



SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No. _____

54. TÍTULO **“PROCESO DE TABLETA DE CALDO”.**

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL **A23L 1/00**

71. SOLICITANTE **NESTEC S.A.**

DOMICILIO **VEVEY, SUIZA.**

74. REPRESENTANTE LEGAL **ALICIA LLORED A RICAURTE**
T.P. 53.215

22. BOGOTÁ, D.C. **18 DIC 2014**



No. 13-295629- -00000-0000

Fecha: 2013-12-18 16:27:32 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 2

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SOLICITUD FASE NACIONAL-PCT

1	(12) TIPO DE SOLICITUD	☒ Patente de invención ☒ Capítulo I	☐ Patente de Modelo de Utilidad ☐ Capítulo II
2	DATOS SOLICITUD INTERNACIONAL PCT (86)		
Solicitud Internacional No.		PCT/EP2012/060193	Fecha 30/05/12
Publicación Internacional No.		WO 2012/171801 A1	Fecha 20/12/12
3	(54) TÍTULO DE LA INVENCIÓN:		
"PROCESO DE TABLETA DE CALDO"			
4	CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (51) CIP		
A23L 1/00			
5	(71) SOLICITANTE (S) ☐ Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL NOMBRE IDENTIFICACIÓN TIPO			
4	NESTEC S.A.		
6	DATOS DEL SOLICITANTE		
DIRECCIÓN		Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza.	No. TELÉFONO 3264270
CIUDAD		Vevey	E-MAIL notificacionespatentes@lloredacamacho.com
DEPARTAMENTO/ESTADO			NACIONALIDAD O LUGAR DE SUIZA
PAÍS DE RESIDENCIA		Suiza	CONSTITUCIÓN
7	(72) INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS		NOMBRES	NACIONALIDAD
1. SCHROEDER		Caroline	Alemania
2. KRAUCH		José Guillermo	Alemania
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: notificacionespatentes@lloredacamacho.com			
8	DATOS INVENTOR (ES)		
PAÍS RESIDENCIA		DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD DIRECCIÓN
Alemania			1. Hindenburgstr. 24, 78467 Konstanz, Alemania.
Alemania			2. Feldstrasse 22, 78224 Singen, Alemania.
OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)			
☐ Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en una hoja a continuación.			
9	(74) ☒ REPRESENTANTE ☒ APODERADO		
APELLIDOS		NOMBRES	IDENTIFICACIÓN
LLOREDA RICAURTE		ALICIA	C.C 39.690.713 T.P.53.215
DIRECCIÓN		Calle 72 No 5-83 Piso 5to	No. TELÉFONO 3264270
CIUDAD		Bogotá	E-MAIL notificacionespatentes@lloredacamacho.com
PAÍS		Colombia	No. DE PROTOCOLO EN LA OFICINA

10	(30) DECLARACIONES DE PRIORIDAD ☒ SI ☐ NO			
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS	(31) NÚMERO	(32) FECHA (AAAA/MM/DD)
1. Oficina Europea de Patentes		EP	11170231.2	11/06/16
11	DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS			
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i>				
☐ SI ☒ NO				
Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, expedido por la Autoridad competente.				
12	DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES			
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.</i>				
☐ SI ☒ NO				
Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado, o número de registro expedido por la Autoridad competente.				
13	REDUCCIÓN DE TASAS			
<i>Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.</i>				
☐ SI ☒ NO				
Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.				
Micro, pequeñas y medianas empresas		Universidades públicas o privadas	Entidades sin ánimo de lucro	
☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea.		☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación. Acreditación Colciencias.	☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio.	
☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004.			☐ Hoja de información complementaria.	
			☐ Otros, especificar	
14	AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN EN LÍNEA ☒ SI ☐ NO			
Manifiesto que he leído y entendido perfectamente los términos y condiciones de uso de medios electrónicos para las notificaciones en línea a través de Internet de los actos administrativos proferidos por la Superintendencia de Industria y Comercio que deben ser notificados personalmente y, en consecuencia, autorizo el servicio de notificación a través de internet.				
14	COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO	N° 13-123899	Fecha 02-12-2013	
15	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL			
<i>Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)</i>				
 ALICIA LLOREDA RICAURTE Representante C.C. 39.690.713 T.P. 53.215 Apoderado				
16	ORDEN Y RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN LA SOLICITUD			
Documentación Técnica Solicitud Internacional en castellano		Documentación Jurídica		
1. ☒ Descripción N° de folios: 16		9. ☒ Poderes, si fuera el caso.		
2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 12		10. ☒ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante.		
3. ☒ Dibujos y/o figuras N° folios: 1		11. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, certificado o número de registro, si fuera el caso.		
4. ☒ Resumen.		12. ☐ Copia de la licencia o autorización de Conocimientos Tradicionales, certificado o número de registro, si fuera el caso.		
5. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso.		13. ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal, cuando el solicitante es persona jurídica.		
6. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso.		14. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.		
7. ☐ Arte final 12 x 12.		15. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.		
8. ☒ Anexo formato digital.		16. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.		
		17. ☐ Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.		

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 13 - 123899

Bogotá D.C., Diciembre 02 de 2013 - 16:53:14

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	590198700	02/12/2013	50.834.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr. UNIDITARIO	Vr. CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCIÓN	500.000.00	500.000.00
				\$500.000.00

SON: **QUINIENTOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja-Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629- -00000-0000

Fecha: 2013-12-18 16:27:32 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 2

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 PI

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870

Diciembre 2 de 2013 - 16:53:33

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	PLANILLA DE RADICACIÓN - DIGITALIZACIÓN DIARIA RELACIÓN DE ANEXOS		
Dependencia: 2020	Fecha: 13 / 12 / 18 AAAA MM DD	Recorrido: 3	
Tipo de Radicación: Entrada: ☐ Salida: ☐ Traslado: ☐ Convenio: ☐			
Radicador:	Planilla:		

ID	No. Radicación	Consecutivo	Item
1	B-295629	0	2
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

<i>Ítem</i>	<i>Unidad de Conservación</i>
1	Bolsa
2	Caja
3	Libro
4	Sobre
5	Tomo
6	Otro
<i>Ítem</i>	<i>Soporte Documental</i>
	CD
8	Disquete
9	DVD
10	Folleto
11	Foto
12	Periódico
13	Plano
14	Publicación Periódica
15	USB
16	Otro

Observaciones:

El CD Anexo contiene un total de. 9 Archivos,
9 en formato pdf, las cuales fueron
procesadas

Griseleda

PATENTE DE INVENCION☐

MODELO DE UTILIDAD☐

Art 33 Decisión 486/00

☐

Indicación que se solicita una patente.

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Descripción de la invención

☐

Dibujos de ser estos pertinentes

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)

Completa☐

Incompleta☐

PATENTE DE INVENCION PCT☒

MODELO DE UTILIDAD PCT☐

Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☒

Indicación que se solicita una PCT

☒

Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)

☒

Dibujos de ser estos pertinentes

☒

Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)

Completa☒

Incompleta☐

DISEÑO INDUSTRIAL☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita Diseño industrial

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas

Completa☐

Incompleta☐

ESQUEMA DE TRAZADO☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita un esquema de trazado

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Representación gráfica de un esquema de trazado

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas

Completa☐

Incompleta☐

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-295629-00000-0000

Fecha: 2013-12-18 16:27:32

Tra. 11 PATENTE I/VII

Act. 411 PRESENTACION

Dep. 2020 DIR.NUEVASCR

Eve: 378 FASENACIONALI

Folios: 2

PROCESO DE TABLETA DE CALDO

RESUMEN-OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

- 5 Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas que comprende los pasos (a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite), (b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos,
- 10 trozos de verduras, y especias, y (a) la compresión de las dos capas para formar la tableta, donde se forma la tableta usando una prensa rotativa de doble troquel.
- 15 **SECTOR:** Industria Química, proceso para la preparación de una tableta de caldo por medio del empleo de una prensa de doble troquel para la preparación de dicha tableta de caldo.

PROCESO DE TABLETA DE CALDO

5

MEMORIA DESCRIPTIVA

CAMPO TECNICO

10

Esta invención se refiere a un procedimiento para la preparación de una tableta de caldo que tiene dos o más capas y para la tableta de caldo preparada por el proceso. En particular, la invención se refiere a un proceso que usa una prensa de doble troquel para la preparación de tabletas de caldo.

ANTECEDENTES

15

Los recursos en la cocina en la forma de concentrados de caldo son bien conocidos y se utilizan comúnmente para impartir sabor y aroma a los platos. Tales elementos culinarios suelen contener grasas (o aceite), espesantes (por ejemplo, espesantes a base de almidón o gomas), sal, aromas, azúcares, potenciadores del sabor (por ejemplo, glutamato monosódico, ribonucleótidos), especias, rellenos (por ejemplo maltodextrinas), hierbas y / o trozos de verduras.

20

Estos elementos de cocina se pueden fabricar en una variedad de formas, consistencias y tamaños, incluyendo tabletas, cubos, pastillas y polvos. Pueden estar en forma líquida, sólida o pastosa.

25

Los expertos en la técnica distinguen dos tipos de caldos sólidos, secos. Estos son los "caldos duros" y "caldos blandos". Estos se diferencian principalmente en su consistencia, y por lo tanto diferentes equipos suelen ser necesarios para su

producción. Mientras que los caldos duros tienen una consistencia rígida y frágil y no pueden ser fácilmente deformados por la mano, los caldos suaves tienen una consistencia pastosa.

Los caldos duros están hechos de una masa que típicamente contiene grasa en el intervalo de 1-20% y una fracción cristalina en el intervalo de 40-60%. La masa de caldo duro tiene una consistencia que hace que sea fluido y prensada utilizando prensas de tabletas, tales como prensas del tipo Bonals. Estas prensas suelen aplicar fuerzas de hasta 1 kN. Los caldos suaves generalmente contienen mayores cantidades de grasas o aceites (típicamente entre 18-25%), lo que resulta en una consistencia pastosa de la masa. Para producir una tableta, de caldo blando se necesita un equipo diseñado para formar, dosificar y para embalar una masa pastosa. Por ejemplo máquinas de dosificación y embalaje del tipo Corrazza o Benhill se utilizan generalmente para la formación de tabletas de caldo suave y otros productos de consistencia similar, como la mantequilla o queso.

Los caldos sólidos se producen tradicionalmente mezclando uno o más de los ingredientes antes mencionados para formar una sola masa y luego presionando, extrudiendo, compactando o echando la masa para darle forma al caldo de la forma deseada. Durante este proceso, los ingredientes se someten a altos niveles de estrés mecánico. Esto puede ser un problema para los caldos que incluyen aderezos, hierbas, especias y trozos de verduras. Las tensiones mecánicas severas durante la mezcla y el conformado a menudo resultan en la desintegración de estos ingredientes llevando a un pobre atractivo visual después de la disolución del caldo en el agua.

Ha habido varios intentos de producir caldos con calidad visual mejorada mediante la adición de grandes trozos de verduras a la capa superior o la superficie del caldo, de manera que los trozos de verduras están visibles para el consumidor.

El documento EP 888 723 describe una ayuda para cocina culinaria en forma de una varilla o una barra, que consiste en un núcleo de sal glutamato monosódico (MSG) y grasa y un recubrimiento que comprende los componentes visibles como los pedazos de verduras, frutas y hierbas aromáticas. Estos componentes visibles están adheridos al núcleo central usando una grasa o un aglutinante a base de hidrocoloides. El proceso descrito sigue el procedimiento estándar para la preparación de una tableta de caldo dura o blanda donde el núcleo se recubre con el aglutinante y los componentes visibles posteriormente se añaden a la superficie del caldo. Como los trozos de verduras están sólo débilmente adheridos a la superficie del caldo, la cantidad de elementos visibles que se puede incorporar en la ayuda de cocción es limitada. Además, un producto de este tipo es propenso a sufrir daños después del embalaje durante el transporte y la posterior manipulación.

El documento WO 2002/069742 da a conocer un producto auxiliar culinario de varios ingredientes para la preparación de alimentos líquidos, que comprende al menos dos volúmenes parciales que pueden distinguirse por la visión o el tacto.

Una parte puede consistir de hierbas o trozos de verduras, que se unen débilmente a la otra parte que es una masa pastosa del caldo. El proceso descrito para la obtención de un producto de este tipo consiste en las siguientes etapas: a) la matriz de una prensa de tabletas es forrada con material de envasado, b) las

piezas vegetales son cargadas, y c) la masa pastosa de caldo se vierte en la parte superior y el contenido de la matriz se compacta. Un problema con este enfoque es que el producto, debido a la débil coherencia de sus partículas, requiere un equipo que permita la conformación directa en el material de embalaje.

5 Algunos procesos conocidos requieren que las hierbas secas y trozos de verduras deban tener un contenido de agua ajustado (por humectación) para evitar daños a las hierbas durante la fase de compactación. Ejemplos se describen en el documento EP 0326525, US 3.385.715 y el documento WO 2007/068332. Como consecuencia del contenido de agua ajustado es necesaria, una etapa de secado
10 más adelante para obtener un producto estable. Esta etapa de secado añade complejidad al proceso de producción, y afecta perjudicialmente a la calidad organoléptica de las hierbas y trozos de verduras. El documento EP 0326525 describe un proceso en el que las verduras son secadas por congelación, rehidratadas al 20% de humedad, comprimidas y secadas al 3% de humedad. El
15 documento US 3385715 describe la compactación de verduras liofilizadas por compresión a un contenido de humedad de 5-15%, seguido de secado a 3% de humedad.

El documento WO 2007/068332 describe un procedimiento para la obtención de una ayuda culinaria en la forma de un concentrado sólido, adecuado para la
20 preparación de caldos y sopas, etc. El auxiliar de cocción tiene uno o más comprimidos, partículas comprimidas o capas que consisten en hierbas secas y / o verduras. Se describen tres procesos, todos dependen de un principio común: a) presionar hierbas y / o trozos de verduras con un contenido de humedad ajustado

(5-30% en peso) a una partícula o capa comprimida, b) formar una mezcla de ingredientes a granel (que comprende sal, potenciadores del sabor, azúcares, grasa, aceite, gomas, espesantes, etc.), c) combinar las partículas obtenidas en a) con la mezcla de ingredientes a granel obtenida en b) formando (preferiblemente presionando), embalando conjuntamente o adhiriendo una a la otra. El desmoronamiento prematuro durante el proceso se evita mediante la creación de una partícula / capa de materia hierbas / vegetales firmemente unidas antes de combinarla con los ingredientes a granel.

No hay una descripción clara en el documento WO 2007/068332 del proceso operativo para producir una tableta de caldo dura con una capa de materia vegetal. Sin embargo, con el fin de producir un tipo de caldo comprimido duro, la materia hierba / vegetal debe someterse a dos etapas de compresión, la primera para crear una partícula / capa comprimida de hierbas y / o verduras, y la segunda para presionar la partícula / capa comprimida junto con el material a granel. Por otra parte, ya sea que la capa vegetal es compactada y permanece en el troquel de la prensa con el subsiguiente llenado y prensado del material a granel, o la capa vegetal se forma por separado en otro paso. Si la capa vegetal permanece en la matriz cuando el material a granel se llena y se presiona, la dosificación de la materia vegetal en los orificios de la matriz es inexacta. Esto se traduce en una interfaz desigual entre las capas, y por lo tanto un aspecto visual menos atractivo del producto final. La formación de la capa vegetal en una etapa separada debe afectar drásticamente el costo, la eficacia y la eficiencia de todo el proceso de fabricación.

Por tanto, existe una necesidad de un proceso para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas de elementos visualmente atractivos, lo que permite un mejor control del proceso a través de una dosificación precisa, una manipulación suave y el procesamiento de partículas secas, tales como trozos de
5 verduras y hierbas. Ahora se ha encontrado que esto se puede lograr, al menos parcialmente, evitando una etapa de secado, teniendo sólo una única etapa de compresión, y el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

Por lo tanto, es un objeto de la invención proporcionar un proceso que supere o mejore, al menos en parte, una o más de las desventajas del procedimiento
10 conocido descrito anteriormente.

RESUMEN DE LA INVENCION

En un primer aspecto, la invención proporciona un proceso para la preparación de una tableta de caldo que tiene dos o más capas que comprenden las siguientes
15 etapas:

formar una primera capa de la tableta que comprende una
mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar y grasa (o aceite);
formando una segunda capa comprimida de la tableta
mediante la adición a la primera capa comprimida de una mezcla que comprende
20 una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias; y
(c) comprimiendo las dos capas para formar la tableta y en el que la tableta se
forma usando una prensa rotativa de doble troquel.

En modalidades preferidas de la invención, la una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias se recubren con grasa o aceite, preferentemente aceite de palma hidrogenado.

Se prefiere que la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa comprimida sea inferior a 40%, preferentemente entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar el comprimido en el paso (c). Además, se prefiere que la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa sea de 0,1 a 1,5 kN, preferentemente de 0,5 a 1,0 kN, y que la fuerza de compresión aplicada para formar el comprimido en el paso (c) sea 0,8 a 6 kN, preferentemente 4 a 5 kN.

La segunda capa es preferentemente de 1-35%, típicamente 1-15%, en peso de la tableta.

En modalidades preferidas de la invención, la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias tiene un contenido de humedad por debajo del 7% en peso, preferentemente por debajo de 5% en peso.

La tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel, que incluye preferentemente al menos una matriz que tiene un troquel calibre y la primera capa se forma mediante la adición de la mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar y grasa (o aceite) en el troquel de calibre y la aplicación de una fuerza de compresión. La mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias, a continuación, se añade preferentemente la primera capa en el troquel de calibre y una fuerza de compresión aplicada.

En un segundo aspecto, la invención proporciona una tableta de caldo del tipo de caldo dura preparada de acuerdo con el proceso de la invención. En un aspecto adicional, la invención proporciona el uso de una tableta de caldo preparado de acuerdo con el procedimiento de la invención para la preparación de una sopa, salsa, caldo, o salsa, o para su uso como condimento.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA FIGURA

La figura 1 es un diagrama de flujo de una modalidad del proceso de la invención.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

Hay una necesidad de un proceso para la fabricación de una ayuda de cocción del tipo de caldo duro que tiene una o más capas que comprenden grandes partículas visualmente atractivas (por ejemplo, 0,5-5 mM), tales como hierbas deshidratadas, aderezos, partículas vegetales o especias. El proceso debería permitir la dosificación exacta de las hierbas / partículas vegetales e incluso capas durante la fabricación y en el producto final. Además, el proceso debe permitir una manipulación suave de las partículas de hierbas / vegetales, reduciendo al mínimo los esfuerzos mecánicos y osmóticos aplicados a las partículas. En particular, el proceso pretende lograr una mayor eficiencia por una mayor producción por hora en relación con un proceso de un solo golpe convencional. Ahora se ha encontrado que los beneficios y objetivos arriba mencionados pueden, al menos parcialmente, ser conseguidos mediante un proceso adecuado para el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

Los siguientes términos y sus significados son aplicables en toda la descripción:

El término "pastoso" se refiere a una consistencia de una masa que es deformable fácilmente con la mano, sin embargo, es retenida su forma y no se desintegra o se desmorona.

5 El término "grasa" se refiere a un lípido que es sólido a temperatura ambiente.

El término "aceite" se refiere a un lípido que es líquido a temperatura ambiente.

10 El término "tableta" significa un cuerpo formado compactado, que tiene la forma de un paralelepípedo, cubo, esferoide, bola, palillo o cualquier, forma irregular no geométrica.

El término "materia vegetal" se ha de entender como las hierbas visibles, especias, partículas vegetales con o sin recubrimiento.

15 El término "potenciador del sabor" se refiere a cualquier sustancia, compuesto o ingrediente que es capaz de mejorar el sabor y el aroma de la percepción del gusto de ingredientes activos o compuestos.

A lo largo de esta memoria descriptiva, todos los porcentajes se dan en peso por ciento en peso (% w / w).

La invención se refiere a un proceso para preparar un caldo que tiene dos o más capas, que comprende las siguientes etapas:

20 formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar y grasa (o aceite);

formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias; y

comprimir las dos capas para formar la tableta,

5 y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.

La Figura 1 muestra las etapas generales de un proceso de fabricación de la tableta de caldo típico de la invención.

La mezcla de la etapa (a) comprende normalmente sal, potenciador del sabor, azúcar(es) y grasa y / o aceite. Esta mezcla constituye típicamente la mayor parte
10 de los ingredientes de la tableta de caldo y proporciona una base para impartir sabor, aroma y textura a un plato. Además de estos ingredientes básicos, la mezcla comprende preferentemente una o más de hierbas, especias, aromatizantes, hidrocoloides, maltodextrina, almidones o mezclas de los mismos. Además, biohidrolizados, colorantes, cereales o vegetales harinas o fibras y / o
15 cremantes pueden estar presentes. La sal es preferiblemente cloruro de sodio, pero también puede comprender otras sales comestibles capaces de impartir o mejorar la percepción de sabor salado, tal como cloruro de potasio. El potenciador del sabor por lo general comprende sales de ácido glutámico, preferentemente glutamato monosódico (MSG), que puede estar presente tan bajo como
20 cantidades intrínsecas de MSG desde cualquiera de los ingredientes mencionados. Los efectos sinérgicos de glutamato monosódico con otros ingredientes, tales como los ribonucleótidos IMP y GMP, se pueden utilizar para mejorar el sabor del producto. Azúcares, tales como glucosa o jarabe de maíz,

maltodextrinas, lactosa o sacarosa se pueden utilizar como rellenos y para ajustar el comportamiento de prensado de la masa.

El tipo y la cantidad de grasa y / o aceite depende de los atributos deseados del producto final. Preferentemente, la grasa vegetal, tal como grasa de palma, con un punto de fusión de más de 50°C, es utilizada. Otros atributos deseados del producto, por ejemplo un bajo contenido de ácidos grasos trans, se pueden obtener mediante la variación de la cantidad y tipo de grasa que tiene las características deseadas.

La mezcla de la etapa (b) contiene una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias. Hierbas típicas o materia vegetal que se pueden utilizar, se pueden seleccionar entre el grupo de perejil, albahaca, eneldo, cebollino, romero, tomillo, orégano, tomate, puerro, cebolla, ajo, champiñones, brócoli, zanahoria, chile, pimienta, salvia y cilantro. Preferiblemente, se utiliza materia vegetal seca que tiene un contenido de agua de 3-6% en peso. Se puede utilizar materia vegetal secada al aire o liofilizada. El método de secado no es importante. Las guarniciones también pueden ser de origen no vegetal, tales como carne seca, mariscos secos o crutones.

Sorprendentemente, los inventores han encontrado que el recubrimiento de la materia vegetal con grasa o aceite puede mejorar efectivamente la resistencia de la materia vegetal a gran rotura o daño durante el prensado. Esto significa que se evita la humidificación y posterior secado de la materia vegetal, que es perjudicial para sus propiedades organolépticas y que añade otra operación para el proceso. El recubrimiento de grasa o aceite tiene varias ventajas adicionales. El

recubrimiento de lípidos apoya la migración de la grasa y / o aceite del material a granel y por lo tanto mejora la cohesión de las partículas. Esto no es sólo beneficioso para la estabilidad mecánica de la tableta de caldo, sino que también impide la formación de polvo y de residuos durante la manipulación y la dosificación. Además el recubrimiento de grasa o aceite no sólo forma una capa protectora sino que también aumenta la calidad visual de la materia vegetal en términos de color y brillo. Se prefiere la grasa vegetal, tal como aceite de palma hidrogenado que puede fundirse a temperaturas superiores a 50°C y solidificar durante la mezcla. Sin embargo la adición de otros lípidos comestibles con beneficios funcionales, por ejemplo, propiedades antioxidantes es posible.

El recubrimiento de la materia vegetal se puede lograr con eficacia mediante el uso de un mezclador de tambor (por ejemplo, tipo Kreber) en el que los ingredientes se mezclan preferiblemente a una velocidad de rotación media. Grasa y / o aceite fundido se rocía sobre la mezcla que se mezcla a continuación durante un tiempo, preferentemente menos de 30 s. Preferentemente, la cantidad de grasa o aceite en la mezcla es de entre 5% y 25% en peso. La cantidad exacta agregada depende del tamaño de la forma, el tipo (por ejemplo, las hierbas de hoja verde, floretes dados, rodajas, etc.) y la proporción de los ingredientes de la mezcla (es decir, la receta) y se ajusta para asegurar la fluidez suficiente de la masa para la subsiguiente manipulación y dosificación.

Para la producción de la tableta de caldo de esta invención, una prensa rotativa de doble troquel es adecuada. Una prensa rotativa de doble troquel en el contexto de esta invención generalmente comprende un rotor accionado de forma giratoria

alrededor de un eje vertical que tiene una placa de troquel y sacabocados superior e inferior. Los golpes son guiados verticalmente por guías del rotor e interactúan con los agujeros de la matriz en la placa de matriz. Se necesitan al menos dos estaciones de compresión (es decir, antes de la compresión y la compresión principal), donde una presión superior y una presión más baja son proporcionados por los golpes. En cada estación, los saca bocados comprimen el material contenido dentro del agujero de troquel. Después de la etapa de compresión principal, el saca bocados inferior hace que la tableta comprimida sea expulsada de la matriz. La tableta se retira entonces de la placa de matriz por un extractor en la dirección de un tobogán de descarga.

Un proceso de doble troquel ofrece varias ventajas con respecto a un proceso de un solo troquel convencional.

Contrariamente al proceso de un solo troquel convencional utilizado para el prensado de caldo, una prensa rotativa de doble troquel permite la dosificación de los ingredientes a través de alimentadores separados antes de diferentes estaciones de compresión. Esto hace que sea posible manejar por separado a las masas a ser compactadas (mezcla de la masa de caldo y materia vegetal / mezcla de guarniciones). Como consecuencia de ello, una manipulación suave y dosificación de la materia vegetal frágil es posible. Los pedazos de materia vegetal, es decir, las hierbas y aderezos, por lo tanto, se mantienen intactos y sin daños y retienen gran parte de sus cualidades organolépticas durante todo el proceso de fabricación.

Otra ventaja de un proceso de doble troquel sobre un proceso de un solo troquel es la capacidad de utilizar una etapa de pre compresión. Esto permite a la primera capa ser formada con una superficie plana y uniforme y por lo tanto se consigue una mayor exactitud de la dosis y la de fabricación. El resultado es una interfaz atractiva y suave entre las capas, dando una apariencia visual superior al producto. Además, la precisión alcanzada mejora el control de procesos de la etapa de dosificación mediante la reducción de la variabilidad de las cantidades dosificadas. Variaciones de peso y en consecuencia una sobredosis pueden ser críticas, especialmente cuando ingredientes activos, tales como vitaminas o elementos traza son parte de la receta.

En un proceso de un solo troquel, donde sólo un troquel ejerce la fuerza de compresión contra una placa de presión contra rotatoria, el comprimido se expone a fuerzas de cizallamiento laterales en la expulsión. Esta fuerza de corte puede ser perjudicial para la capa de material vegetal. En un proceso de doble troquel, dos troqueles viajan con la matriz de orificios hasta que la tableta se expulsa por el troquel inferior, por lo que no hay este tipo de fuerzas de corte que son ejercidas sobre la tableta.

En un proceso típico usando una prensa rotativa de doble troquel, la mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y la grasa (o aceite), mencionada en la etapa (a) del proceso, se alimenta a la primera estación de compresión de la prensa de la cual se dosifica en el calibre del troquel . Típicamente, para una tableta de caldo dura convencional, de 5 a 15 g, preferiblemente de 8 a 12 g de material a granel se pueden dosificar. Una etapa de pre-compresión,

preferentemente ejerciendo una fuerza de 0,1 a 1,5 kN, más preferiblemente 0,5 a 1,0 kN, se aplica a continuación, que resulta en una distribución uniforme del material a granel en calibre del troquel.

La mezcla de una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias, mencionadas en la etapa (b) del proceso, se alimenta a la segunda estación de compresión, donde se dosifica sobre el material a granel preformado (la primera capa de la etapa (a)). Una segunda compresión (final) se aplica que, dependiendo de la receta, puede ejercer una fuerza de 0,8 a 6 kN. Contrariamente a las recetas a base de grasa, las recetas a base de aceite por lo general requieren mayores fuerzas de compresión final, preferentemente de 4 a 5 kN.

Aunque no es esencial para la preparación de una tableta de caldo de la invención, se prefiere que los ingredientes de la segunda capa, es decir, las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias, sean recubiertas con grasa o aceite. Durante el paso de compresión final, los ingredientes de la primera capa que tiene propiedades de unión, por ejemplo, grasas y aceites, pueden penetrar en la segunda capa e interactuar sinérgicamente con ingredientes recubiertos con grasa o aceite de la primera capa y efectuar una buena cohesión entre ambas capas.

Después de la compresión final, el comprimido formado se expulsa de la matriz y se procesa adicionalmente, por ejemplo, es transmitido a una máquina de envolver.

Es de apreciar que aunque la invención se ha descrito con referencia a modalidades específicas, variaciones y modificaciones se pueden hacer sin

apartarse del alcance de la invención tal como se define en las reivindicaciones. Además, cuando existen equivalentes conocidos a características específicas, tales equivalentes se incorporan como si se hiciera referencia específicamente en esta memoria descriptiva.

5

10

15

20

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas CARACTERIZADO porque comprende las etapas de:
 - 5 a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador de sabor , azúcar y grasa (o aceite);
 - b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias; y
 - 10 c) comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.
2. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque una o más de las hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se recubren
15 con grasa o aceite.
3. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 2, CARACTERIZADO porque la grasa es aceite de palma hidrogenado.
- 20 4. Un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es inferior a 40%, preferiblemente entre 15% y 35%, de la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c).

5. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 4, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la primera capa es de 0,1 a 1,5 kN, preferentemente de 0,5 a 1,0 kN.

5

6. Un proceso de acuerdo con la reivindicación 4 o la reivindicación 5, CARACTERIZADO porque la fuerza de compresión aplicada para formar la tableta en el paso (c) es 0,8 a 6 kN, preferiblemente de 4 a 5 kN.

10

7. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, CARACTERIZADO porque la segunda capa es 1-35%, preferiblemente 1-15%, en peso de la tableta.

15

8. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, CARACTERIZADO porque la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias tiene un contenido de humedad por debajo del 7% en peso, preferiblemente por debajo de 5% en peso.

20

9. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, CARACTERIZADO porque la primera capa se forma mediante la adición de la mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite) en un troquel de ánima de la prensa rotativa de doble troquel y luego aplicando una fuerza de compresión.

10. Un proceso de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, CARACTERIZADO porque la mezcla que comprende uno o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras y especias se añade a la primera capa en el troquel de ánima y una fuerza de compresión aplicada.

5

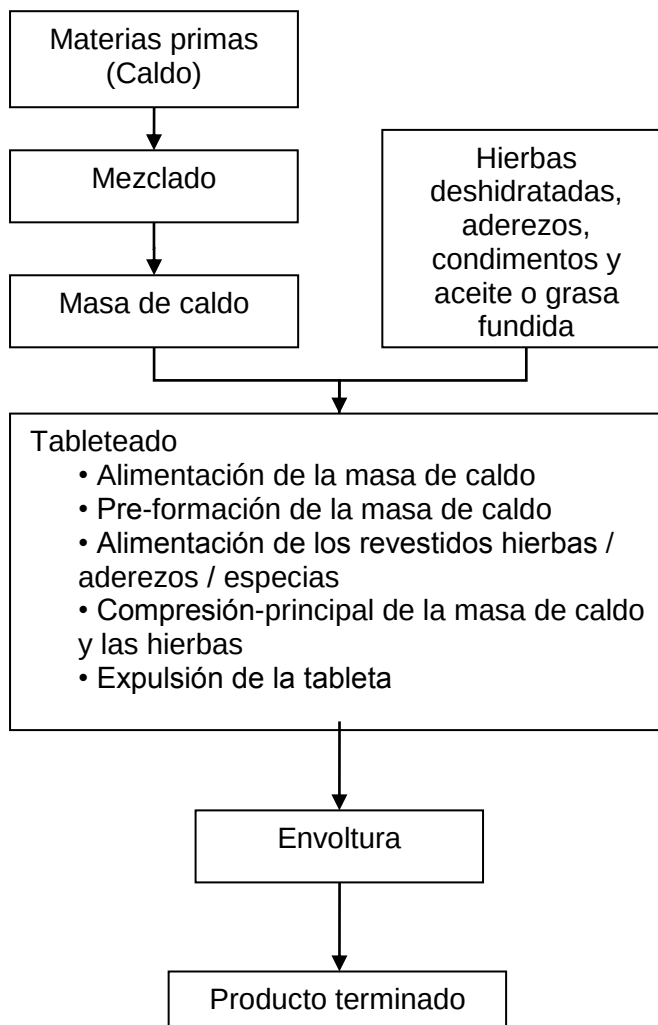
11. Una tableta de caldo del tipo de caldo duro CARACTERIZADA porque está preparada de acuerdo con el procedimiento de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10.

10

12. El uso de una tableta de caldo CARACTERIZADA porque está preparada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10 para la preparación de una sopa, salsa, caldo para su uso como condimento.

15

Figura 1



		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) No. de solicitud:		(51) Int Cl: A23L 1/00	
(22) Fecha de solicitud: 18-12-13		(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad 11170231.2	(32) Fecha 16-06-11	(33) País EP
		(72) Inventor(es): SCHROEDER, Caroline y KRAUCH, José Guillermo.	
		(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(85)	Fecha límite inicio fase nacional: 16-01-14	(87) Publicación internacional	
(86)	Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT	Fecha: 20-12-12	
	Fecha de presentación de la solicitud: 30-05-12	No. publicación: WO 2012/171801 A1	
	No. de solicitud: PCT/EP2012/060193		
(54) Título: “PROCESO DE TABLETA DE CALDO”			

Resumen - Reivindicación(es):

Resumen.-

Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas que comprende los pasos (a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite), (b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias, y (a) la compresión de las dos capas para formar la tableta, donde se forma la tableta usando una prensa rotativa de doble troquel.

Sector: Industria Química, proceso para la preparación de una tableta de caldo por medio del empleo de una prensa de doble troquel para la preparación de dicha tableta de caldo.

PATENT COOPERATION TREATY

From the
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

To:

see form PCT/ISA/220

PCT

WRITTEN OPINION OF THE INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY (PCT Rule 43bis.1)

Date of mailing
(day/month/year) see form PCT/ISA/210 (second sheet)

Applicant's or agent's file reference
see form PCT/ISA/220

FOR FURTHER ACTION
See paragraph 2 below

International application No.
PCT/EP2012/060193

International filing date (day/month/year)
30.05.2012

Priority date (day/month/year)
16.06.2011

International Patent Classification (IPC) or both national classification and IPC
INV. A23L1/00 A23L1/22 A23L1/40

Applicant
NESTEC S.A.

1. This opinion contains indications relating to the following items:

- ☒ Box No. I Basis of the opinion
- ☐ Box No. II Priority
- ☐ Box No. III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability
- ☐ Box No. IV Lack of unity of invention
- ☒ Box No. V Reasoned statement under Rule 43bis.1 (a)(i) with regard to novelty, inventive step and industrial applicability; citations and explanations supporting such statement
- ☐ Box No. VI Certain documents cited
- ☐ Box No. VII Certain defects in the international application
- ☐ Box No. VIII Certain observations on the international application

2. FURTHER ACTION

If a demand for international preliminary examination is made, this opinion will usually be considered to be a written opinion of the International Preliminary Examining Authority ("IPEA") except that this does not apply where the applicant chooses an Authority other than this one to be the IPEA and the chosen IPEA has notified the International Bureau under Rule 66.1bis(b) that written opinions of this International Searching Authority will not be so considered.

If this opinion is, as provided above, considered to be a written opinion of the IPEA, the applicant is invited to submit to the IPEA a written reply together, where appropriate, with amendments, before the expiration of 3 months from the date of mailing of Form PCT/ISA/220 or before the expiration of 22 months from the priority date, whichever expires later.

For further options, see Form PCT/ISA/220.

Name and mailing address of the ISA:



European Patent Office
P.B. 5818 Patentlaan 2
NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas
Tel. +31 70 340 - 2040
Fax: +31 70 340 - 3016

Date of completion of
this opinion

see form
PCT/ISA/210

Authorized Officer

Diller, Reinhard

Telephone No. +31 70 340-9418



Box No. I Basis of the opinion

1. With regard to the **language**, this opinion has been established on the basis of:
- ☒ the international application in the language in which it was filed
 - ☐ a translation of the international application into , which is the language of a translation furnished for the purposes of international search (Rules 12.3(a) and 23.1 (b)).
2. ☐ This opinion has been established taking into account the **rectification of an obvious mistake** authorized by or notified to this Authority under Rule 91 (Rule 43bis.1(a))
3. With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the international application, this opinion has been established on the basis of a sequence listing filed or furnished:
- a. (means)
- ☐ on paper
 - ☐ in electronic form
- b. (time)
- ☐ in the international application as filed
 - ☐ together with the international application in electronic form
 - ☐ subsequently to this Authority for the purposes of search
4. ☐ In addition, in the case that more than one version or copy of a sequence listing has been filed or furnished, the required statements that the information in the subsequent or additional copies is identical to that in the application as filed or does not go beyond the application as filed, as appropriate, were furnished.
5. Additional comments:

Box No. V Reasoned statement under Rule 43bis.1(a)(i) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty (N)	Yes: Claims	<u>1-12</u>
	No: Claims	
Inventive step (IS)	Yes: Claims	
	No: Claims	<u>1-12</u>
Industrial applicability (IA)	Yes: Claims	<u>1-12</u>
	No: Claims	

2. Citations and explanations

see separate sheet

Re Item V

Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Reference is made to the following documents:

- D1 US 2007/134397 A1 (EPPLER WOLFGANG M [DE] ET AL) 14 June 2007 (2007-06-14)cited in the application
- D2 PALZER ET AL: "Agglomeration of pharmaceutical, detergent, chemical and food powders Similarities and differences of materials and processes",
POWDER TECHNOLOGY, ELSEVIER SEQUOIA, LAUSANNE, CH,
vol. 206, no. 1-2, 18 January 2011 (2011-01-18), pages 2-17,
XP027547542,
ISSN: 0032-5910
[retrieved on 2010-05-15]
- D3 WO 02/069742 A1 (NESTLE SA [CH]; LENOBLE HENRI-PIERRE [CH])
12 September 2002 (2002-09-12)cited in the application
- D4 WO 2004/049831 A1 (NESTEC SA [CH]) 17 June 2004 (2004-06-17)
- D5 WO 2007/104326 A1 (UNILEVER NV [NL]; UNILEVER PLC [GB]; LEVER
HINDUSTAN LTD [IN]; ACHTERK) 20 September 2007 (2007-09-20)
- D6 WO 03/000077 A1 (NESTLE SA [CH]; FROEHLICH MARKUS [CH];
PALZER STEFAN [CH]; RUEEGER MAX) 3 January 2003 (2003-01-03)
- D7 EP 1 820 409 A1 (NESTEC SA [CH]) 22 August 2007 (2007-08-22)
- D8 EP 1 344 458 A1 (NESTLE SA [CH]) 17 September 2003 (2003-09-17)

2. Novelty and inventive step

2.1 The present application concerns a process for preparing a bouillon tablet, a bouillon tablet obtained by said process and its use for the preparation of soup, sauce, bouillon or gravy or as a seasoning. The purpose is to provide hard bouillons having layers of visually appealing elements, such as herbs, garnishes, vegetable pieces or spices.

2.2 D1 is regarded as being the prior art closest to the subject-matter of claim 1, and discloses (see e. g. claims 1 and 7, example) a process for preparing a food concentrate such as a bouillon tablet, wherein a mixture of herbs and/or vegetable pieces (20-98% wt) having a moisture content of 5-30% wt are pressed to obtain a compressed pill being not too brittle due to presence of pieces of herbs or vegetables and 2-80% wt of a matrix material is added comprising e. g. palm oil, salt, glutamate and sugar to form a second layer. The pill and the matrix material are put into a press and compressed to a block (=tablet) which is used for the preparation of a soup.

2.3 The subject-matter of claim 1 differs from this known process in that the tablet of claim 1 is formed using a rotary double-punch press and is therefore new (Article 33 (2) PCT).

2.4 However, this distinguishing feature does not seem to cause any technical effect.

2.5 The problem to be solved by the present invention may therefore be regarded as the provision of an alternative process for preparing a bouillon tablet having two or more layers.

2.6 The solution to this problem proposed in claim 1 of the present application is considered as not involving an inventive step (Article 33(3) PCT) for the following reasons: In view of the teaching of D1 which fails to disclose a rotary double-punch press, the person skilled in the art knows how to compress a bouillon tablet. Further, in order to solve the problem of the present application, the person skilled in the art would combine the teaching of D1 with the disclosure of D2 which teaches that food powders are produced in agglomerated form to *i. a.* encapsulate sensitive components and improve the optical appearance of the product, e. g. by tableting the powders in a rotary double-punch tablet press (see p. 2, left-hand column, l. 1-4 and fig. 7j), and he/she would arrive at the subject-matter of claim 1 in an obvious manner.

2.7 Similar reasoning applies, *mutatis mutandis*, to the subject-matter of independent claims 11 and 12, which seems to be obvious in view of a combination of D1 and D2, too.

In addition, the subject-matter of dependent claims 2-10 pertains to trivial modifications or measures, which are *prima facie* obvious to a person skilled in the art without the exercise of inventive skill.

2.8 Consequently, the subject-matter of claims 1-12 of the present application is considered as not involving an inventive step (Article 33(3) PCT).

Possible steps after receipt of the international search report (ISR) and written opinion of the International Searching Authority (WO-ISA)

General information

For all international applications filed on or after 01/01/2004 the competent ISA will establish an ISR. It is accompanied by the WO-ISA. Unlike the former written opinion of the IPEA (Rule 66.2 PCT), the WO-ISA is not meant to be responded to, but to be taken into consideration for further procedural steps. This document explains about the possibilities.

Amending claims under Art. 19 PCT

Within 2 months after the date of mailing of the ISR and the WO-ISA the applicant may file amended claims under Art. 19 PCT directly with the International Bureau of WIPO. The PCT reform of 2004 did not change this procedure. For further information please see Rule 46 PCT as well as form PCT/ISA/220 and the corresponding Notes to form PCT/ISA/220.

Filing a demand for international preliminary examination

In principle, the WO-ISA will be considered as the written opinion of the IPEA. This should, in many cases, make it unnecessary to file a demand for international preliminary examination. If the applicant nevertheless wishes to file a demand this must be done before expiry of 3 months after the date of mailing of the ISR/ WO-ISA or 22 months after priority date, whichever expires later (Rule 54bis PCT). Amendments under Art. 34 PCT can be filed with the IPEA as before, normally at the same time as filing the demand (Rule 66.1 (b) PCT).

If a demand for international preliminary examination is filed and no comments/amendments have been received the WO-ISA will be transformed by the IPEA into an IPRP (International Preliminary Report on Patentability) which would merely reflect the content of the WO-ISA. The demand can still be withdrawn (Art. 37 PCT).

Filing informal comments

After receipt of the ISR/WO-ISA the applicant may file informal comments on the WO-ISA directly with the International Bureau of WIPO. These will be communicated to the designated Offices together with the IPRP (International Preliminary Report on Patentability) at 30 months from the priority date. Please also refer to the next box.

End of the international phase

At the end of the international phase the International Bureau of WIPO will transform the WO-ISA or, if a demand was filed, the written opinion of the IPEA into the IPRP, which will then be transmitted together with possible informal comments to the designated Offices. The IPRP replaces the former IPER (international preliminary examination report).

Relevant PCT Rules and more information

Rule 43 PCT, Rule 43bis PCT, Rule 44 PCT, Rule 44bis PCT, PCT Newsletter 12/2003, OJ 11/2003, OJ 12/2003

Bitte beachten Sie, dass angeführte Nichtpatentliteratur (wie z. B. wissenschaftliche oder technische Dokumente) je nach geltendem Recht dem Urheberrechtsschutz und/oder anderen Schutzarten für schriftliche Werke unterliegen könnte. Die Vervielfältigung urheberrechtlich geschützter Texte, ihre Verwendung in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen und ihre Weitergabe an Dritte ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Rechtsinhabers nicht gestattet.

Veuillez noter que les ouvrages de la littérature non-brevets qui sont cités, par exemple les documents scientifiques ou techniques, etc., peuvent être protégés par des droits d'auteur et/ou toute autre protection des écrits prévue par les législations applicables. Les textes ainsi protégés ne peuvent être reproduits ni utilisés dans d'autres publications électroniques ou imprimées, ni rediffusés sans l'autorisation expresse du titulaire du droit d'auteur.

Please be aware that cited works of non-patent literature such as scientific or technical documents or the like may be subject to copyright protection and/or any other protection of written works as appropriate based on applicable laws. Copyrighted texts may not be copied or used in other electronic or printed publications or re-distributed without the express permission of the copyright holder.

ANEXO

El documento que acredita la calidad de REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores **ALICIA LLOREDA** y/o **GUSTAVO TAMAYO** y/o **IGNACIO SANTAMARIA** y/o **ENRIQUE ALVAREZ** para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se está presentando con esta solicitud. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 143/10 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 17 DE MARZO DE 2010 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E. 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTERPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No.2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre de 1964)

- 1. - País: Suiza
- El presente documento público
- 2. - ha sido firmado por Jean-Daniel RUMPF
- 3. - obrando en calidad de Notario en Vevey
- 4. - con sello de Jean-Daniel RUMPF, Notario

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES
200 MAR 23 A 10:51
BOGOTÁ D.C.

CERTIFICADO

- 5. - En Lausana
- 6.- El 25 de febrero 2010
- 7. - Por la Cancillería del Estado del Cantón de Vaud
- 8. - Bajo el número 2.578
- 9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Cantón de Vaud
- 10. - Por el Canciller de Estado, firma ilegible de C. CHEVALLEY

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO
Jean Jacques
010646
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

Traducción oficial No. 143/10.
Traductor: Jean-Jacques Turpin.
Bogotá, D.C., 17 de marzo 2010.

Traducción Oficial No. 143/10
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Res. Minjusticia No. 2680/91



Los abajo firmados,

NESTEC S.A., una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

con domicilio en Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Suiza

nombramos por el presente a ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, domiciliados en Bogotá, Colombia, con oficinas en dicha ciudad, Calle 72 No. 5-83, piso 6o., nuestros representantes legales y verdaderos en Bogotá, con facultades para recibir notificaciones y nombrar apoderados judiciales o extrajudiciales, con el fin de dar cumplimiento al parágrafo 1o. del artículo 543 del decreto 410 de 1971.

Los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, o los apoderados que cualquiera de ellos designe, quedan especialmente facultados para representarnos ante las autoridades colombianas, administrativas, judiciales o de policía, en todos los trámites relativos a la propiedad industrial, a cuyo efecto les facultamos para dar ante dichas autoridades todos los pasos necesarios al objeto indicado, elevar solicitudes, declaraciones, reclamos, recursos y presentar desistimientos; formular descripciones, enmiendas, limitar el alcance de las solicitudes, presentar oposiciones y apelaciones; instaurar cancelaciones, renunciar total o parcialmente a los registros, abonar todos los impuestos y cuotas y efectuar todo otro pago determinado por la ley; recibir todos los documentos y valores, dando el descargo respectivo; llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin, todas las medidas que creyeren conducentes al resguardo de nuestros intereses; y en caso de producirse oposición, pasando los antecedentes a los tribunales, quedan facultados para tomar intervención como demandantes o demandados ante los jueces que sean competentes, pudiendo transar, someter a árbitros, desistir, percibir y apelar, con todas las demás facultades que resulten necesarias, y por el presente declaramos desde ahora válido y bueno cuanto dichos representantes y/o los apoderados que cualquiera de ellos nombre hicieren en nuestro beneficio.

Asimismo, facultamos a los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, para solicitar en la Oficina de Propiedad Industrial la protocolización de este documento y de cualquier poder que cualquiera de ellos otorgue a nombre nuestro.

Dado y firmado

The undersigned,

NESTEC S.A., a corporation organized and existing under the laws of Switzerland

domiciled at Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

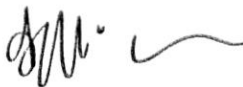
hereby appoint, ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial agents, so as to comply with paragraph 1o. of article 543 of decree 410 of 1971.

Doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, or the agents by any one of them appointed, are especially empowered to represent us before the administrative, judicial or police authorities of Colombia, in all proceedings pertaining to industrial property, for which purpose we authorize them to take before the said authorities all the necessary steps for the said end; to file petitions, declarations, claims, recourses and withdrawals, to draw up specifications; to file amendments, to limit the scope of applications, file oppositions; file cancellations total or partially waive registrations, to pay all installments and effect all other payments prescribed by law; to receive proper receipts, to comply with all other requirements and, in short, to take all those measures which they may deem fit for the protection of our interests; and in case of opposition, where the proceedings be passed over to the courts, we authorize said agents to act on our behalf, as complainants as well as defendants, before the competent judges, with full powers to make arrangements, to submit to arbitrators, to desist, to collect, to appeal and, in short, with all such further powers as may be required, and we hereby declare from now on as valid and good all that said representatives and/or the agents by any one of them appointed may do for our benefit.

We also authorize doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, to apply for protocolization of this document and of any power of attorney by any one of them conferred in our name, before the Office of Industrial Property.

Given and signed this 13-02-2010

Bruce McCONNELL – Vice President



NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

Authentication ./.

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Suiza
Vevey

Hoy de de 20 , compareció
Bruce McCONNELL , a quien conozco y
de quien me consta que firmó el anterior documento,
y quien debidamente juramentado declaró y dijo que
él es Vicepresidente de
NESTEC S.A. la compañía nombrada en el
documento que antecede, una sociedad
debidamente organizada y existente conforme a las
leyes de **Suiza**, domiciliada en la ciudad de
Vevey, Suiza, legalmente constituida para un
período de duración que aún no ha terminado, que
ejerce su objeto social; conforme a las leyes de
Suiza, que el declarante está autorizado por dicha
Compañía para conferir este poder; que el sello
estampado por él al pie de tal poder, en nombre y en
representación de la expresada Compañía, es el
sello oficial de ella; y que el objeto para el cual se
confiere este instrumento está comprendido dentro
del de la sociedad.
El suscrito Notario ha visto los Estatutos de
incorporación firmados en **Vevey, Suiza**,
con fecha 24 de marzo de 1997
y certifica que de conformidad con la legislación de
dicho Estado la anterior declaración juramentada es
prueba suficiente de que los hechos sobre que ella
versa son ciertos o verdaderos, de lo cual da fe.

Notary Public (Notario Público).

NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

Switzerland
Vevey

On this day of , 20 ,
personally came Bruce McCONNELL ,
to me known, and known to me to be the person who
signed the foregoing instrument, who being by me
duly sworn did depose and say that he is the Vice
President of **NESTEC S.A.** , the company named
within, a Corporation organized and existing under
the laws of the **Switzerland**, domiciled at the City of
Vevey, Switzerland, legally constituted for a period
of tenure not yet expired, which exercises its
corporate purposes according to the laws of
Switzerland, that the deponent is authorized by said
Company to confer this power of attorney; that the
seal affixed hereunto by the deponent in the name
and on behalf of said Corporation is the corporate
seal thereof; and that the purpose for which this
instrument is granted is included within the corporate
purposes of the Company.
The undersigned Notary Public has seen the articles
of Incorporation of said Corporation executed at
Vevey, Switzerland, under date **March 24, 1997** and
hereby certifies that under the laws of said Country
the foregoing acknowledgment is sufficient proof that
the facts therein contained are true, which he attests.



Authentication Nr. 11'259.-

On the basis of a written confirmation and on the basis of a comparison of signature, the undersigned, JEAN-DANIEL RUMPF, Notary Public in Vevey for the Canton of Vaud, Switzerland, certifies the authenticity of the signature appended on the opposite by Mr. Bruce MCCONNELL, Vice President of Nestec S.A., with its head office in Vevey, who validly commits the above mentioned limited company with his individual signature. -----

VEVEY, THIS TWENTYFOURTH DAY OF FEBRUARY TWO THOUSAND AND TEN. -----



APOSTILLE

(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel Rumpf

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

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

Attesté

5. à Lausanne

6. le 25 février 2010

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

8. sous No 2'578

9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:
C. CHEVALLEY



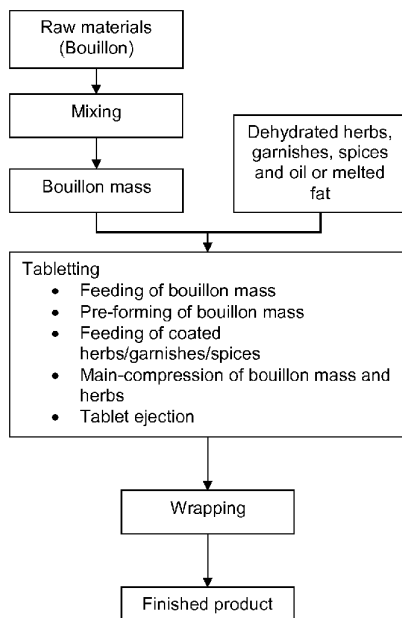


- (51) **International Patent Classification:**
A23L 1/00 (2006.01) *A23L 1/40* (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
- (21) **International Application Number:**
PCT/EP2012/060193
- (22) **International Filing Date:**
30 May 2012 (30.05.2012)
- (25) **Filing Language:** English
- (26) **Publication Language:** English
- (30) **Priority Data:**
11170231.2 16 June 2011 (16.06.2011) EP
- (71) **Applicant (for all designated States except US):** NESTEC S.A. [CH/CH]; Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).
- (72) **Inventors; and**
- (75) **Inventors/Applicants (for US only):** SCHROEDER, Caroline [DE/DE]; Hindenburgstr. 24, 78467 Konstanz (DE). KRAUCH, José Guillermo [DE/DE]; Feldstrasse 22, 78224 Singen (DE).
- (74) **Common Representative:** NESTEC S.A.; Greg LYNCH, Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).
- (81) **Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of national protection available):** AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) **Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of regional protection available):** ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), European (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[Continued on next page]

(54) **Title:** BOUILLON TABLET PROCESS

Figure 1



(57) **Abstract:** A process for preparing a bouillon tablet having two or more layers comprising the steps (a) forming a first layer of the tablet comprising a mixture of two or more of salt, taste enhancer, sugar, and fat (or oil), (b) forming a second layer of the tablet by adding to the first layer a mixture comprising one or more of herbs, garnishes, vegetable pieces, and spices; and (c) compressing the two layers to form the tablet, where the tablet is formed using a rotary double-punch press.

**Declarations under Rule 4.17:**

— as to applicant's entitlement to apply for and be granted a patent (Rule 4.17(ii))

— as to the applicant's entitlement to claim the priority of the earlier application (Rule 4.17(iii))

— of inventorship (Rule 4.17(iv))

Published:

— with international search report (Art. 21(3))

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

(PCT Article 18 and Rules 43 and 44)

Applicant's or agent's file reference 11047-WO-PCT	FOR FURTHER ACTION see Form PCT/ISA/220 as well as, where applicable, item 5 below.	
International application No. PCT/EP2012/060193	International filing date (<i>day/month/year</i>) 30/05/2012	(Earliest) Priority Date (<i>day/month/year</i>) 16/06/2011
Applicant NESTEC S.A.		

This international search report has been prepared by this International Searching Authority and is transmitted to the applicant according to Article 18. A copy is being transmitted to the International Bureau.

This international search report consists of a total of 4 sheets.

☒ It is also accompanied by a copy of each prior art document cited in this report.

1. Basis of the report

a. With regard to the **language**, the international search was carried out on the basis of:

- ☒ the international application in the language in which it was filed
- ☐ a translation of the international application into _____, which is the language of a translation furnished for the purposes of international search (Rules 12.3(a) and 23.1(b))

b. ☐ This international search report has been established taking into account the **rectification of an obvious mistake** authorized by or notified to this Authority under Rule 91 (Rule 43.6*bis*(a)).

c. ☐ With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the international application, see Box No. I.

2. ☐ **Certain claims were found unsearchable** (See Box No. II)

3. ☐ **Unity of invention is lacking** (see Box No. III)

4. With regard to the **title**,

- ☒ the text is approved as submitted by the applicant
- ☐ the text has been established by this Authority to read as follows:

5. With regard to the **abstract**,

- ☒ the text is approved as submitted by the applicant
- ☐ the text has been established, according to Rule 38.2, by this Authority as it appears in Box No. IV. The applicant may, within one month from the date of mailing of this international search report, submit comments to this Authority

6. With regard to the **drawings**,

- a. the figure of the **drawings** to be published with the abstract is Figure No. 1
- ☒ as suggested by the applicant
- ☐ as selected by this Authority, because the applicant failed to suggest a figure
- ☐ as selected by this Authority, because this figure better characterizes the invention
- b. ☐ none of the figures is to be published with the abstract

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2012/060193

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER INV. A23L1/00 A23L1/22 A23L1/40 ADD.		
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) 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 practicable, search terms used) EPO-Internal, FSTA, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	US 2007/134397 A1 (EPPLER WOLFGANG M [DE] ET AL) 14 June 2007 (2007-06-14) cited in the application example;; claims 1, 7 ----- -/--	1-12
☒ Further documents are listed in the continuation of Box C. ☒ See patent family 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 application or patent but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts 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 31 August 2012		Date of mailing of the international search report 12/09/2012
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016		Authorized officer Diller, Reinhard

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2012/060193

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	PALZER ET AL: "Agglomeration of pharmaceutical, detergent, chemical and food powders Similarities and differences of materials and processes", POWDER TECHNOLOGY, ELSEVIER SEQUOIA, LAUSANNE, CH, vol. 206, no. 1-2, 18 January 2011 (2011-01-18), pages 2-17, XP027547542, ISSN: 0032-5910 [retrieved on 2010-05-15] page 2, left-hand column, line 1 - line 4; figure 7j	1-12
A	----- WO 02/069742 A1 (NESTLE SA [CH]; LENOBLE HENRI-PIERRE [CH]) 12 September 2002 (2002-09-12) cited in the application claim 1; figures 1, 2; example 2	1-12
A	----- WO 2004/049831 A1 (NESTEC SA [CH]) 17 June 2004 (2004-06-17) the whole document	1-12
A	----- WO 2007/104326 A1 (UNILEVER NV [NL]; UNILEVER PLC [GB]; LEVER HINDUSTAN LTD [IN]; ACHTERK) 20 September 2007 (2007-09-20) the whole document	1-12
A	----- WO 03/000077 A1 (NESTLE SA [CH]; FROEHLICH MARKUS [CH]; PALZER STEFAN [CH]; RUEEGER MAX) 3 January 2003 (2003-01-03) the whole document	1-12
A	----- EP 1 820 409 A1 (NESTEC SA [CH]) 22 August 2007 (2007-08-22) the whole document	1-12
A	----- EP 1 344 458 A1 (NESTLE SA [CH]) 17 September 2003 (2003-09-17) the whole document -----	1-12

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2012/060193

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 2007134397	A1	14-06-2007	AR 056848 A1 24-10-2007 EP 1965662 A1 10-09-2008 US 2007134397 A1 14-06-2007 WO 2007068332 A1 21-06-2007
WO 02069742	A1	12-09-2002	AT 503395 T 15-04-2011 AU 2008201631 A1 01-05-2008 BG 108138 A 31-01-2005 BR 0207942 A 02-03-2004 CA 2441956 A1 12-09-2002 CN 1507325 A 23-06-2004 CZ 20032715 A3 17-12-2003 DE 20103914 U1 11-07-2002 EP 1370160 A1 17-12-2003 MX PA03007995 A 04-12-2003 PL 363626 A1 29-11-2004 RU 2302175 C2 10-07-2007 UA 30928 U 25-03-2008 WO 02069742 A1 12-09-2002
WO 2004049831	A1	17-06-2004	AU 2002358589 A1 23-06-2004 WO 2004049831 A1 17-06-2004
WO 2007104326	A1	20-09-2007	BR PI0621203 A2 06-12-2011 CN 101400271 A 01-04-2009 EP 1993385 A1 26-11-2008 WO 2007104326 A1 20-09-2007
WO 03000077	A1	03-01-2003	AR 034536 A1 25-02-2004 AT 362329 T 15-06-2007 BR 0210543 A 22-06-2004 CA 2449882 A1 03-01-2003 CN 1518419 A 04-08-2004 CZ 20033524 A3 14-04-2004 DE 60220163 T2 14-02-2008 DO P2002000425 A 30-12-2003 EP 1269863 A1 02-01-2003 EP 1401296 A1 31-03-2004 ES 2284903 T3 16-11-2007 IL 159090 A 05-07-2006 NZ 530195 A 28-04-2006 PE 00702003 A1 14-03-2003 PL 367220 A1 21-02-2005 PT 1401296 E 31-05-2007 RU 2308206 C2 20-10-2007 WO 03000077 A1 03-01-2003
EP 1820409	A1	22-08-2007	AU 2007209344 A1 02-08-2007 BR PI0706727 A2 05-04-2011 CA 2637086 A1 02-08-2007 CN 101374427 A 25-02-2009 EP 1820409 A1 22-08-2007 EP 1978831 A1 15-10-2008 NZ 569605 A 28-10-2011 WO 2007085609 A1 02-08-2007
EP 1344458	A1	17-09-2003	AU 2003218748 A1 22-09-2003 BR 0308586 A 11-01-2005

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2012/060193

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
		CA 2478553 A1	18-09-2003
		CN 1642437 A	20-07-2005
		DE 60307993 T2	22-02-2007
		EP 1344458 A1	17-09-2003
		EP 1482811 A1	08-12-2004
		ES 2269993 T3	01-04-2007
		JP 2005519600 A	07-07-2005
		JP 2011055832 A	24-03-2011
		MX PA04008814 A	08-09-2005
		RU 2323586 C2	10-05-2008
		US 2005153018 A1	14-07-2005
		WO 03075676 A1	18-09-2003
		ZA 200408199 A	11-10-2005

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO TEMÁTICO PATENTE DE INVENCION ☐ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐	
(21) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 18-12-13	
(51) Clasificación Internacional: A23L 1/00	
(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.	
(72) Inventor(es): SCHROEDER, Caroline y KRAUCH, José Guillermo.	
(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País	
11170231.2 16-06-11 EP	
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 16-01-14	
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT	
Fecha de presentación de la solicitud: 30-05-12	
No. de solicitud: PCT/EP2012/060193	
(87) Publicación internacional:	
Fecha: 20-12-12	
No. Publicación: WO 2012/171801 A1	
(54) Título: PROCESO DE TABLETA DE CALDO.	
(57) Resumen - Reivindicación(es):	
Resumen.-	
Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas que comprende los pasos (a) formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de dos o más de sal, potenciador del sabor, azúcar, y grasa (o aceite), (b) formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias, y (a) la compresión de las dos capas para formar la tableta, donde se forma la tableta usando una prensa rotativa de doble troquel.	
Sector: Industria Química, proceso para la preparación de una tableta de caldo por medio del empleo de una prensa de doble troquel para la preparación de dicha tableta de caldo.	

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS PATENTE DE INVENCION ☐ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐	
(21) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 18-12-13	
(51) Clasificación Internacional: A23L 1/00	
(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.	
(72) Inventor(es): SCHROEDER, Caroline y KRAUCH, José Guillermo.	
(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE	
(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País	
11170231.2 16-06-11 EP	
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 16-01-14	
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT	
Fecha de presentación de la solicitud: 30-05-12	
No. de solicitud: PCT/EP2012/060193	
(87) Publicación internacional	
Fecha: 20-12-12	
No. publicación: WO 2012/171801 A1	
(54) Título: PROCESO DE TABLETA DE CALDO.	

TRADUCCION OFICIAL No. 2013-12-18-743
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

No. 11047/GF

Yo/Nosotros, el suscrito

(lista de cedentes: ver abajo)

por el presente declaro que soy/somos uno de los inventor(es) de la siguiente invención:

PROCESO DE TABLETA DE CALDO

para la cual se presentó una solicitud de patente bajo 11170231.2 el 16.06.2011 en un Procedimiento Europeo (Patentes)

y que yo/nosotros, por una consideración buena y valiosa, el recibo de lo cual yo/nosotros por el presente reconozco, he/hemos traspasado y por el presente traspaso todos mis/nuestros derechos en la Solicitud y la invención(es) descrita en el presente y todas las mejoras de la misma, en cuanto se relaciona con todos los países del mundo y también mis/nuestros derechos para solicitar patentes que designen a cualquier país, a

Nestec S.A.,

un cuerpo corporativo de Suiza en Avenue Nestlé 55, CH-1800 VEVEY, Suiza

incluyendo el derecho a obtener patentes en cualquier país, el derecho a reivindicar prioridad bajo la Convención Internacional de la Solicitud y el derecho a vender o transferir dicha patente y/o solicitud de patente.

SCHROEDER, Caroline
Hindenburgstr. 24
DE-78467 Konstanz
Ciudadano de Alemania

KRAUCH, José Guillermo
Feldstrasse 22
DE-78224 Singen
Ciudadano de Alemania

Fecha del Traspaso: 01.07.2007

Fecha del Traspaso: 03.05.2003

Firma
(ilegible)
Nombre: Caroline Schroeder

Fecha
21 / 07 / 2011

Firma del testigo
(ilegible)
Nombre: (ilegible)

Fecha
27 / 07 / 2011

Firma
(ilegible)
Nombre: José Guillermo Krauch

Fecha
21 / 07 / 2011

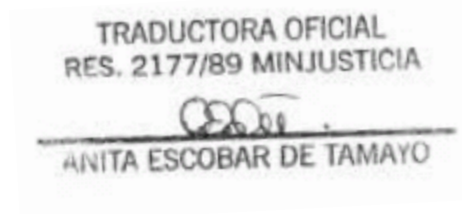
Firma del testigo
(ilegible)
Nombre: (ilegible)

Fecha
21 / 07 / 2011

Acepto el traspaso anterior
Fecha: Vevey, 28/07/2011

Nestec S.A.
(firma: ilegible)
Cornelis SCHÜLLER
Vicepresidente Asistente

Traducido según mi mejor saber y entender, este día 18 de diciembre de 2013, en la ciudad de Bogotá, D.C., por Anita Escobar de Tamayo, Traductora Oficial, Res. 2177 de 1989, Ministerio de Justicia, República de Colombia.



I/We, the undersigned

(List of assignors : see bottom of page.)

do hereby declare that I am / We are one of /the inventor(s) of the following invention :

BOUILLON TABLET PROCESS

for which a patent application has been filed under 11170231.2 on 16.06.2011 in European Procedure (Patents)

and that I/we, for good and valuable consideration, the receipt of which I/we hereby acknowledge, have assigned and do hereby assign all my/our rights in the Application and the invention(s) described therein and all improvements thereof, so far as all countries of the world are concerned and also my/our rights to apply for patents designating any country, to

Nestec S.A.,

a Swiss body corporate of Avenue Nestlé 55, CH-1800 VEVEY, Switzerland

including the right of obtaining patents in any country, the right to claim priority under the International Convention from the Application and the right to sell or transfer said patent and/or patent application.

SCHROEDER Caroline
Hindenburgstr. 24
DE-78467 Konstanz
Citizen of Germany

Assignment date : 01.07.2007

KRAUCH José Guillermo
Feldstrasse 22
D-78224 SINGEN
Citizen of Germany

Assignment date : 03.05.2003

Signature



Name: Caroline Schroeder

Date Signed

21.07.2011

Witness's signature

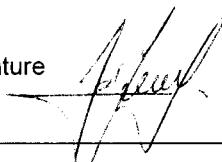


Name: Jaimana Saikali

Date signed

21.07.2011

Signature

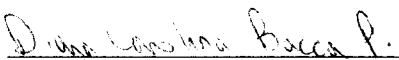


Name: José Guillermo KRAUCH

Date Signed

21.07.2011

Witness's signature



Name: MARIA BACCA

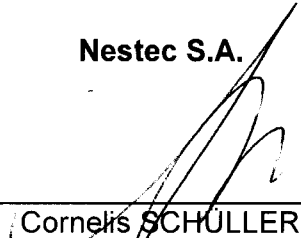
Date signed

21.07.2011

I accept the foregoing assignment

Date: Vevey, 28.7.2011

Nestec S.A.



Cornelis SCHÜLLER
Assistant Vice President