

W.P.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones

PCT
SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

[Handwritten mark]

21 EXPEDIENTE No.

05-19055

54 TITULO

CREMA DE COCINA

51 CLASIFICACION INTERNACIONAL

71 SOLICITANTE

RICH PRODUCTS CORPORATION

DOMICILIO

Buffalo, New York, Estados Unidos de América.

74 APODERADO

EMILIO FERRERO
EMILIO FERRERO

C.C. 438.019 de Usaquén

22 BOGOTA, D.C.,



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

PETITORIO

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación 05019035 00000000 Folios: 54
Fecha (MM) 2005-03-01 17:02:04 ón
Trámite 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 411 PRESENTAC
Dependencia 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE PCT ENTRADA EN FASE NACIONAL

1 SOLICITUD DE ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad ☐ Capítulo I ☒ Capítulo II			
2 SOLICITANTE (71)	Nombre RICH PRODUCTS CORPORATION sociedad constituida y existente bajo las leyes del Estado de Delaware, Estados Unidos de América Dirección One Robert Rich Way Buffalo, New York 14213, Estados Unidos de América Domicilio Buffalo New York, Estados Unidos de América	IDENTIFICACIÓN C C ☐ NIT ☐ C E ☐ Otro ☐ Cual _____ Numero _____	
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre EMILIO FERRERO Dirección Carrera 4ª No 72-35 Teléfono 347 36 11 Fax 217 92 11 E-mail <u>clientes@camyp.com</u> Domicilio Bogotá, Colombia	IDENTIFICACIÓN C C ☒ NIT ☐ C E ☐ Otro ☐ Cual _____ Numero <u>438 019</u> T P <u>31 929</u>	
4 INVENTOR (ES) (72)	1 Ahmed HUSSEIN 4849 Tara Avenue, Niagara Falls Ontario L2H 2V7, Canadá 2 Anupam MALHOTRA 2402 Colvin Blvd Ext, Apt. #1 Tonawanda, New York 14150, Estados Unidos de América		
5 PCT (86) Solicitud Internacional No <u>PCT/US2003/024506</u> Fecha <u>6 de agosto de 2003</u> Publicación Internacional No <u>WO 2004/021804 A1</u> Fecha <u>18 de marzo de 2004</u>			
6 Título (54) <u>CREMA DE COCINA</u> ver folio 73			
7 Clasificación Internacional (51) <u>A23L 1/19</u>			
8 Prioridad SI ☒ NO ☐	(33) País de Origen <u>US</u>	(32) Fecha <u>6 de septiembre de 2002</u>	(31) Numero de Solicitud <u>10/235 501</u>
9 Comprobante de pago No <u>05 - 11 166</u> Fecha <u>14 de febrero de 2005</u>			

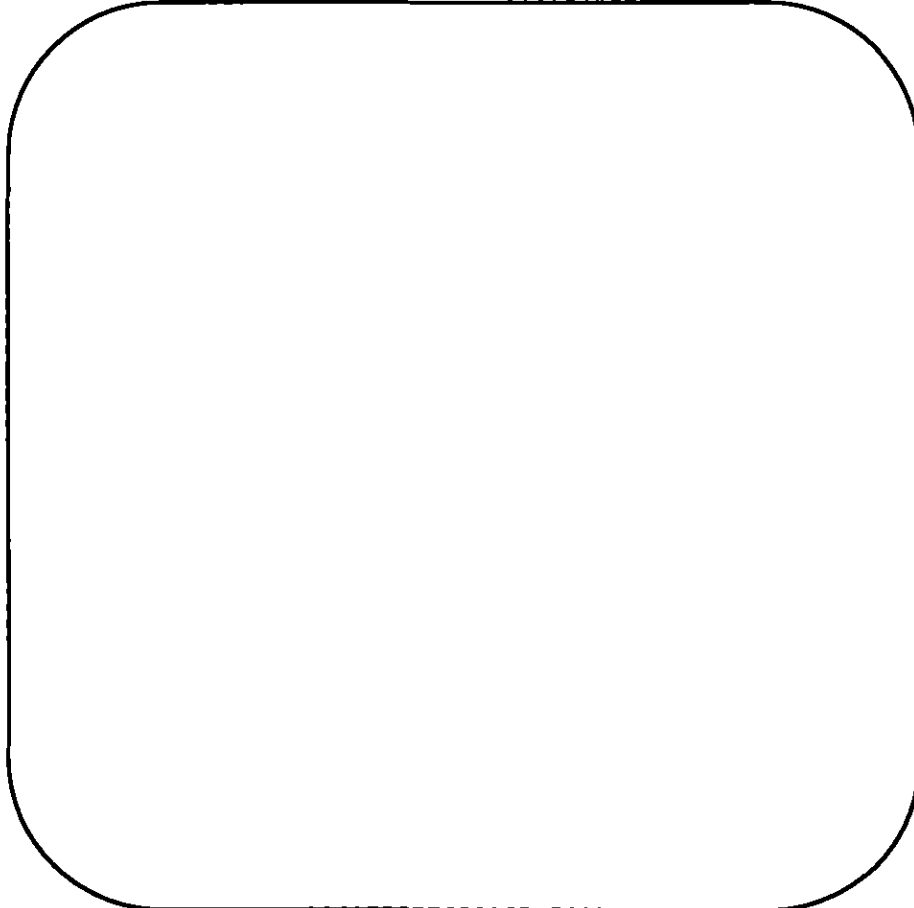
10

An x s

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud por \$ 443 000 oo
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad
- ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante
- ☐ Declaraciones
- ☒ Copia de la solicitud internacional (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☒ Traducción de la solicitud internacional al castellano (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☐ Copia del examen preliminar efectuado por la IPEA
- ☐ Traducción del examen preliminar efectuado por la IPEA
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud
- ☒ Otros Reivindicaciones adicionales 25 a 36, junto con su traducción al español

11

FIGURA CARACTERÍSTICA



12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE

EMILIO FERRERO

FIRMA

C C 438 019 de Usaquén T P 31 929



CONSULADO GENERAL DE COLOMBIA

10 EAST 46TH STREET, NUEVA YORK, NY 10017

TEL (212) 370-0004 FAX (212) 972-1725

10321
5083

3

EL SUSCRITO CONSUL DE COLOMBIA

VISTOS LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR LOS INTERESADOS

C E R T I F I C A

Que el (la) Sr (a) **WILLIAM E GRIESHOBER, JR**, Notario (a) Publico (a) de y para el Estado de Nueva York, Estados Unidos de América, se encuentra registrado (a) ante la oficina del County Clerk del Condado de Erie, Estado de Nueva York, U S A, Sr (a) **DAVID J SWARTS**, y ejercía en la fecha las funciones allí expresadas, y que la firma y sello que aparecen en el documento como suyos, son los que usa y acostumbra en sus actos oficiales,

Que quien firma el precedente documento Sr (a) **MAUREEN O HURLEY**, esta autorizado (a) en su calidad de Representante de **RICH PRODUCTS CORPORATION**, sociedad debidamente constituida y existente de acuerdo a las leyes del Estado de Delaware, U S A, y que cumple con su objeto social conforme a las mismas, con domicilio en Buffalo, New York, U S A,

Que ha tenido a la vista los documentos probatorios de los hechos citados por el Notario Publico y constatados por el County Clerk, los cuales forman parte integral del presente documento

Se expide la anterior certificación de conformidad con el artículo 259 del Código de Procedimiento Civil y 480 del Código de Comercio y a solicitud del interesado a los 03 días del mes de junio de 1997

NO SE ASUME RESPONSABILIDAD POR EL CONTENIDO DEL DOCUMENTO ADJUNTO

PAGADO IMPUESTO DE TIERRA Y DERECHOS CONSULARES
VALOR CINCUENTA Y SEIS DOLARES UNOS - RECIBO No. 131879

LUIS CARLOS FRANCO SOTO
CONSUL DE COLOMBIA

TRADUCCION No 2106197
MARIA ELVIRA MARTELO
Traductora e Interprete Oficial
Inglés - Español - Inglés
Res. No. 2879 Min Justicia



MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

852282

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

97 JUN 29 9 24

JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO QUE PRESENTA
LAS SIGUIENTES DECLARACIONES:
COMO NOTARIO SEATO DEL CIRCULO
DE BOGOTA, HAGO CONSTAR QUE LA
COPIA CONCORDA CON EL ORIGINAL
QUE HE TENIDO A LA VISTA
08 FEB 2005
MANUEL BOTASSO MEDINA
NOTARIO



CAVELIER

ABOGADOS

EDIFICIO SISKI

CARRERA 4ª N° 72-35

BOGOTÁ, COLOMBIA

REPRESENTACION Y PODER

For patents, utility models, industrial designs, trademarks, commercial names, trade emblems, slogans.

Para patentes, modelos de utilidad, diseños industriales, marcas de fábrica, nombres comerciales, enseñas, lemas comerciales

REPRESENTATION AND POWER OF ATTORNEY

I (we), the undersigned /Yo (nosotros) abajo firmado (s)

Rich Products Corporation

of/domiciliado (s) en Buffalo, New York

por el presente nombramos a GERMAN CAVELIER, tpa. 832, GONZALO PERDOMO, tpa. 831, EMILIO FERRERO tpa. 31929 y LUZ CLEMENCIA DE PAEZ, tpa. 23555, domiciliados en la Carrera 4ª N° 72-35, Bogotá, Colombia, en obediencia a lo dispuesto en el parágrafo 1º del Artículo 543 del Código de Comercio, el primero como principal y los demás como suplentes, en su orden, como mis (nuestros) representantes en todos los asuntos de propiedad industrial con facultad para recibir notificaciones y nombrar apoderados judiciales o extrajudiciales. El primer representante suplente reemplazará al principal en caso de ausencia o impedimento temporal o definitivo de aquél. La misma regla se aplicará cuando el segundo representante suplente haya de reemplazar al primero, o el tercero al segundo. En tales casos, el representante principal, o el primero o segundo suplente, en su caso o ambos, declararán su intención de no ejercer la representación mediante declaración autenticada por Notario Público en Colombia, o por Notario u otro Funcionario Público, o Cónsul de Colombia, en el extranjero, y si se tratare de impedimento, con el certificado respectivo. Si alguno de los nombrados faltare definitivamente el siguiente tomará su lugar. Cuando cesare la ausencia o impedimento del representante principal, o de su primero o segundo suplentes, en su caso, podrán ejercer la representación, en su orden, uno u otros según el caso, asumiéndola por el solo hecho de ejercerla, cesando en ese momento el ejercicio de la representación por el primero, segundo o tercer suplente en su caso.

Además confiero (conferimos) poder a los abogados arriba nombrados, para obtener la protección de mi (nuestra) propiedad industrial y contra la competencia desleal, a cuyo efecto autorizo (amos) a los dichos apoderados para que me (nos) representen ante cualesquiera entidades o personas, ejerzan o no jurisdicción, especialmente ante las del orden administrativo, contencioso-administrativo y judicial, así como los tribunales de arbitramento, en todo lo concerniente a los siguientes asuntos: a) Obtención de patentes de invención, modelos de utilidad y diseños industriales, el registro de marcas de fábrica, colectivas defensivas, de servicio, lemas comerciales, nombres comerciales, enseñas, variedades vegetales y denominaciones de origen, su renovación, traspaso, cambio de nombre o domicilio, cancelación voluntaria, y el registro de licencias de uso de esos derechos; b) Las acciones de competencia desleal, protección del consumidor, oposiciones u observaciones, cancelación administrativa y judicial, nulidad, medidas cautelares, concesión de licencias, la tutela, la protección de secretos industriales, y en general los juicios civiles, penales, administrativos o contencioso-administrativos relacionados con estos derechos, acciones y procesos que promovamos o se nos promuevan. Y para que en todos los asuntos arriba determinados, puedan sustituir este mandato, transigir, conciliar, admitir los hechos del proceso, desistirse, cancelar, recibir, renunciar y ratificar los actos de agentes oficiales.

In due compliance with the terms of paragraph 1st of article 543 of the Commercial Code, do hereby appoint GERMAN CAVELIER, tpa. 832, GONZALO PERDOMO, tpa. 831, EMILIO FERRERO, tpa. 31929, and LUZ CLEMENCIA DE PAEZ, tpa. 23555 domiciled at Carrera 4ª N° 72-35, Bogotá, Colombia, the first as principal and the others as alternates, in the order of their appointment, as our representatives for all industrial property matters with faculty to receive notifications and to appoint attorneys in and out of Court. The first alternate shall replace the principal in case of his absence or of temporal or definitive impediment. The same rule will apply when the second alternate representative is to replace the first one, or when the third is to replace the first or second alternates in their turn, or both of them, second. In such cases the principal representative or the first or second alternates in their turn or both of them, shall state their intention not to act as representatives through a declaration given before a Notary Public in Colombia, or before a Notary or another Public Official or a Colombian Consul abroad, and in case of impediment the appropriate certificate shall suffice. If any of the appointees were to be definitely absent, the following alternate shall take his place. When the absence or impediment of the principal representative, or of the first or second alternate in their turn ceases, the representation can be taken again in their sequence by the principal, the first or second alternate depending on case and the mere fact of its exercise will suffice. The exercise of the representation by the first, second or third alternates in their turn shall end at such time.

In addition, we grant a Power of Attorney in favor of the above-named attorneys-at-law so that they may obtain the protection of my (our) industrial property and against the unfair competition, for which purpose I (we) authorize the said attorneys to represent me (us) before any authorities or persons with or without jurisdiction, specially those administrative, administrative contentious and judicial, as well as before Arbitration Court, in all matters concerning the following: a) Obtainment of patents, utility models and industrial designs, the registration of trademarks, collective, defensive and service marks, slogans, commercial names, trade emblems, vegetal varieties and denominations of origin, its renewal, assignment, change of name or domicile, voluntary cancellation, and the registration of licenses of use of the above rights; b) Actions of unfair competition, protection of the consumer, oppositions or observations, administrative, judicial, nullity, infringement, granting of concessions, the actions for writ mandamus, the protection of trade secrets, and in general the civil, penal, and administrative suits relating to those rights, actions and suits instituted by me (us) against me (us). And that in all the above matters they may substitute this Power of Attorney, compromise, conciliate, admit the facts of the case, desist, cancel, receive, resign, and ratify acts done by representatives without power of attorney.

NOTARIO

Given and signed this/Dado y firmado hoy

April 30, 1997

In/en Buffalo, New York

Signature

Firma

CAVELIER ABOGADOS
W/PODERE-3 (MINUTA N° 12.1 I 2.6 USA)

TRADUCCION N° 2106/97

MARIA ELVIRA MARTELO

Traductora e Interprete Oficial

Inglés - Español - Inglés

Res. No. 2879 Min. Justicia

CERTIFICADO NOTARIAL (INDIVIDUO)

A los ____ días del mes de ____ de 19 ____
ante mí Notario Público de ____
compareció(eron) personalmente ____

a quien(es) doy fe de conocer y me consta que es(son) la(s)
persona(s) firmante(s) del documento que precede, y quien(es)
tiene(n) capacidad legal para otorgarlo

____ Notario Público ____ Notary Public

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Hoy, 30 de abril de 19 97
compareció(eron) ante mí
Maurcen O. Hurley
a quien(es) conozco personalmente y que firma(n) este documen-
to en representación de la Sociedad/compañía
denominada Rich Products Corporation

Certifico

1. Que he visto los siguientes documentos: Escrituras de
Constitución según última modificación
del 31 de Marzo de 1995 Escrituras según úl-
tima modificación del 2 de Feb. de 1993 Re-
solución de la Junta Directiva del 18 de Julio
de 1996

2. Que dichos documentos prueban lo siguiente

2.1. Que Rich Products Corporation
es una Sociedad/compañía legítimamente constituida y existente
de acuerdo con las leyes de Delaware

2.2. Que el domicilio de dicha Sociedad/compañía es
Buffalo, New York

2.3. Que el objeto u objeto para los cuales se otorga el presente
poder están comprendidos dentro del objeto social de la
mencionada Sociedad/Compañía

2.4. Que el(los) Sr (Sres) Jm Maurcen O.
Hurley

está(n) autorizado(s) para otorgar el presente Poder

Ciudad Buffalo
Estado New York
Hoy 30 de abril de 19 97

____ Notario Público ____ Notary Public

Los documentos deben identificarse con fecha y origen.

NOTARIAL CERTIFICATE (INDIVIDUAL)

On this ____ day of ____ 19 ____
before me, a Notary Public of ____
personally appeared ____

to me known, and known to me to be the person(s) who
executed that foregoing document, and who has(have) legal
capacity to execute it

NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

On this 30 day of April 19 97
appeared before me
Maurcen O. Hurley
who(m) I know personally and who(m) signed this document as
representative(s) of the Corporation/Company
named Rich Products Corporation

I Certify

1. That I have seen the following documents:
Articles of Incorporation as last amended as on
March 31, 1995
By-laws as last amended on February 2, 1993
Resolution of the Board of Directors dated
July 18, 1996

2. That the above documents duly prove the following:

2.1. That Rich Products Corporation
is a Corporation/Company legally constituted and in existence
in accordance with the laws of Delaware

2.2. That the domicile of said Corporation/Company is
Buffalo, New York

2.3. That the purpose of purposes for which the present Power
of Attorney is granted are comprised within the corporation
purposes set forth in the charter of the mentioned
Corporation/Company

2.4. That ~~XXXXX~~ Mr. Maurcen O. Hurley

is(are) authorized to grant the present Power of Attorney

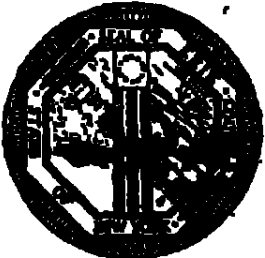
City Buffalo
State New York
This 30th day of April 1997

W E Gresham Jr

WILLIAM E. GRESHAM JR
Notary Public, State of New York
Qualified in Erie County
My Commission Expires Apr 30 1998

* Documents must be identified with date and origin

STATE OF NEW YORK,
COUNTY OF ERIE ss.



I David J Swartz, Clerk of the County of Erie, and also Clerk of the Supreme and County Courts for said County, the same being Courts of Record do hereby certify that

William E. Hueshober Jr

whose name is subscribed to the deposition, certificate of acknowledgment of proof of the annexed instrument, was at the time of taking the same a NOTARY PUBLIC in and for the State of New York, duly commissioned and sworn and qualified to act as such throughout the State of New York, that pursuant to law a commission or a certificate of his appointment and qualifications and his autograph signature, have been filed in my office: that as such Notary Public he was duly authorized by the laws of the State of New York to administer oaths and affirmations to receive and certify the acknowledgment of proof of deeds, mortgages, powers of attorney and other written instruments, and to take and certify affidavits and depositions; and that I am well acquainted with the handwriting of such Notary Public, or have compared the signature on the annexed instrument with his autograph signature deposited in my office, and believe that the signature is genuine.

IN WITNESS WHEREOF I have hereunto set my hand and affixed the seal of said County and Courts at Buffalo,

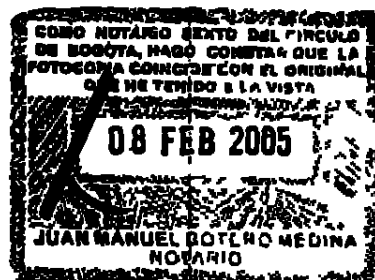
this 30th day of May 1997

N.P. No.

TRADUCCION No 21061971
MARIA ELVIA MARTELO
Traductora e Interprete Oficial
Inglés - Español - Inglés
Res. No. 2879 Min. Justicia

David J. Swartz

David J Swartz
Clerk



TRADUCCION OFICIAL No.21.06/97 de un documento escrito en inglés el cual para su identificación se sella con el sello del Traductor al mismo tiempo que la presente Esta traducción ha sido preparada por Maria Elvira Martelo, Traductora Oficial debidamente reconocida por el Ministerio de Relaciones Exteriores y aprobada por el Ministerio de Justicia de Colombia mediante Resolución No 2879 de 1995

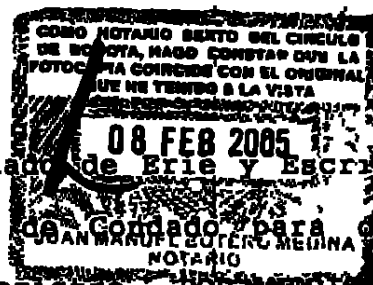
(A continuación se traducen las certificaciones y legalizaciones de un documento escrito en ingles y español por el cual RICH PRODUCTS CORPORATION otorga poder a favor de GERMAN CAVELIER, GONZALO PERDOMO, EMILIO FERRERO Y LUZ CLEMENCIA DE PAEZ). Dado y firmado en Buffalo, New York, el 30 de abril de 1997 (Firma ilegible)

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD) en inglés y español, referente a la existencia legal de RICH PRODUCTS CORPORATION.) Dado el 30 de abril de 1997 en Buffalo, Nueva York Firma ilegible, Notario Publico (Sello notarial en tinta) William E Grieshober, Jr , Estado de Nueva York, Calificado en el Condado de Erie Mi comisión expira el 27 de agosto de 1998

Estado de Nueva York)

Condado de Erie) ss

Yo, David J Swarts, Escribano del Condado de Erie y Escribano de la Suprema Corte y de las Cortes de Condado para dicho Condado, las cuales son Cortes de Registro, POR MEDIO DEL PRESENTE CERTIFICO William E. Grieshober, cuyo nombre suscribe la declaración, certificado de reconocimiento de prueba del instrumento adjunto, era al momento de tomarlo un NOTARIO PUBLICO en y para el Estado de Nueva York,, debidamente comisionado, juramentado y calificado para actuar como tal en



3

todo el Estado de Nueva York, que de acuerdo con la ley, una comisión o certificado de nombramiento y calificaciones y su firma autógrafa han sido registrados en mi oficina, y que como dicho Notario Publico estaba debidamente autorizado por las leyes del Estado de Nueva York para tomar juramentos y declaraciones para recibir y certificar el reconocimiento de pruebas de escrituras, hipotecas, poderes y otros instrumentos escritos para tierras, tenencias y heredades a ser leídos como evidencia o registrados en este Estado, para proteger notas y tomar y certificar declaraciones juramentadas y declaraciones, y que estoy familiarizado con la escritura de dicho NOTARIO PUBLICO o que he comparado la firma que se encuentra en el instrumento adjunto con su firma autógrafa depositada en mi oficina y creo que dicha firma es auténtica

EN FE DE LO CUAL, he firmado y estampado el sello de dicho Condado y Cortes, hoy 30 de mayo de 1997 (Firma facsimilar),
David J Swarts, Escibano
N P No 15883 (10 /88) ECCO

(En español) Certificación de las firmas que anteceden y de la existencia legal de RICH PRODUCTS CORPORATION expedida por el Consulado General de Colombia en Nueva York, el 30 de mayo de 1997, bajo el numero 131879 Pagados los derechos consulares Firmado por LUIS CARLOS SOTO, Cónsul de Colombia

COMO NOTARIO SEÑTO DEL CIRCULO DE NOTARIA, HAGO CONSTAR QUE LA FIRMA COINCIDE CON EL ORIGINAL QUE SE TIENE A LA VISTA

08 FEB 2005

JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

(Al dorso) Legalización de la firma que antecede expedida por el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES bajo el No.152282 del 20 de junio de 1997, firmado por el Jefe de Legalizaciones

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los

2

archivos de esta oficina para su confrontación y a la cual me remito

COLO 10321-701-001-8

Id 4

Jun 23/97

Maria E. Martelo
TRADUCCION No 2186197
MARIA ELVITA MARTELO
Traductora e Interprete Oficial
Inglés - Español - Inglés
Res. No. 2879 Min Justicia

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES
1931524
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

99 NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO
97 JUN 23 04
JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTIAGO BRIGITIA C

COMO NOTARIO SEKTO DEL CIRCULO
DE BOGOTA HAGO CONSTAR QUE LA
FOTOCOPIA COINCIDE CON EL ORIGINAL
ON ME TENIDO A LA VISTA
08 FEB 2005
JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO

COMITATU DE NOTARIOS DE SANTAFE,
DELEGADO DE LA LEY DE

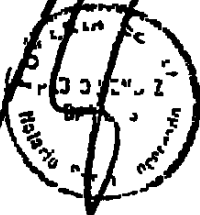
Alfonso J. Jarama
Juan Jarama

C. C.

COMITATU DE NOTARIOS DE SANTAFE

EL 23 JUN. 1997

SANTAFE DE LA GUATA DO



125



9

CAVELIER

ABOGAD S

WEB SITE www.caveller.com
E-MAIL caveller@caveller.com

EDIFICIO SISKI
CARRERA 4 No 72 35
BOGOTA 8 COLOMBIA

TELEFONO (57) (1) 347 3611
TELEFAX (57) (1) 217 9211 (57) (1) 310-4995

Señora Jefe de la
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E S D

Poderdante RICH PRODUCTS CORPORATION

Poder conferido el 30-04-1997

Yo, GERMÁN CAVELIER, obrando en mi calidad de apoderado principal del poderdante arriba mencionado, atentamente manifiesto a Usted que sustituyo el poder que me ha sido conferido en la persona del doctor EMILIO FERRERO, Abogado con Tarjeta Profesional N° 31 929, con todas las facultades que me fueron conferidas

Hago la anterior sustitución conforme al artículo 66 del Código de Procedimiento Civil ya que los otros sustitutos faltan en este momento

Señora Jefe,

GERMÁN CAVELIER

T P A No 832

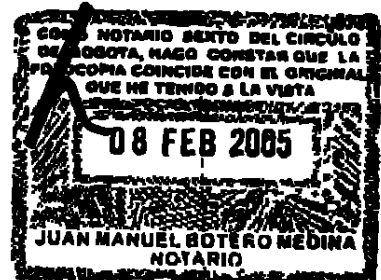
C C No 2 877 924 de Bogotá

Acepto

EMILIO FERRERO

T P A N° 31 929

C C No 438 019 de Usaquén



2e-780

PATENT COOPERATION TREATY

PCT/US2003/02450

From the INTERNATIONAL BUREAU

PCT

NOTICE INFORMING THE APPLICANT OF THE
COMMUNICATION OF THE INTERNATIONAL
APPLICATION TO THE DESIGNATED OFFICES

(PCT Rule 47 1(c) first sentence)

To

WALLACE David W
Kenyon & Kenyon
1500 K Street, N W
Suite 700
Washington, DC 20005
ETATS-UNIS D AMERIQUE

37814

Date of mailing (day/month/year) 18 March 2004 (18 03 2004)		
Applicant's or agent's file reference 58880/312		
IMPORTANT NOTICE		
International application No PCT/US2003/024506	International filing date (day/month/year) 06 August 2003 (06 08 2003)	Priority date (day/month/year) 06 September 2002 (06 09 2002)
Applicant RICH PRODUCTS CORPORATION et al		

- 1 Notice is hereby given that the International Bureau has communicated, as provided in Article 20 the international application to the following designated Offices on the date indicated above as the date of mailing of this notice

AU AZ BY CH CN CO DZ EP HU JP KG KP KR MD MK MZ RU TM, US

In accordance with Rule 47 1(c) third sentence, those Offices will accept the present notice as conclusive evidence that the communication of the international application has duly taken place on the date of mailing indicated above and no copy of the international application is required to be furnished by the applicant to the designated Office(s)

- 2 The following designated Offices have waived the requirement for such a communication at this time.

AE, AG AL AM AP AT, BA BB BG BR BZ, CA CR CU CZ, DE DK DM, EA EC EE ES, FI GB GD GE GH
GM HR ID IL IN IS KE KZ LC LK, LR LS LT LU LV MA MG, MN MW, MX NI NO, NZ OA OM PG PH PL
PT RO, SC, SD SE, SG SK SL SY TJ TN TR TT TZ UA UG UZ VC VN YU ZA, ZM ZW

The communication will be made to those Offices only upon their request. Furthermore, those Offices do not require the applicant to furnish a copy of the international application (Rule 49 1(a-bis))

- 3 Enclosed with this notice is a copy of the international application as published by the International Bureau on 18 March 2004 (18.03 2004) under No. WO 2004/021804

4. TIME LIMITS for filing a demand for international preliminary examination and for entry into the national phase

The applicable time limit for entering the national phase will, subject to what is said in the following paragraph, be 30 MONTHS from the priority date not only in respect of any elected Office if a demand for international preliminary examination is filed before the expiration of 19 months from the priority date, but also in respect of any designated Office, in the absence of filing of such demand, where Article 22(1) as modified with effect from 1 April 2002 applies in respect of that designated Office. For further details see PCT Gazette No. 44/2001 of 1 November 2001, pages 19926, 19932 and 19934 as well as the PCT Newsletter, October and November 2001 and February 2002 issues.

In practice, time limits other than the 30-month time limit will continue to apply for various periods of time, in respect of certain designated or elected Offices. For regular updates on the applicable time limits (20, 21, 30 or 31 months or other time limit) Office by Office, refer to the PCT Gazette, the PCT Newsletter and the PCT Applicant's Guide Volume II National Chapters, all available from WIPO's Internet site, at <http://www.wipo.int/pct/en/index.html>

For filing a demand for international preliminary examination see the PCT Applicant's Guide Volume IA Chapter IX. Only an applicant who is a national or resident of a PCT Contracting State which is bound by Chapter II has the right to file a demand for international preliminary examination (at present, all PCT Contracting States are bound by Chapter II).

It is the applicant's sole responsibility to monitor all these time limits.

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland	Authorized officer Gijsbertus Beijer - Carlos Roy
Facsimile No (41 22) 740 1435	Telephone No. (41-22) 338 91 11

Form PCT/IB/308 (April 2002)



(12) INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(19) World Intellectual Property
Organization
International Bureau



(43) International Publication Date
18 March 2004 (18 03 2004)

PCT

(10) International Publication Number
WO 2004/021804 A1

- (51) International Patent Classification⁷ A23L 1/19
- (21) International Application Number
PCT/US2003/024506
- (22) International Filing Date 6 August 2003 (06 08 2003)
- (25) Filing Language English
- (26) Publication Language English
- (30) Priority Data
10/235,501 6 September 2002 (06 09 2002) US
- (71) Applicant (for all designated States except US) RICH
PRODUCTS CORPORATION [US/US] One Robert
Rich Way Buffalo, NY 14213 (US)
- (72) Inventors, and
- (75) Inventors/Applicants (for US only) HUSSEIN, Ahmed
[CA/CA] 4849 Tara Avenue, Niagara Falls Ontario L2H
2V7 (CA). MALHOTRA, Anupam [IN/US] 2403 Colvin
Blvd Bxl Apt. #1 Tonawanda NY 14150 (US)
- (74) Agents WALLACE, David, W et al Kenyon & Kenyon
1500 K Street NW, Suite 700 Washington DC 20005
(US).

(81) Designated States (national) AE, AG, AL, AM, AT, AU,
AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU,
CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH,
GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC,
LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW,
MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC,
SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW

(84) Designated States (regional) ARIPO patent (GH, GM,
KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)
Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM),
European patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE,
ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO,
SE, SI, SK, TR), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM,
GA, GN, GQ, OW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

Published

— with international search report

For two letter codes and other abbreviations refer to the *Guide
Notes on Codes and Abbreviations* appearing at the begin-
ning of each regular issue of the PCT Gazette

(54) Title. COOKING CREAM

(57) Abstract A cooking cream was prepared that is useful for cooking and preferably has a good whipping capability also. The cream comprises about 55 to 93% by weight water, about 5 to 45% by weight fat, about 1 to 10% by weight protein, about 0.5 to 10% by weight starch, and an effective amount of emulsifier. Preferably, the cream also contains an effective amount of stabilizer and an effective amount of buffer.

WO 2004/021804 A1

Cooking Cream

Field of the Invention

The invention relates to cooking creams. More particularly, the invention relates to
5 non-dairy creams that are stable at cooking temperatures. Preferably, the cooking
creams are whippable.

Background of the Invention

Cooking creams have become popular substitutes for dairy creams in part because a
10 large number of people are either unable or unwilling to consume dairy products.
Cooking creams also offer certain advantages over dairy creams, such as better shelf
life and consistent quality and price. Cooking creams also commonly lack high
temperature stability, which is an important characteristic for creams that are used in
cooking.

15

Summary of the Invention

The invention is a cooking cream that is useful for cooking and preferably has a
good whipping capability also. The cream comprises about 55 to 93% by weight
water, about 5 to 45% by weight fat, about 1 to 10% by weight protein, about 0.5 to
20 10% by weight starch, and an effective amount of emulsifier. Preferably, the cream
also contains an effective amount of stabilizer and an effective amount of buffer.

Detailed Description of the Invention

The invention relates to edible oil-in-water cooking creams comprising about 55 to
25 93% by weight water, about 5 to 45% by weight fat, about 1 to 10% by weight
protein, about 0.5 to 10% by weight starch, and an effective amount of emulsifier.
Preferably, the cream also contains an effective amount of stabilizer and an effective
amount of buffer.

A "cooking cream" composition, as the term is used herein, describes a cream that
30 can be used for cooking at elevated temperatures, however, the term is not limited to
creams of the invention that are used for other purposes, such as a cream used as a
whip topping.

An "effective amount" of emulsifier is one that is capable of inducing the formation of a stable emulsion. Preferably, it also improves the rate and total aeration obtained. Preferably, the amount of emulsifier is about 0.1 to 2% by weight of the cream.

- 5 An "effective amount" of stabilizer is one that is capable improving the body and texture of toppings. Preferably, it can also reduce separation and aid in providing freeze-thaw stability. Preferably, the amount of stabilizer is about 0.01 to 2% by weight of the cream.

An "effective amount" of buffer is one that is capable of controlling the pH.

- 10 Preferably, it also increases the stability of the cream. Preferably, the amount of buffer is about 0.05 to 2% by weight of the cream.

Preferably, a cream according to the invention comprises the following components:

<i>Component</i>	<i>Weight % (preferred)</i>	<i>Weight % (more preferred)</i>
Fat	5-45	8-40
Stabilizer	0.01-2	0.2-0.6
Emulsifier	0.1-2	0.5-1
Protein	1-10	2-7
Starch	0.5-10	1-6
Buffer	0.05-2	0.1-1
Water	55-93	60-80

- 15 More preferably, the cream comprises the following components:

<i>Ingredient</i>	<i>Weight %</i>
Hydrogenated Palm Kernel Oil or Anhydrous Milk Fat	10-45
Butter Milk Powder or Non-Fat Dry Milk	2-5
Starch	1-5
Malto Dextrin 15 DE or Maltrin 180	0.5-3
Soy lecithin E 322 or Mono and diglycerides or Sorbitan monostearate	0.1-1
Guar Gum E-412 or Xanthan Gum	0.1-1

Polysorbate 60 or Polysorbate 65 or Polysorbate 80	0.1-1
Locust bean gum or Methyl cellulose	0.05-0.5
Disodium Phosphate or Dipotassium phosphate	0.1-1
Water	Balance to 100

More preferably, the cream comprises the following components

5

<i>Ingredients</i>	<i>Weight %</i>
Hydrogenated Palm Kernel Oil or Anhydrous Milk Fat	20-35
Butter Milk Powder	4
Starch	1
Malto Dextrin 15 DE	1-1.5
Soy lecithin E 322	0.1-0.2
Guar Gum E-412	0.1-0.2
Polysorbate 60	0.15-0.25
Mono and diglycerides	0.15-0.25
Locust bean gum E 410	0.05-0.1
Disodium Phosphate	0.10
Water	Balance to 100

The cream preferably contains about 10% to about 60% total solids, more preferably about 20% to about 45% total solids, more preferably about 30% total solids

The protein component may also be selected from numerous sources. Sources

10 include egg proteins, non-fat dry milk (low heat), non-fat dry milk (high heat), caseinates, whey protein isolates, butter milk powder, soy proteins, and milk protein concentrate. Preferred protein sources include non-fat dry milk, caseinates and butter milk powder. More than one protein component may be selected as desired.

The fat component may be selected from numerous sources. The term "fat" is not
15 intended to exclude oils or to impart any meaning as to the physical state (i.e., liquid

or solid) of the component used as the fat. The fat component may be selected from plant oils, such as soybean oil, sunflower oil, canola oil, palm oil, palm kernel oil, coconut oil, safflower oil, corn oil, olive oil, peanut oil and cottonseed oil, it may also be selected from animal fats, such as, lard, tallow, and dairy fat. Combinations of more than one fat is also possible in the present invention.

The fat may also be modified for use in the present invention. The possible modification includes fractionation, complete hydrogenation, partial hydrogenation and interesterification. Such modifications are well known in the art.

The stabilizer may also be selected from numerous sources. Sources include carageenan, locust bean gum, guar gum, xanthan gum, sodium alginate, carboxy methylcellulose, hydroxy propyl methyl cellulose, hydroxy propyl cellulose and modified cellulose. Preferred stabilizer sources include guar gum, locust bean gum and xanthan gum.

Numerous emulsifiers may be used in the present invention. Preferred emulsifiers include sucrose esters, propylene glycol alginate (PGA), polysorbate 60, polysorbate 65, polysorbate 80, lecithin, steryl lactates, monoglycerides, diglycerides, polyglycerides, sorbitan monostearate and diacetyl ester of tartaric acid. As is demonstrated in the examples given below, it is often preferable to use more than one emulsifier.

The starch component may also be selected from numerous sources. Sources of starch include corn, potato, maize, wheat, rice, tapioca and sorghum. One of ordinary skill in the art will appreciate that it is common practice to modify starches to enhance characteristics such as storability or purity. More than one starch may be used in the present invention.

Numerous buffers may also be used in the present invention. Preferred buffering salts include disodium phosphate, dipotassium phosphate, disodium hexaphosphate, and sodium citrate. More than one buffer may be used in the present invention.

In one embodiment of the invention, the cream is used as a cooking cream. In this embodiment, the invention is stable at about 90°C for at least 5 minutes, preferably at least 10 minutes. The cooking cream is not only stable at high temperatures as an end-product, but also as it is being processed. The cooking cream is able to withstand an ultra high temperature (UHT) treatment of about 280-290°F.

Production using UHT increases many favorable attributes, such as a longer shelf

life It should be apparent that the present invention may be made using means other than UHT, such as pasteurization, but may not have a marked increase in attributes

In another embodiment of the invention, the cream is used as a whip topping. This aspect of the invention may consist of a base composition that is substantially free of sugar. Alternatively, the whip topping could contain sugar or other sweeteners. For the base composition, it is envisioned that consumers would add sugar to achieve desired sweetness and the whipped product would preferably have an overrun of at least about 180%, preferably at least about 210%. More preferably, the topping is capable of an overrun of about 210-290%.

There are numerous components whose levels and types may be changed or added to the present invention to tailor it to the desires of the end user. Such components include emulsifiers to control overrun and whipping time, stabilizers to stabilize the emulsion and to achieve the desired texture, starch to give consistency to the cream, proteins for the dairy flavor and emulsification and buffer to control pH. pH is preferably maintained in the range of about 5-8, preferably 6.5-7.

In a preferred embodiment, the present invention is also either free of, or substantially free of, dairy fat.

Examples

The following examples are not intended to be limiting, but rather illustrative of some approaches taken and, of course, which may be varied in accordance with the spirit and scope of this description.

EXAMPLE 1

<i>Ingredient</i>	<i>Weight %</i>
Hydrogenated Palm Kernel Oil	20
Butter Milk Powder	4
Waxy Maize Starch ("Thin n Thik 99")	1
Malto Dextrin 15 DE	1.3
Soy lecithin E 322	0.15
Guar Gum E-412	0.15

Polysorbate 60	0.2
Locust bean gum	0.075
Disodium Phosphate	0.1
Water	Balance to 100

A 600 kg quantity of the above-described finished product was prepared according to the following procedure. A 437 kg quantity of water was metered into a steam-jacketed kettle with a medium agitator speed. 17 kg of premix (the premix contained (w/w) 35.39% starch, 46.02% maltodextrin, 5.31% guar gum, 7.08% mono and diglycerides, 2.65% locust bean gum and 3.54% disodium phosphate) were dispersed completely into the water. To this solution, 24 kg of butter milk powder and 1.2 kg of polysorbate 60 was added with a thorough mixing. 120 kg of melted palm kernel oil (165° F) was then pumped into the kettle and mixed thoroughly. 0.9 kg of lecithin was then added. The resultant mixture was brought to 150° F.

This mixture was then preheated in a tube heat exchanger to a temperature of about 170-200° F before UHT treatment of about 280-290° F, using either a steam injection or a tube heat exchanger. The mixture was flash cooled and homogenized in a two stage homogenizer (first stage about 500 psi, second stage about 1000 psi) and then finally cooled in two stages in a tube heat exchangers to a temperature of about 50 to 60° F prior to packaging for storage at about 40 to 60° F.

The resulting product from Example 1 has creamy yellow/off white color, pourable consistency and creamy mouth feel. The product has (w/w) 27.9% total solids, 6.5 pH, 1.021 specific gravity, 475 Cp viscosity.

The product was tested for the performance on a refrigerated cake and in a refrigerated container. The product performed well for 5 days, according to typical standards known and used in the art, such as stability and spreadability. Additionally, rosettes were formed at an interval of 15 minutes for 1 hour and were observed for sharpness, smoothness and firmness. Rosettes remained good for one hour.

The product was stable in cooking applications at 90° C for 10 minutes. Moreover, the product has a shelf life of 180 days at 5-10° C and 30 days at 27° C.

The following whipping test results were obtained

	<u>Machine</u>	<u>Speed</u>	<u>Sugar (weight %)</u>	<u>Overrun % / Whip Time</u> <u>(Mins)</u>
5	Hobart Machine	2	10	275 / 15
	Kitchen Aid Mixer	6	10	295 / 15
	Hand Electric Blender	N/A	10	155 / 12

10

EXAMPLE 2

<i>Ingredient</i>	<i>Weight %</i>
Anhydrous milk fat	35
Butter Milk Powder	4
Waxy Maize Starch ("Thin n Thick 99")	1
Malto Dextrin 15 DE	1.3
Soy lecithin E 322	0.15
Guar Gum E-412	0.15
Polysorbate 60	0.2
Locust bean gum	0.075
Disodium Phosphate	0.1
Water	Balance to 100

A 600 kg quantity of the above-described finished product was prepared according to the following procedure. A 346 kg quantity of water was metered into a steam-jacketed kettle with a medium agitator speed. 17 kg of premix (the premix is comprised of (w/w) 35.39% starch, 46.02% maltodextrin, 5.31% guar gum, 7.08% mono and diglycerides, 2.65% locust bean gum and 3.54% disodium phosphate) were dispersed completely into the water. To this solution, 24 kg of butter milk powder and 1.2 kg of polysorbate 60 was added with a thorough mixing. 210 kg of anhydrous milk fat was then pumped into the kettle and mixed thoroughly. 0.9 kg of lecithin was then added. The resultant mixture was brought to 150° F.

WO 2004/021804

PCT/US2003/024506

This mixture was then preheated in a tube heat exchanger to a temperature of about 170-200° F before UHT treatment of about 280-290° F, using either a steam injection or a tube heat exchanger. The mixture was flash cooled and homogenized in a two stage homogenizer (first stage about 500 psi, second stage about 1000 psi) and then finally cooled in two stages in a tube heat exchangers to a temperature of about 50 to 60°F prior to packaging for storage at about 40 to 60° F

What is claimed is

- 1 A cooking cream comprising about 55 to 93% by weight water, about 5 to 45% by weight fat, about 1 to 10% by weight protein, about 0.5 to 10% by weight starch, and an effective amount of emulsifier
- 5 2 The cooking cream of claim 1, further comprising an effective amount of stabilizer, and an effective amount of buffer
- 3 3 The cooking cream of claim 2, wherein the cooking cream comprises about 0.01 to 2% by weight stabilizer, about 0.1 to 2% by weight emulsifier, and about 0.05 to 2% by weight buffer
- 10 4 The cooking cream of claim 1, wherein the cooking cream comprises about 50 to 87% by weight water, about 8 to 40% by weight fat, about 4 to 7% by weight protein, about 1 to 6% by weight starch, about 0.2 to 0.6% by weight stabilizer, about 0.5 to 1% by weight emulsifier, and about 0.1 to 1% by weight buffer
- 15 5 The cooking cream of claim 1, wherein the fat is a non-dairy fat
- 6 6 The cooking cream of claim 1, wherein the fat is selected from the group consisting of plant oil, soy bean oil, sunflower oil, canola oil, palm oil, palm kernel oil, coconut oil, safflower oil, corn oil, olive oil, peanut oil, cottonseed oil, dairy fat, lard, tallow, and mixtures thereof
- 20 7 The cooking cream of claim 1, wherein the protein is selected from the group consisting of non-fat dry milk, caseinates, whey protein isolates, butter milk powder, soy proteins, milk protein concentrate, and mixtures thereof
- 8 8 The cooking cream of claim 1, wherein the stabilizer is selected from the group consisting of carageenan, locust bean gum, guar gum, xanthan gum, sodium alginate, carboxy methyl cellulose, hydroxy propyl methyl cellulose, hydroxy propyl cellulose, modified cellulose, and mixtures thereof.
- 25 9 The cooking cream of claim 1, wherein the emulsifier is selected from the group consisting of polysorbate 60, polysorbate 65, polysorbate 80, lecithin, steryl lactalates, monoglycerides, diglycerides, polyglycerides, sorbitan monosterate, diacetyl ester of tartaric acid and mixtures thereof
- 30 10 The cooking cream of claim 1, wherein the buffer is selected from the group consisting of disodium phosphate, dipotassium phosphate, disodium hexaphosphate, sodium citrate, and mixtures thereof

- 11 The cooking cream of claim 1, wherein the cream has an overrun of at least about 180% when whipped
- 12 The cooking cream of claim 1, wherein the cream has an overrun of at least about 210% when whipped
- 5 13 The cooking cream of claim 1, wherein the cream has an overrun of about 210 - 290% when whipped
- 14 The cooking cream of claim 1, further comprising a sweetener
- 15 The cooking cream of claim 14, wherein the sweetener is selected from the group consisting of corn syrup, fructose, sucrose, and dextrose
- 10 16 The cooking cream of claim 1, wherein the composition is stable for at least 5 minutes at 90°C
- 17 The cooking cream of claim 1, wherein the composition is stable for at least 10 minutes at 90°C
- 18 The cooking cream of claim 1, wherein the cream is miscible with an aqueous solution
- 15 19 A method for preparing a cooking cream comprising the steps of
dissolving in about 55 to 93% heated water, based on the total weight of the cooking cream, about 5 to 45% fat, about 1 to 10% protein, about 0.5 to 10% starch, an effective amount of emulsifier, to form a solution, and
20 processing the solution,
thereby forming a cooking cream
- 20 20 The method of claim 19, further comprising about 0.01 to 2% of a stabilizer, wherein the cooking cream comprises about 0.05 to 2% buffering agent and about 0.1 to 2% of an emulsifier
- 25 21 The method of claim 19, wherein the processing step comprises preheating the solution followed by heating the solution to an ultra high temperature.
- 22 The method of claim 21, wherein the preheating step comprises heating the solution to about 170-200°F and the ultra high temperature is about 280-290°F
- 30 23 The method of claim 19, wherein the processing step comprises homogenizing the solution

WO 2004/021804

PCT/US2003/024506

- 24 The method of claim 23, wherein the homogenizing step comprises a first stage pressure exerting on the solution about 500 psi, exerting a second stage pressure about 1000 psi and cooling the solution

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No.

PCT/US 03/24506

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A23L1/19

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 7 A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 3 968 267 A (OGASA KATSUHIRO ET AL) 6 July 1976 (1976-07-06) the whole document	1-24
X	US 4 360 535 A (DARLING DONALD F ET AL) 23 November 1982 (1982-11-23) the whole document	1-22
X	US 4 888 194 A (ANDERSEN DELMAR L ET AL) 19 December 1989 (1989-12-19) the whole document	1-24
X	GB 2 014 426 A (UNILEVER LTD) 30 August 1979 (1979-08-30) the whole document	1-24
-	-/-	

☒ Further documents are listed in the continuation of box C.☒ Patent family members are listed in annex.

Special categories of cited documents

- A document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- E earlier document but published on or after the international filing date
- L document which may throw doubt on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- O document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- P document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
- & document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

8 December 2003

Date of mailing of the international search report

18/12/2003

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-3040, Tx. 31 851 epo nl
Fax (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Vernier, F

24

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No
PCT/US 03/24506

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category *	Citation of document, with indication where appropriate of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 737 425 A (ASAHI DENKA KOGYO KK) 16 October 1996 (1996-10-16) the whole document	1-24
A	GB 1 232 640 A (ABBOTT LABORATORIES) 19 May 1971 (1971-05-19) examples	1-24

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/US 03/24506

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 3968267	A	06-07-1976	JP 1033172 C	20-02-1981
			JP 51007153 A	21-01-1976
			JP 52047027 B	29-11-1977
			CH 625680 A5	15-10-1981
			DE 2526597 A1	18-12-1975
			FR 2274222 A1	09-01-1976
			GB 1469599 A	06-04-1977
			IT 1036290 B	30-10-1979
US 4360535	A	23-11-1982	AU 529676 B2	16-06-1983
			AU 4418479 A	23-08-1979
			CA 1114227 A1	15-12-1981
			ES 477831 A1	16-05-1980
			GB 2014426 A, B	30-08-1979
			IE 48071 B1	19-09-1984
			JP 54126766 A	02-10-1979
			PT 69243 A	01-03-1979
			ZA 7900713 A	24-09-1980
US 4888194	A	19-12-1989	CA 1318545 C	01-06-1993
GB 2014426	A	30-08-1979	AU 529676 B2	16-06-1983
			AU 4418479 A	23-08-1979
			CA 1114227 A1	15-12-1981
			ES 477831 A1	16-05-1980
			IE 48071 B1	19-09-1984
			JP 54126766 A	02-10-1979
			PT 69243 A	01-03-1979
			US 4360535 A	23-11-1982
			ZA 7900713 A	24-09-1980
EP 0737425	A	16-10-1996	JP 3464560 B2	10-11-2003
			JP 8280346 A	29-10-1996
			DE 69615079 D1	18-10-2001
			DE 69615079 T2	31-01-2002
			EP 0737425 A1	16-10-1996
			SG 90008 A1	23-07-2002
			US 5690986 A	25-11-1997
GB 1232640	A	19-05-1971	NONE	

Claims to be added to national phase filing

- 25 (New) The cooking cream of claim 1, wherein the cooking cream comprises about 50 to about 75% by weight water, about 20 to about 35% by weight fat, about 4 to about 7% by weight protein, about 0.5 to about 5% by weight starch, and an effective amount of emulsifier
- 26 (New) The cooking cream of claim 25, wherein the cooking cream comprises about 20 to about 30% by weight fat, and about 0.5 to about 1% by weight starch
- 27 (New) The cooking cream of claim 26, wherein the cooking cream further comprises about 0.2 to about 0.6% by weight stabilizer, about 0.5 to about 1% by weight emulsifier, and about 0.1 to about 1% by weight buffer
- 28 (New) The cooking cream of claim 26, wherein the cooking cream is stable without requiring the presence of any egg products
- 29 (New) The cooking cream of claim 25, wherein the cooking cream further comprises about 0.2 to about 0.6% by weight stabilizer, about 0.5 to about 1% by weight emulsifier, and about 0.1 to about 1% by weight buffer
- 30 (New) The cooking cream of claim 25, wherein the cooking cream is stable without requiring the presence of any egg products
- 31 (New) The cooking cream of claim 1, wherein the cooking cream is suitable as a whip cream
- 32 (New) The cooking cream of claim 31, wherein the cream, when whipped, is stable for up to 5 days at 5-10 °C
- 33 (New) The cooking cream of claim 26, wherein the cooking cream is suitable as a whip cream
- 34 (New) The cooking cream of claim 33, wherein the cream, when whipped, is stable for up to 5 days at 5-10 °C

35 (New) The cooking cream of claim 33, wherein the cream, when whipped, is stable for 3 to 5 days at 5-10 °C

36 (New) The cooking cream of claim 26, wherein the fat is non-dairy fat

CREMA DE COCINA

Campo de la Invención

La invención se relaciona con cremas de cocina. Más particularmente, la invención se relaciona con cremas no lácteas que son estables a temperaturas de cocción. Preferiblemente, las cremas de cocina son batibles.

Antecedentes de la Invención

Las cremas de cocina se han hecho sustitutos populares para las cremas de leche en parte por que gran número de personas son incapaces o no desean consumir productos lácteos. Las cremas de cocina también ofrecen ciertas ventajas sobre las cremas de leche, tales como mejor vida media y calidad y precios consistentes. A las cremas de cocina también comúnmente les falta estabilidad a alta temperatura, lo cual es una característica importante para las cremas que son utilizadas en cocina.

|

|

|

|

Resumen de la Invención

La invención es una crema de cocina que es útil para cocinar y preferiblemente tiene también una buena capacidad de batido. La crema comprende aproximadamente 55 a 93% en peso de agua, aproximadamente 5 a 45% en peso de grasa, aproximadamente 1 a 10% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador. Preferiblemente, la crema también contiene una cantidad efectiva de estabilizador y una cantidad efectiva de amortiguador.

Descripción Detallada de la Invención

La invención se relaciona con cremas de cocina comestibles de aceite en agua que comprenden aproximadamente 55 a 93% en peso de agua, aproximadamente 5 a 45% en peso de grasa, aproximadamente 1 a 10% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador. Preferiblemente, la crema también contiene una cantidad efectiva de estabilizador y una cantidad efectiva de amortiguador.

Una composición de "crema de cocina", como se utiliza el término aquí describe una crema que se puede utilizar para cocinar a temperaturas elevadas, sin embargo, el término no está limitado a las cremas de la invención que son utilizadas para otros propósitos, tales como las cremas utilizadas como crema batida

Una "cantidad efectiva" de emulsificador es aquella que es capaz de inducir la formación de una emulsión estable Preferiblemente, esta también mejora la proporción y aireación total obtenida Preferiblemente, la cantidad de emulsificadores es de aproximadamente 0,1 a 2% en peso de la crema

Una "cantidad efectiva" de estabilizador es aquella que es capaz de mejorar el cuerpo y la textura de la cubierta de crema Preferiblemente, este también puede reducir la separación y la ayuda para suministrar estabilidad en el derretimiento del congelado Preferiblemente, la cantidad de estabilizador es de aproximadamente 0,01 a 2% en peso de la crema

Una "cantidad efectiva" de amortiguador es aquella capaz de controlar el pH

Preferiblemente, esto también incrementa la estabilidad de la crema Preferiblemente, esto también incrementa la estabilidad de la crema Preferiblemente, la cantidad del amortiguador es de aproximadamente 0,05 a 2% en peso de la crema

Preferiblemente, una crema de acuerdo con la invención comprende los siguientes componentes

Componente	Peso % (preferido)	Peso % (no preferido)
Grasa	5-45	8-40
Estabilizador	0,01-2	0,2-0,6
Emulsificador	0,1-2	0,5-1
Proteína	1-10	2-7
Almidón	0,5-10	1-6
Amortiguador	0,05-2	0,1-1
Agua	55-93	60-80

Más preferiblemente, la crema comprende los siguientes componentes

Ingrediente	Peso%
Acete Kernel de Palma Hidrogenado o Grasa de Leche Anhidra	20-35

Más preferiblemente, la crema comprende los siguientes componentes

Ingrediente	Peso%
Acete Kernel de Palma Hidrogenado o Grasa de Leche Anhidra	10-45
Polvero de Leche de Mantequilla o Leche Seca sin Grasa	2-5
Almidón	1-5
Malto Dextrina 15 DE o Maltrin 180	0,5-3
Lecitina de Soya E 322 o Mono y Diglicéridos de Monoestearato de Sorbitan	0,1-1
Goma Guar E-412 o Goma Xantano	0,1-1
Polisorbato 60 o Polisorbato 65 o Polisorbato 80	0,1-1
Goma de Semilla de Acacia o Metil Celulosa	0,05-0,5
Fosfato de Disodio o Fosfato de Dipotasio	0,1-1
Agua	Balance a 100

Polvo de Leche de Mantequilla	4
Almidón	1
Malto Dextrina 15 DE	1-1,5
Lecitina de Soya E 322	0,1-02
Goma Guar E-412	0,1-02
Polisorbato 60	0,15-0,25
Mono y diglicerido	0,15-0,25
Goma de semilla de acacia E 410	0,05-0,1
Fosfato de disodio	0,10
Agua	Balance a 100

La crema preferiblemente contiene aproximadamente 10% a aproximadamente 60% de sólidos totales, más preferiblemente aproximadamente 20% a aproximadamente 45% de sólidos totales, más preferiblemente aproximadamente 30% de sólidos totales

El componente de proteína también se puede solucionar de numerosas fuentes. Las fuentes incluyen proteínas de huevo, leche seca no grasa (calor bajo), leche seca sin grasa (calor alto), caseinatos, y solatos de proteína de suero, polvo de leche de mantequilla, proteínas de soya, y concentrado de proteína de leche. Las fuentes de

proteína preferidas incluyen leche seca no grasa, caseinatos y polvo de leche de mantequilla. Más de un componente de proteína puede ser seleccionado como se desee. El componente de grasa puede ser seleccionado de numerosas fuentes. El término "grasa" no pretende excluir aceites o impartir cualquier significado al estado físico (es decir sólido o líquido) del componente utilizado como la grasa. El componente de grasa se puede seleccionar de aceites vegetales, tales como aceite de soya, aceite de girasol, aceite de canola, aceite de palma, aceite kernel de palma, aceite de coco, aceite de cartamo, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de maní y aceite de semilla de algodón, también se pueden seleccionar de grasas de animal, tales como, grasa de cerdo, de cebo, y de leche. Las combinaciones de más de una grasa también son posibles en la presente invención.

La grasa también puede ser modificada para uso en la presente invención. Las posibles modificaciones incluyen fraccionamiento, hidrogenación completa, hidrogenación parcial e interesterificación. Tales modificaciones son bien conocidas en la técnica. El estabilizador también se puede seleccionar de numerosas fuentes. Las fuentes incluyen caragenan, goma de semilla de acacia, goma guar,

goma xantano, alginato de sodio, carboximetil celulosa, hidroxipropil metil celulosa, hidroxipropil celulosa, y celulosa modificada. Las fuentes de estabilizador preferidas incluyen goma guar, goma de semilla de acacia y goma xantano.

Numerosos emulsificadores pueden ser utilizados en la presente invención. Los emulsificadores preferidos incluyen ésteres de sucrosa, propilenglicol alginato (PGA), polisorbato 60, polisorbato 65, polisorbato 80, lecitina, esteril lactatos, monoglicéridos, diglicéridos, poliglicéridos, monoestearato de sorbitan y diacetil ester o ácido tartárico. Como se demuestra en los ejemplos dados adelante, es a menudo preferible utilizar más de un emulsificador.

El componente de almidón también puede ser seleccionado de numerosas fuentes. Las fuentes de almidón incluyen maíz, papa, maíz, trigo, arroz, tapioca y sorgo. Un experto en la técnica apreciará que es práctica común modificar almidones para mejorar las características tales como almacenabilidad o pureza. Más de un almidón se puede utilizar en la presente invención.

Numerosos amortiguadores se pueden utilizar en la presente invención. Las sales de amortiguadores preferidas incluyen fosfato de disodio, fosfato de dipotasio, hexafosfato de disodio, y citrato de sodio. Más de un amortiguador se puede utilizar en la presente invención. En una modalidad de la invención, la crema se utiliza como una crema de cocina. En esta modalidad, la invención es estable a aproximadamente 90° C durante al menos 5 minutos, preferiblemente al menos 10 minutos. La crema de cocina no es solo estable a altas temperaturas como un producto final, sino también en la medida en que esta es procesada. La crema de cocina es capaz de soportar un tratamiento a temperatura ultra alto (UHT) de aproximadamente 280-290°F. La producción utilizando UHT incrementa muchos atributos favorables, tales como una vida media más larga. Debe ser evidente que la presente invención puede ser hecha utilizando otros medios diferentes a UHT, tales como pasteurización, pero pueden no tener un incremento marcado en atributos.

En otra modalidad de la invención, la crema se utiliza como una crema batida. Este aspecto de la invención puede consistir de una composición base que sea sustancialmente libre de azúcar. Alternativamente, la crema batida puede

contener azúcar u otros endulzantes Para la composición base, se prevé que los consumidores le agregarían azúcar para lograr el endulzamiento deseado y el producto batido tendría preferiblemente desborde de al menos aproximadamente 180%, preferiblemente al menos 210% Más preferible, la crema es capaz de es capaz de un desborde de aproximadamente 210-290%

Existen numerosos componentes cuyos niveles y tipos pueden ser cambiados o agregados a la presente invención para ajustarlos a los deseos del usuario final Tales componentes incluyen emulsificadores para controlar el desborde y el tiempo de batido, estabilizadores para estabilizar la emulsión y para lograr la textura deseada, almidón para dar consistencia a la crema, proteínas para el sabor de leche y emulsificación y amortiguador para controlar el pH El pH se mantiene preferiblemente en el rango de aproximadamente 5-8, preferiblemente 6,5-7 En una modalidad preferida, la presente invención también está libre de, o sustancialmente libre de, grasa de leche

Ejemplos

Los siguientes ejemplos no pretenden ser limitantes, sino al contrario ilustrativos de algunas aproximaciones tomadas y, por supuesto, que pueden variar de acuerdo con el espíritu y alcance de la descripción

EJEMPLO 1

Ingrediente	Peso #
Aceite Kernel de Palma Hidrogenado	20
Polvo de Leche de Mantequilla	4
Almidón de Maiz Ceroso ("Thin n Thik 99")	1
Malto Dextrina 15 DE	1,3
Lecitina de Soya E 322	0,15
Goma Guar E-412	0,15
Polisorbato 60	0,2
Goma de Semilla de Acacia	0 075
Fosfato de Disodio	0,1
Agua	Balance a 100

Una cantidad de 600 kg del producto terminado finalmente descrito se preparó de acuerdo con el siguiente procedimiento Una cantidad de 437 kg de agua se midió en

una tetera con chaqueta de vapor con una velocidad media de agitador 17 kg de premezcla, (la premezcla contenía (p/p) 35, 39% de almidón, 46,02% de maltodextrina, 5 31% de goma guar, 7,08% de mono y digliceridos, 2,65% de goma de semilla de acacia y 3,54% de fosfato de disodio) fueron dispersados completamente en el agua A esta solución, se agregaron 27 kg de polvo de leche de mantequilla y 1,2 kg de polisorbato 60 con una mezcla completa 120 kg de aceite kernel de palma fundido (165°F) fue entonces bombeado en la tetera y mezclado completamente 0,9 kg de lecitina fue agregado entonces La mezcla resultante fue llevada a 150°F

Esta mezcla fue entonces precalentada en un intercambiador de calor de tubo a una temperatura de aproximadamente 170-200°F antes del tratamiento UHT de aproximadamente 208-290°F, utilizando una inyección de vapor o un intercambiador de calor de tubo La mezcla fue enfriada por destello y homogenizada en un homogenizador de dos etapas (primera etapa aproximadamente 500 psi, segunda etapa aproximadamente 1000 psi) y luego finalmente enfriada en dos etapas en unos intercambiadores de calor de tubo a una temperatura de

aproximadamente 50 a 60°F antes de empacar para almacenamiento a aproximadamente 40 a 60°F

El producto resultante del ejemplo 1 tiene un color amarillo cremoso/blanco apagado, consistencia vertible y una sensación en la boca cremosa. El producto tiene, (p/p) 27,9% de sólidos totales, 6,5 pH, 1,021 de gravedad específica, 475 Cp de viscosidad

El producto fue ensayado para el desempeño en una torta refrigerada y en un recipiente refrigerado. El producto se comportó bien durante 5 días, de acuerdo a los estándares típicos conocidos y utilizados en la técnica, tal como la estabilidad y la esparcibilidad

Adicionalmente, se formaron rosetas a un intervalo de 15 minutos durante 1 hora y fueron observadas acidez, suavidad y firmeza. Las rosetas permanecieron bien durante 1 hora

El producto fue estable en aplicaciones de cocina a 90°C durante 10 minutos. Más aún, el producto tiene una vida media de 180 días a 5-10°C y 30 días a 27°C

Los siguientes resultados de ensayo de batido se obtuvieron

Máquina	Velocidad	Azúcar (peso%) (Mins)	Desborde /Tiempo Batido	% de
Máquina Hobart	2	10	275/15	
Mezclador de Ayuda de Cocina	6	10	295/15	
Combinador Eléctrico de Mano	N/A	10	155/12	

Ejemplo 2

Ingrediente	Peso %
Grasa de Leche Anhidra	35
Polvo de Leche de Mantequilla	4
Almidón de Maíz Ceroso ("Thin n Thick 99")	1
Malto Dextrina 15 DE	1,3
Lecitina de Soya E 322	0,15
Goma Guar E-412	0,15
Polisorbato 60	0,2
Goma de Semilla de Acacia	0,075
Fosfato de Disodio	0,1
Agua	Balance a 100

Una cantidad de 600 kg dentro del terminado anteriormente descrito se preparó de acuerdo con el siguiente procedimiento. Una cantidad de 346 kg de agua se midió en una tetera con chaqueta de vapor con una velocidad media de agitador 17 kg de premezcla (la premezcla, está comprendida de (p/p) 35 39 de almidón, 46,02% de maltodextrina, 5 31% de goma guar, 7 08% de mono y digliceridos, 2,65% de goma de semilla de acacia y 3 54% de fosfato de disodio) fueron dispersados completamente en el agua. A esta solución, se agregaron 24 kg de polvo de leche de mantequilla y 1,2 kg de polisorbato 60 con una mezcla completa 210 kg de grasa de leche anhidra fueron bombeados entonces dentro de la tetera y mezclados completamente. 0,9 kg de lecitina se agregaron entonces. La mezcla resultante fue llevada a 150°F.

La mezcla fue entonces precalentada en un intercambiador de calor de tubo a una temperatura de aproximadamente 170-200°F antes de tratamiento UHT de aproximadamente 280-290°F, utilizando una inyección de vapor o un intercambiador de calor de tubo. La mezcla fue enfriada por destello y homogenizada en un homogenizador de etapa (primera etapa aproximadamente 500 psi, segunda etapa

aproximadamente 1000 psi) y luego finalmente enfriada en dos etapas en unos intercambiadores de calor de tubo a una temperatura de aproximadamente 50 a 60°F antes de empacar para almacenar a aproximadamente 40 a 60°F

REIVINDICACIONES

- 1 Una crema de cocina que comprende aproximadamente 55 a 93% en peso de agua, aproximadamente 5 a 45% en peso de grasa, aproximadamente 1 a 10% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador
- 2 La crema de cocina de la reivindicación 1, que comprende además una cantidad efectiva de estabilizador, una cantidad efectiva de amortiguador
- 3 La crema de cocina de la reivindicación 2, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 0,01 a 2% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,1 a 2% en peso de emulsificador, y aproximadamente 0,05 a 2% en peso de amortiguador
- 4 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 50 a 87% en peso de agua,

75

aproximadamente 8 a 40% en peso de grasa,
aproximadamente 4 a 7% en peso de proteína,
aproximadamente 1 a 6% en peso de almidón,
aproximadamente 0,2 a 0,6% en peso de
estabilizador, aproximadamente 0,5 a 1% en peso
de emulsificador, y aproximadamente 0,1 a 1% en
peso de amortiguador

- 5 La crema de cocina de la reivindicación 1, en
donde la grasa es una grasa no Láctea
- 6 La crema de cocina de la reivindicación 1, en
donde la grasa se selecciona del grupo que
consiste de aceite de planta, aceite de semilla
de soya, aceite de girasol, aceite de canola,
aceite de palma, aceite kernel de palma, aceite
de coco, aceite de cartamo, aceite de maíz,
aceite de oliva, aceite de maní, aceite de
semilla de algodón, grasa láctea de cerdo,
cebo, y mezclas de esta
- 7 La crema de cocina de la reivindicación 1, en
donde la proteína se selecciona del grupo que
consiste de leche seca sin grasa, cafeinatos,

aislados de proteína de suero, polvo de leche de mantequilla, proteínas de soya, concentrado de proteína de leche, y mezclas de estos

8 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde el estabilizador se selecciona del grupo que consiste de caraginan, goma de semilla de acacia, goma guar, goma xantano, alginato de sodio, carboxi metil celulosa, hidroxil propil metil celulosa, hidroxil propil celulosa, celulosa modificada, y mezclas de estos

9 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde el emulsificador se selecciona del grupo que consiste de polisorbato 60, polisorbato 65, polisorbato 80, lecitina, estéril lactatos, monoglicéridos, diglicéridos, poliglicéridos, sorbitan monoestearato, diacetil ester y ácido tartárico y mezclas de estos

10 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde el amortiguador se selecciona del grupo que consiste de fosfato de disodio, fosfato de

dipotasio, hexafosfato de disodio, citrato de sodio, y mezclas de estos

- 11 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema tiene un desborde de al menos aproximadamente 180% cuando se bate
- 12 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema tiene un desborde de al menos aproximadamente 210% cuando se bate
- 13 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema tiene un desborde de aproximadamente 210-290% cuando se bate
- 14 La crema de cocina de la reivindicación 1, que comprende además un endulzador
- 15 La crema de cocina de la reivindicación 14, en donde el endulzador se selecciona del grupo que consiste de melaza de maíz, fructosa, sucrosa, y dextrosa

16 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la composición es estable durante al menos 5 minutos a 90°C

17 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la composición es estable durante al menos 10 minutos a 90°C

18 La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde en donde la crema es miscible con una solución acuosa

19 Método para preparar una crema de cocina que comprende las etapas de

Disolver en aproximadamente 55 a 93% de agua caliente, con base en el peso total de la crema de cocina, aproximadamente 5 a 45% de grasa, aproximadamente 1 a 10% de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% de almidón, una cantidad efectiva de emulsificador, para formar una solución, y procesar la solución, Formando de esta manera una crema de cocina

- 20 El método de la reivindicación 19, que comprende además aproximadamente 0,01 a 2% de un estabilizador, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 0,05 a 2% de agente amortiguador y aproximadamente 0,1 a 2% de un emulsificador
- 21 El método de la reivindicación 19, en donde la etapa de procesamiento comprende precalentar la solución seguida por calentamiento de la solución a una temperatura ultra alta
- 22 El método de la reivindicación 21, en donde la etapa de precalentamiento comprende calentar la solución a aproximadamente 170-200° F y la temperatura ultra alta es aproximadamente 290-290° F
- 23 El método de la reivindicación 19, en donde la etapa de procesamiento comprende homogenizar la solución
- 24 El método de la reivindicación 23, en donde la etapa de homogenizar comprende una primer etapa

de presión que ejerce sobre la solución aproximadamente 500 psi, ejerciendo una segunda etapa de presión de aproximadamente 1000 psi y enfriando la solución

**REIVINDICACIONES PARA SER AGREGADAS A LA
PRESENTACIÓN DE FASE NACIONAL**

- 25 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 50 a aproximadamente 75% en peso de agua, aproximadamente 20 a aproximadamente 35% en peso de grasa, aproximadamente 4 a aproximadamente 7% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a aproximadamente 5% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador
- 26 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 25, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 20 a aproximadamente 30% en peso de grasa, y aproximadamente 0,5 a 1% en peso de almidón
- 27 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 26, en donde la crema de cocina comprende además aproximadamente 0,2 a aproximadamente 0,6% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,5 a aproximadamente 1% en peso de

emulsificador, y aproximadamente 0,1 a aproximadamente 1% en peso de amortiguador

28 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 26, en donde la crema de cocina es estable sin requerir la presencia de ningún producto de huevo

29 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 25, en donde la crema de cocina comprende además aproximadamente 0,2 a 0,6% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,5 a aproximadamente 1% en peso de emulsificador, y aproximadamente 0,1 a aproximadamente 1% en peso de amortiguador

30 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 25, en donde la crema de cocina es estable sin requerir la presencia de ningún producto de huevo

31 (Nuevo) La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema de cocina es adecuada como una crema para batir

- 32 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 31, en donde la crema cuando se bate, es estable durante hasta 5 días a 5-10°C
- 33 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 26, en donde la crema de cocina es adecuada como una crema para batir
- 34 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 33, en donde la crema, cuando se bate, es estable durante hasta 5 días a 5-10°C
- 35 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 33, en donde la crema, cuando se bate es estable durante 3 a 5 días a 5-10°C
- 36 (Nueva) La crema de cocina de la reivindicación 26, en donde la grasa es una grasa no Láctea

54

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800174089-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

RECIBO OFICIAL DE CAJA 05 - 11,166
FECHA FEBRERO 14 DE 2005

Radicacion : 05019055 00000000 Folios 54
Fecha (MS): 2005-02-01 17:02:04
Tramite 011 PCT-PATENT 379 FASE MNC1 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No PAGO	FECHA PAGO	Vr PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	33236107	14/02/2005	11,325,000 00

***** C O N C E P T O *****

CANT	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	30005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL DE PATENTE DE IN	443,000
		TOTAL	443,000 00

SUM: CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No _____

06 10321-841-001-9

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACION Y AGILIZACION DEL TRAMITE

	USUARIO	RADICADOR
PATENTE DE INVENCION ✓	()	(✓)
Indicacion de que se solicita la concesion de una patente	()	(✓)
Datos de Identificacion del solicitante o de la persona que se presenta la solicitud	()	(✓)
Descripcion de la invencion	()	(✓)
Dibujos de ser estos pertinentes ✕	()	(✓)
Comprobante de Pago de las tasas establecidas		
COMPLETA ()	INCOMPLETA ()	()
DISEÑO INDUSTRIAL ()		
- Indicacion de que se solicita el registro de Diseño Industrial	()	()
- Datos de Identificacion del solicitante o de la persona que presenta la solicitud	()	()
- Representacion grafica o fotografica del Diseño Industrial o muestra del Material que incorpora el diseño	()	()
Comprobante de pago de las tasas establecidas	()	()
COMPLETA ()	INCOMPLETA ()	()
ESQUEMA DE TRAZADO ()		
- Indicacion de que solicita el registro de un Esquema de trazado	()	()
- Datos de Identificacion del solicitante o de la persona que presenta La solicitud	()	()
Representacion grafica del esquema de trazado	()	()
Comprobante de pago de las tasas establecidas	()	()
COMPLETA ()	INCOMPLETA ()	()

Firma Responsable

Claudia M Neiva

Fecha



2020
Bogotá, D C .

Doctor
EMILIO FERRERO
Apoderado
RICH PRODUCTS CORPORATION

Oficio N°

00012483

ASUNTO	Radicación N°	05-19055
	Solicitud internacional	PCT/US2003/024506
	Fecha Inicio fase nacional	06/04/2005
	Trámite	011
	Evento	379
	Actuación	430
	Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Unica de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que

- Si fuere el caso, el solicitante debe adjuntar la traducción de los anexos del reporte de examen preliminar internacional (Art 36 2 b) del tratado PCT)
- La solicitud no contiene la copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente del inventor al solicitante o a su causante (Art. 26-k) Decisión 486)
- El solicitante debe presentar un nuevo título que permita identificar la materia de la cual trata la solicitud, ya que el título relacionado no se encuentra con la precisión necesaria para identificar claramente el objeto de la solicitud de patente (Regla 4 3 PCT, Art 26-27 D-486, Circular unica 5 2 9)

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5 2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Unica N° 10 de 2001


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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 31 ABR 2005

202030

12
1 APRIL 2005

1

0

0