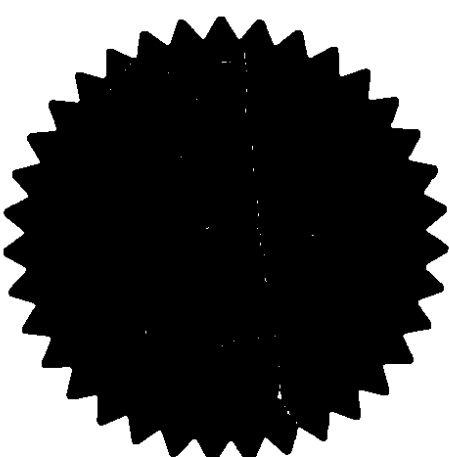
The Patent Office
Concept House
Cardiff Road
Newport
South Wales
NP10 8QQ

I, the undersigned, being an officer duly authorised in accordance with Section 74(1) and (4) of the Deregulation & Contracting Out Act 1994, to sign and issue certificates on behalf of the Comptroller-General, hereby certify that annexed hereto is a true copy of the documents as originally filed in connection with the patent application identified therein.

In accordance with the Patents (Companies Re-registration) Rules 1982, if a company named in this certificate and any accompanying documents has re-registered under the Companies Act 1980 with the same name as that with which it was registered immediately before re-registration save for the substitution as, or inclusion as, the last part of the name of the words "public limited company" or their equivalents in Welsh, references to the name of the company in this certificate and any accompanying documents shall be treated as references to the name with which it is so re-registered.

In accordance with the rules, the words "public limited company" may be replaced by p.l.c., plc, P.L.C. or PLC.

Re-registration under the Companies Act does not constitute a new legal entity but merely subjects the company to certain additional company law rules.



Signed

R. Mahoney

Dated 8 December 2000

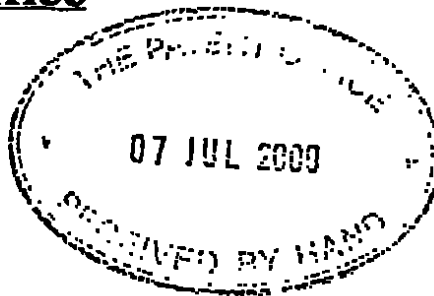
An Executive Agency of the Department of Trade and Industry

The
Patent
Office

Patents Act 1977
(Rule 16)

Request for grant of a patent

(See the notes on the back of this form. You can also get
an explanatory leaflet from the Patent Office to help
you fill in this form)



The Patent Office

Cardiff Road
Newport
Gwent NP9 1RH

2. Your reference ALH/P15358GB 10JUL00 E551482-1 000032
P01/7700 0.00-0016840.1

2. Patent application number 0016840.1 ✓ 07 JUL 2000
(The Patent Office will fill in this part)

3. Full name, address and postcode of the or of each applicant (underline all surnames)
Société des Produits Nestle SA
Case Postale 353
CH-1800 Vevey
SWITZERLAND

Patents ADP number (if you know it) 73470200 L

If the applicant is a corporate body, give the country/state of its incorporation SWITZERLAND

4. Title of the invention COATED BISCUIT

5. Name of your agent (if you have one) ELKINGTON AND FIFE

"Address for service" in the United Kingdom to which all correspondence should be sent (including the postcode)
ELKINGTON AND FIFE
PROSPECT HOUSE
8 PEMBROKE ROAD
SEVENOAKS
KENT
TN13 1XR

Patents ADP number (if you know it) 67004 ✓

6. If you are declaring priority from one or more earlier patent applications, give the country and the date of filing of the or each of these earlier applications and (if you know it) the or each application number	Country	Priority application number (if you know it)	Date of Filing (day/month/year)
	GB	0007249.6	24/3/00

7. If this application is divided or otherwise derived from an earlier UK application, give the number and the filing date of the earlier application	Number of earlier application	Date of Filing (day/month/year)

8. Is a statement of inventorship and of right to grant of a patent required in support of this request? (Answer "Yes" if:
a) any applicant named in part 3 is not an inventor, or
b) there is an inventor who is not named as an applicant, or
c) any named applicant is a corporate body.

Yes

See note (d))

9. Enter the number of sheets for any of the following items you are filing with this form. Do not count copies of the same document

Continuation sheets of this form

Description

5

Claim(s)

2

Abstract

1

Drawing(s)

10. If you are also filing any of the following, state how many against each item.

Priority documents

Translations of priority documents

Statement of inventorship and right to grant of a patent (Patents Form 7/77)

Request for preliminary examination and search (Patents Form 9/77)

not included.

Request for substantive examination (Patents Form 10/77)

Any other documents (please specify)

11. I/We request the grant of a patent on the basis of this application.

Signature

Ed

Date

7 July 2000

12. Name and daytime telephone number of person to contact in the United Kingdom

Miss A L Hally
020 7405 3505

COATED BISCUIT

FIELD OF THE INVENTION

5 The present invention relates to a method of preparing a coated biscuit more particularly a biscuit coated with a higher moisture component (such as caramel, jam, nougat, mallow, fondant, etc) and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component.

10 BACKGROUND OF THE INVENTION

Biscuits, which normally contain from 1-5% moisture, coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component are known wherein the barrier coating is usually
15 chocolate. However, the shelf life of such coated biscuits is only about 16 weeks.

SUMMARY OF THE INVENTION

We have found that the moisture migration between the dry biscuit centre
20 component and a high moisture component can be retarded when the barrier coating is an icing sugar/high-melting fat mixture which can be applied substantially uniformly using a technique involving tumbling or rotating of the biscuit centre component.

25 According to the present invention there is provided a process for preparing a biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar which comprises melting the mixture of a high-melting fat and icing sugar and applying to the
30 biscuit using a technique in which the biscuit centre component is tumbled or rotated and finally contacting the biscuit coated with the barrier coating with the higher moisture component.

DETAILED DESCRIPTION OF THE INVENTION

The barrier coating may be applied to the biscuit by using panning equipment, or by rotating it between soft fibres or brushes.

5

Panning is a process well known to those skilled in the art and is described, for example, in Industrial Chocolate Manufacture and Use, Third Edition, 1999, edited by S.T.Beckett, Blackwell Science, Chapter 15, pages 287-301. Basically, panning involves a rotating container, usually a pan or a drum, containing the centres, and the coating material is then added in a form in which it can coat the outside of the centres as they tumble over one another in the container by building up multiple layers or continuous phases.

10

The soft fibers or brushes enable a substantially even coating application at control temperatures and the coating may be achieved using brushing/painting equipment such as the EMT biturbine which is based on rotating the products along two helicoidal turbines contacted with the soft fibers or brushes.

15

The present invention also provides a biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar.

20

The biscuit to be coated may be any kind of biscuit or cookie, e.g. shortcake, rich tea, digestive, bourbon having a moisture content of typically from 1-5 % (Aw from 0.1 to 0.5).

25

The fat should preferably have a relatively high-melting point. The fat which should be food-acceptable is conveniently a vegetable fat having a melting point of at least 45°C, for instance from 55°C to 100°C and preferably from 60° to 90°C. The fat is preferably hydrogenated and examples of hydrogenated fats include commercially available fats such as Cessa 60 from Karlsham's. Akofine NF, Cotebar H from Loders-Crooklaan and Confao 12 from Aahrus Olie. Hydrogenated fats may be prepared by a process well-known in the oils & fats industry using hydrogen under pressure to modify the molecular structure of the fat to obtain various advantages such as higher melting point, better mouthfeel etc.

30

35

Information about vegetable fats can be obtained in G. Talbot, Vegetable Fats. in Industrial Chocolate Manufacture and Use, 3rd Edition, 1999, edited by S.T.Beckett, p 307 -322.

5 The mixture of hydrogenated fat and icing sugar advantageously contains from 15 to 50% by weight and preferably from 25 to 35% by weight of the hydrogenated fat based on the weight of the mixture. This coating is described in an article by G Talbot in Candy Industry 1991(156 [1] p53 –56) entitled Putting a Lid on Moisture Migration. This article states that the moisture barrier is only effective if
10 the dry centre has a uniform coating. The author suggests using enrobing or spraying and notes that brushing does not work. Enrobers are however expensive and complicated machines and skilled operators are required to obtain a uniform coating particularly on the base. This type of device is known to give an uneven coating such as the « feet » shown in The Science of Chocolate by S T Beckett
15 RSC 2000, Chapter 4 Figure 4.2. Spraying is also difficult as this is normally carried out from one direction leading to a non uniform coating. The current invention provides methods which obtain a uniform coating by rotating the dry centres and can also be carried out on relatively simple standard equipment with semi-skilled operators.

20 The higher moisture component in contact with the biscuit may be a confectiionery material such as caramel, jam, nougat, mallow, fondant. etc. The caramel, which may be used can contain as basic ingredients, sugar, glucose syrup, milk protein, fat, salt and from 5 to 15% water The term caramel may include toffee and
25 formulations are well known to those skilled in the art and are described, for example. in Sugar Confectionery Manufacture, Second Edition, 1995, edited by E.B. Jackson, Blackie Academic and Professional, Chapter 8 and page 289. The water activity of the caramel is preferably from 0.3 to 0.7. For clarity, it should be understood that the term "caramel" excludes products made by the breakdown of
30 carbohydrate by heat or heat and alkali treatment, which products are predominantly used as colouring materials. The jam which may be used is advantageously a confectioner's jam, advantageously with a high fruit content for the best flavour. and it usually has a solids content of above 70%. preferably from 75 to 78% and the Aw is preferably from 0.3 to 0.7. The coating with the higher
35 moisture component may be continuous or discontinuous. The coated biscuit may, if desired, be finally coated with chocolate.

After application of the barrier coating, the biscuit is then contacted with the higher moisture component, e.g. depositing the biscuit in warm caramel (between 35°C and 80°C). Because of the high melting point of the fat, it is possible to expose the coated biscuit to the warm caramel without losing the integrity of the barrier therefore the biscuit will remain crisper longer.

The shelf life at ambient temperature of biscuits traditionally coated with a chocolate barrier in contact with a higher moisture component is typically about 16 weeks. We have found that the same product coated with the high melting fat barrier according to our invention may have a shelf life of up to double this period, e.g. 32 weeks.

EXAMPLES

The following Examples further illustrates the present invention. Parts and percentages are given by weight.

EXAMPLE 1

To a shortcake biscuit comprising wheat flour, vegetable fat, sugars and raising agents there is applied a barrier coating comprising 75% Cotebar H (a fractionated, hydrogenated vegetable fat) and 25% icing sugar using a panning technique as described above. In all cases when the samples were cut in half the barrier was observed to be uniform.. Afterwards, the biscuit is deposited in warm caramel in a chocolate mould. The coated biscuit had a shelf life of 32 weeks at ambient temperature.

EXAMPLE 2

To a crunch biscuit comprising wheat flour, vegetable fat, syrup, sugars and raising agents, there is applied a barrier coating comprising 70% Cessa 60 (a hydrogenated vegetable fat) using an alternative panning such as EMT biturbine which involves rotating products along two helicoidal turbines with soft fibers enabling even coating application at control temperatures. In all cases when the

samples were cut in half the barrier was observed to be uniform. Afterwards, the biscuit is deposited in warm jam in a chocolate mould. The crunchiness of the biscuit is significantly improved over its shelflife.

CLAIMS

1. A process for preparing a biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component
5 characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar which comprises melting the mixture of a high-melting fat and icing sugar and applying to the biscuit using a technique in which the centre component is tumbled or rotated and finally contacting the biscuit coated with the barrier coating with the higher moisture component.
- 10 2. A process according to claim 1 wherein the barrier coating is applied to the biscuit by using panning equipment.
3. A process according to claim 1 wherein the barrier coating is applied to the
15 biscuit by rotating it between soft fibres or brushes.
4. A biscuit whenever prepared by a process according to any of the preceding claims.
- 20 5. A biscuit coated with a higher moisture component and having a barrier coating between the biscuit and the higher moisture component characterised in that the barrier coating is a mixture of a high-melting fat and icing sugar.
6. A biscuit according to claim 5 wherein the biscuit to be coated has a moisture
25 content of from 1 to 5% by weight.
7. A biscuit according to claim 5 wherein the high-melting fat is a vegetable fat having a melting point of from 45°C to 100°C.
- 30 8. A biscuit according to claim 5 wherein the mixture of high-melting fat and icing sugar contains from 15 to 50% by weight of high-melting fat based on the weight of the mixture.
9. A biscuit according to claim 5 wherein the high-melting fat is a hydrogenated
35 fat.

10. A biscuit according to claim 5 wherein the higher moisture component is a caramel, jam, nougat, mallow or fondant.

11. A biscuit according to claim 10 wherein the caramel that is in contact with the
5 biscuit contains as basic ingredients, sugar, glucose syrup, milk protein, fat, salt and from 5 to 15% water.

Societe
01.022577 63

TRADUCCI N FICIAL No. 471

LEGALIZACION DE UN DOCUMENTO PRESENTADO PARTE EN FRANCES
Y PARTE EN INGLES. TRASPASO INVENCION "GALLETA CUBIERTA" A
FAVOR DE LA SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

PODER CON TRASPASO
(Patentes)

No. 6782/CO/NP

INVENCION: GALLETA CUBIERTA

Dado y firmado en (en blanco)

Firma y detalles de los Inventores

LECAT Alec
4 Etive Place
YORK Y 024 2XG
Reino Unido
Ciudadano francés
INGENIERO
Fecha traspaso: 01.01.1994

Firmado: (firma ilegible)

MYERS Lucy
10 The Glade
GB-YORK y031 1LA
Ciudadano del Reino Unido
Científico
Fecha traspaso: 08.09, 1997


AGENCIA SALOMONICA DE ASESORIA
TRADUCCION OFICIAL
REG. MINISTRO DE JUSTICIA

Firmado: L. Myers

Legalización en la página dos


ANITA SALASOLA DE SANCHEZ
INTERPRETE OFICIAL
RIS. MINISTRO DE JUSTICIA 2000

19
65

El 17 de Enero 2000, R. Taylor, Notario Público

ROGER TAYLOR
Abogado
NOTARIO PUBLICO

Sello del Notario Público Roger Taylor.

Legalización No. 3'865.-

El Notario Jean-Daniel Rumpf, de Vevey, distrito de Vevey, Cantón de Vaud, Suiza, certifica que la firma que aparece en la página adjunta, del señor Alec Lecat, domiciliado en York, Gran Bretaña y de la Sra. Lucy Myers, domiciliada en York, Gran Bretaña, son auténticas.

VEVEY, Marzo 26 del dos mil uno.

Firmado: (firma ilegible)

Sello del Notario, J. D. Rumpf.

J. D. Rumpf
ACTA DELABORADA DE ABOGADO
TRADUCCION OFICIAL
SAB. DEPARTAMENTO DE JUSTICIA

2066

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre 1961)

1. País: **SUIZA**

El presente acto público

2. ha sido firmado por Jean-Daniel RUMPF

3. actuando en calidad de notario de Vevey

4. lleva el sello/timbre de J.D. RUMPF, notario

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES
117548
Esta fe de autenticidad
cuya firma aparece en el
documento descrito, es
la que corresponde a las
funciones indicadas.

Certificado

5. en Lausana

6. El 27 de Febrero, 2001

7. por la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud

8. bajo el No. 1393

9. Sello/timbre: **Cancillería del Consejo de Estado**

10. Firma

por el Canciller de Estado.

Firmado: **G. Bouthiaux**

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO
2001 MAR 16 P 12:27
JEFE DE LEGALIZACIONES
SALVARE DE BOBOTE 70


MARIA SALAZAR DE ARRIAS
TRADUCTORA OFICIAL
del Ministerio de Asuntos

Power With Assignment / Poder con Cesión

(PATENTS/PATENTES)

The undersigned / El abajo firmado (Inventors' details and signature : bottom of page)

hereby appoints

Jose Lloreda Camacho & CO
Apartado Aereo 12304
BOGOTA
Colombia

as attorneys with special and sufficient powers to apply
for and obtain from the competent National offices and
authorities of Colombia Letters Patent for

"Coated Biscuit"

to be issued in the name of

Société des Produits Nestlé S.A.

to whom assignment has been made of all right and title
to the said invention for the territory of Colombia
aforesaid without any restriction whatsoever, the
consideration for the said assignment being the sum of

receipt whereof is hereby acknowledged. The assignee also
signs these presents in token of acceptance of the said
assignment and hereby authorizes the said attorneys to
take all necessary steps before the said offices and
authorities for the purpose above stated; to make
petitions, declarations and claims; to draw and sign
specifications, amendments and appeals; to pay all fees
and instalments and to make all payments required by law
and withdraw the same if necessary; to receive all
documents and securities giving proper receipts therefor;
to assist and to receive; to fulfil all other requisites
and, finally, to use all means which said attorneys shall
deem proper for the safeguard of the interests of the
constituent, who hereby ratifies and confirms all and
whatsoever the said attorneys shall lawfully do by virtue
of these presents, with full powers of substitution and
revocation.

Given and signed at

nombra por el presente a
Jose Lloreda Camacho & Co.
Apartado Aereo 12304
BOGOTA, Colombia

como apoderados con poder especial suficiente para
solicitar y obtener de las oficinas y autoridades
nacionales

patente de invención por "GALLETA BAÑADA"

cuyo título deberá extenderse a nombre de

Société des Produits Nestlé S.A.

a quien ha cedido todos sus derechos a la invención
arriba citada en cuanto se refiere al territorio de
Colombia

sin restricción de ninguna clase, por el pago de la
suma de

que declara haber recibido. El cesionario firma
también el presente en prueba de aceptación de la
cesión y autoriza a los expresados apoderados para dar
ante dichas oficinas y autoridades todos los pasos
necesarios al objeto indicado; elevar solicitudes,
declaraciones y reclamos; formular y firmar
descripciones, enmiendas y apelaciones; pagar todos
los impuestos y cuotas y efectuar toda clase de pagos
determinados por la ley y retirar los mismos si fuera
necesario; recibir todos los documentos y valores
dando el descargo respectivo; asistir y percibir;
llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin,
todas las medidas que creyeren conducentes al
resguardo de los intereses del mandante, el que
ratifica y confirma por el presente todo cuanto
hicieren legalmente dichos apoderados en virtud del
presente poder, con plena facultad de sustitución y
revocación.

Dado y firmado en

Inventors' details and signature(s)

LECAT Alec
4 Elive Place
YORK YO24 2XG

UK
Citizen of France
ENGINEER

Assignment date : 01.01.1994

MYERS Lucy
10 The Glade
GB-YORK YO31 1LA
Citizen of United Kingdom
Scientist

Assignment date : 08.08.1997

A. Lecat

L. Myers

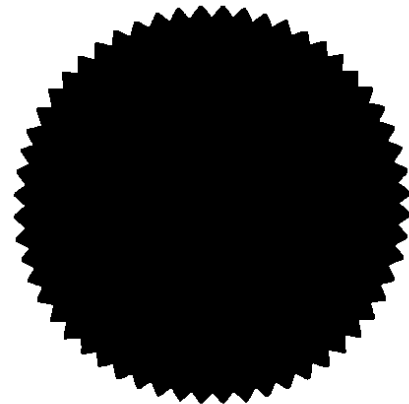
Légalisation en page deux

Form to be legalised.

78
68

On this 16 January 2000 R. Taylor
Notary Public

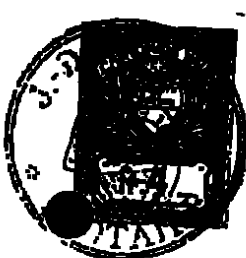
ROGER TAYLOR
SOLICITOR
NOTARY PUBLIC



Légalisation No 3'865.-

Le notaire Jean-Daniel Rumpf, à Vevey, district de Vevey, Canton de Vaud, Suisse, certifie authentiques les signatures apposées d'autre part par M. Alec Lecat, domicilié à York, Grande-Bretagne et Mme Lucy Myers, domiciliée à York, Grande-Bretagne.

VEVEY, le VINGT-SIX FEVRIER DEUX MILLE UN.



J-D Rumpf

APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel RUMPF

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

4. est revêtu du sceau/timbre de J.-D. RUMPF
notaire



Attesté

5. à Lausanne 8. le 27 février 2001

7. par la Chancellerie d'Etat du Canton de Vaud

8. sous No 1393

9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:

G. Bouthiaux

G Bouthiaux



2do. EXAMEN DE FORMA PATENTE DE INVENCION

Folio **33**

Radicación No 01-22577

Concepto Técnico no 1691 Clasificación Internacional de Patentes: A21D 13/00

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:

EXAMINADOR TÉCNICO
202043

Bogotá D. C., 2002-08-24

2020
Bogotá D.C.

Doctor
JOSÉ ANTONIO LLORED A
Apoderado

REFERENCIA:	Radicación No.	01-22577
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	416
	Oficio No.	1691
	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

28 ALC 2002

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

Bogotá, DC, El extracto de esta solicitud fue publicado en el número de
la Gaceta de Propiedad Industrial, de fecha . El término hábil señalado por la
ley expiró el y SI ___ NO ___ se presentaron oposiciones por parte de terceros.