

08-19250.

58

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
No. 08-019250-00001-0000

Fecha: 2008-02-29 16:16:06
Tra. 11 PATENTE IYII
Act. 329 CTOINFORMACION

Dep. 2020 NUECREACIONES A
Eve: 379 FASE NACIONAL II
Folios: 7

www.lloredacamacho.com
jlcco@lloredacamacho.com

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: P1.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención Fase Nacional PCT para "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE GELATINA Y ALMIDÓN".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 08-019.250.-

1. Me refiero a mi Solicitud de Patente radicada ante ese Despacho el 25 de Febrero de 2008, cuyo número de expediente se encuentra arriba mencionado.

2. Debidamente autorizado por mí representado me permito manifestar a ese Despacho que es deseo del solicitante presentar un nuevo juego de reivindicaciones en el que se cancela la reivindicación 15 del capítulo reivindicatorio originalmente presentado.

En relación con la anterior modificación, atentamente me permito manifestar a ese Despacho que la misma **no amplía** de manera alguna el alcance de la presente invención y que el nuevo capítulo modificado es el que debe ser tenido en cuenta en el tramite de Fase Nacional.

3. Anexo me permito presentar:

- (a) Formulario único de correcciones y modificaciones;
- (b) Recibo número 08-17,024, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la modificación mencionada; y
- (c) Copia de las páginas 18 a 20 del capítulo reivindicatorio que reemplaza aquel presentado originalmente, el cual consta de 14 reivindicaciones.

59
LLOREDA & CIA. S. A.

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

Señor Superintendente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

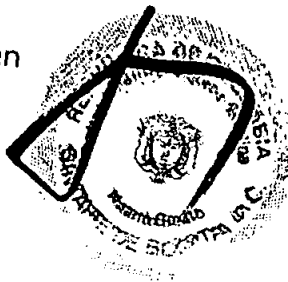
NOTARIA SEXTA DE BOGOTÁ
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL
Bogotá, D.C. **22 FEB 2008**
Ante mí JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO SEXTO DEL CÍRCULO DE BOGOTÁ

Comparecieron: Alicia Lloreda Ricaurte

quien (as) exhibió(ron) (sus) C.C.
C.C. # 39.600.713
T.P. 53.215
y declaró(ron) que informa(los) que aparece(n)
en el presente documento es(son) (su) (s) (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 LLOREDA 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:

08-019.250

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada cancelación de la reivindicación 15 en la Solicitud de Patente de Invención arriba referida.

⑥

Comprobante de pago No. 08-17.024

Fecha 27 de Febrero de 2008

⑦

Anexos:

☒

Comprobante de pago de la tasa.

☐

Poderes, si fuere el caso.

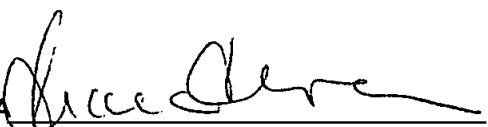
☐

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

⑧

NOMBRE ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA



C.C. 39.690.713

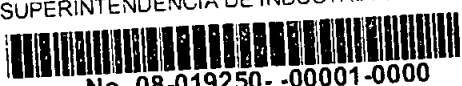
T.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800174000-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 17,024
FECHA : FEBRERO 27 DE 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019250- -00001-0000

Fecha: 2008-02-29 16:16:06 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 7

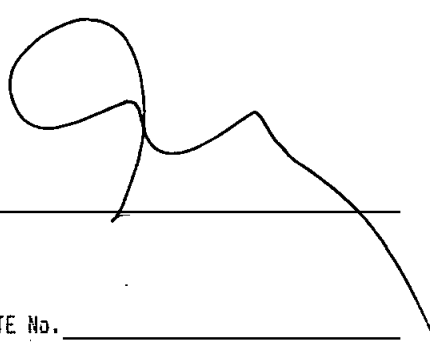
***** CONSIGNACION *****

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

***** CONCEPTO *****

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

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

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),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso de la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 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), y en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene 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 expresado como una relación de módulo elástico G' : módulo viscoso G'' de al menos 1, preferiblemente al menos 3, más preferiblemente al menos 5.

4. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa.
5. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-4, en donde la gelatina usada es gelatina Bloom 125-275, preferiblemente gelatina Bloom 150-260.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde el almidón es almidón nativo.
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el almidón es almidón de papa o almidón de maíz.
8. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos o concentrados líquidos o que se pueden disolver de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta o vegetales, y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne.
9. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
10. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-9, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.
11. Concentrado empacado 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.

64

12. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

13. 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),
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%)
- lo más preferido de 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 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), y en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, le proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o moldes, 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 o moldes.

14. Proceso de acuerdo con la reivindicación 13, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.

67