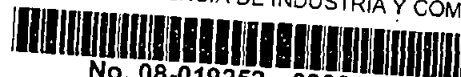


BOGOTA - COLOMBIA

OFICINA FUNDADA EN 1941

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019252-00001-0000

Fecha: 2008-02-29 16:18:05

Dep: 2020 NUECREACION

Tra: 11 PATENTE IYII

Eve: 379 FASE NACIONAL II

Act: 329 CTO INFORMACION

Folios: 8

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 08-019.252.-

1. Me refiero a mi solicitud de patente radicada el 25 de Febrero de 2008, cuyo número de expediente se encuentra arriba mencionado.

2. Por medio del presente memorial y debidamente autorizado por mi representado, me permito manifestar que es deseo del solicitante presentar en forma voluntaria un nuevo capítulo reivindicatorio que reemplaza al originalmente presentado; en el que se eliminó la reivindicación 16 del capítulo reivindicatorio original.

Sobre este particular, finalmente me permito manifestar que las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio en mención **no amplían de manera alguna el alcance de la invención tal como fue originalmente presentada.**

3. Anexo me permito presentar:

- (a) Formulario único de correcciones y modificaciones;
- (b) Recibo número 08-17,025 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de las modificaciones mencionadas; y
- (c) Copia del nuevo capítulo reivindicatorio que comprende quince (15) reivindicaciones y que reemplaza al documento originalmente presentado con la solicitud radicada el 25 de Febrero de 2008, en el cual se ha realizado la modificación expuesta anteriormente.

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

Señor Superintendente,

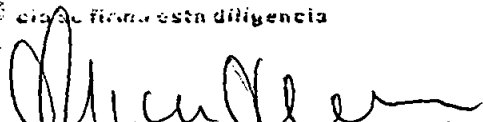

ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

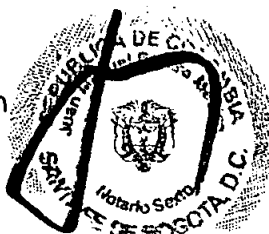
NOTARIA SEXTA DE BOGOTA
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL
Bogotá, D.C. **22 FEB 2008**
Ante mí JUAN MANUEL BOTERO GUERRA
NOTARIO SEXTO DEL CIRCULO DE BOGOTA

Comparecieron: Alicia Lloreda
Ricaurte

quien (as) exhibieron (se) lo(s) C.C.
Cc 39.690.713
T.P. 53.215
y declaró (se) que la(s) firma(s) que aparece(n)
en el presente documento es (son) la(s) suya (s) y
que el contenido del mismo es cierto. En constan-
cia se firma esta diligencia


ALICIA LLOREDA RICAURTE

C.C. No. 39.690.713 de Usaquén



FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES.
2000-10

①

SOLICITUD DE:

☐

Corrección de Error Material.

☒

Modificación a una Solicitud.

②

SOLICITANTE

Nombre: UNILEVER N.V., sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Holanda

Dirección: Weena 455, 3013 AL, Postbus 760, 3000 DK, Rotterdam, Holanda

Teléfono: 3 264270

Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Rotterdam, Holanda

IDENTIFICACION

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número _____

③

**REPRESENTANTE
O APODERADO**

Nombre: ALICIA LLORED A RICAURTE

Dirección: Calle 72 No. 5-83 5° Piso

Teléfono: 3 264270

Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número 39.690.713 TP 53.215

④

Número de expediente:

08-019.252

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada Cancelación de la reivindicación 16 en la solicitud de patente de invención arriba rreferida.

⑥

Comprobante de pago No. 08-17,025

Fecha Febrero 27 de 2008

⑦

Anexos:

☒

Comprobante de pago de la tasa.

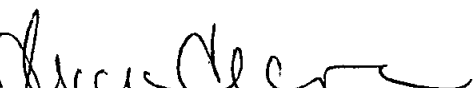
☐☐

Certificado de existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE ALICIA LLORED A RICAURTE

FIRMA



C.C. 39.690.713

T.P. 53.215

70

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 17.025
FECHA : FEBRERO 27 DE 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

800176089-2

No. 08-019252- -00001-0000

Fecha: 2008-02-29 16:18:05 Dep. 2020 NUECREACIONI
Tra. 11 PATENTEIYII Eve. 379 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 8

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	769742	27/02/2008	8,623,000.00

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

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-03 CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	103,000.00
	TOTAL :	\$ 103,000.00

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

72

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
 - 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
 - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG,
 - 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal,
- en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

2. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-2, en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3.

4. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa.

5. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 4, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 50 Pa.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
7. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el xantan y LBG están cada uno presentes en una cantidad de 40-60% sobre la cantidad total de xantan + LBG, preferiblemente en una cantidad de 45-55%, más preferiblemente una cantidad de aproximadamente 50%.
8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.8.
10. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, que además comprende 0.5 a 30% (en peso con base en el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo que consiste de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos orgánicos o mezclas de los mismos.
11. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-10, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

12. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado está en la forma de un cubo, tableta, pélet, bola, briqueta, gragea.

13. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

14. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 0.2-7%, más preferiblemente 0.6-3%) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% (preferiblemente 40-60%, más preferiblemente aproximadamente 50%) con base en la cantidad total de xantan+LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque.

15. Proceso de acuerdo con la reivindicación 14, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.