

# LLOREDA & CIA. S. A.

ABOGADOS

BOGOTA - COLOMBIA  
OFICINA FUNDADA EN 1941  
APARTADO AEREO 12304  
C.R. 2264370, 57-1-6069700

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. \_\_\_\_\_ S. \_\_\_\_\_

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-076119- -00003-0000

Fecha: 2009-10-26 16:22:07 Dep. 2020 NUECREACIONES  
Tra. 11 PATENTEIYII Eje: 378 FASENACIONAL  
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 6

Re: PI.-NESTEC S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional  
PCT para "PRODUCTO DE CONFITERÍA ESTABLE AL  
ALMACENAMIENTO".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 09-  
076.119.-

1. Me refiero al Oficio No. **10155** dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista del 4 de Septiembre de 2009.

2. En respuesta a su comunicación arriba referida y estando dentro del término establecido para ello, atentamente me permito allegar el recibo de pago de la tasa establecida para las reivindicaciones adicionales de la solicitud arriba mencionada.

Me permito aclarar que dicho pago corresponde a las reivindicación 16, 17 y 18, las cuales deberán ser estudiadas junto con la presente solicitud.

3. Anexo me permito presentar:

- (a) Recibos números 09-78.314, que acredita el pago de la tasa mencionada;  
y
- (b) Copia del capítulo reivindicatorio que debe tenerse en cuenta para estudio compuesto por 18 reivindicaciones.

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

Señor Superintendente,

  
ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 78,314  
FECHA : OCTUBRE 19 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-076119- -00003-0000

Fecha: 2009-10-26 16:22:07 Dep. 2020 NUECREACION  
Tra. 11 PATENTEIYI Eve: 378 FASENACIONALI  
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 6

\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE       | TIPO PAGO    | BANCO           | CUENTA    | No. PAGO | FECHA PAGO | Vr. PAGO      |
|-------------------|--------------|-----------------|-----------|----------|------------|---------------|
| LOREDA Y CIA S. A | CONSIGNACION | BANCO DE BOGOTA | 062754387 | 79464431 | 19/10/2009 | 18,384,180.00 |

\*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                              | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|---------------------------------------|----------------|
| 3     | 50005-01-01 | SOLICITUDES                           |                |
|       |             | *** REIVINDICACION UNITARIA ADICIONAL | 75,000.00      |
|       |             | TOTAL :                               | \$ 75,000.00   |

SON: SETENTA Y CINCO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

## REIVINDICACIONES

1. Un mousse estable al almacenamiento que comprende una emulsión de aceite-en-agua aireada CARACTERIZADA porque el mousse tiene un módulo de almacenamiento en 20°C, de menos de 50,000Pa.

2. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la proporción de la fase oleosa:fase acuosa varía desde 25:75 a 60:40.

3. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la fase oleosa consiste de 100% de grasa.

4. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene una mezcla de chocolate de grasa blanda, chocolate amargo y cacao en polvo.

5. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene desde 35 a 50%

en peso de grasa blanda, desde 20 a 50% en peso de chocolate amargo y desde 0 a 30% de cacao en polvo.

6. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a chocolate, la fase oleosa contiene los elementos de chocolate.

7. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de mousses con sabores diferentes al chocolate, la fase oleosa contiene una grasa adecuada o una combinación de grasa con leche en polvo o fruta en polvo.

8. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque para la elaboración de un mousse con sabor a nuez, la fase de aceite contiene nueces de tierra y/o partículas de nuez y opcionalmente chocolate.

9. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque la fase acuosa contiene una mezcla de sacarosas y/o alcohol de azúcar en conjunto con un surfactante y agua.

10. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 9, CARACTERIZADO porque el surfactante comprende proteína de suero, clara de huevo, hidrolizado de

caseína o mezclas de los mismos, leche en polvo descremada, éster de sacarosa de ácidos grasos, ésteres de monoglicéridos del ácido cítrico, éster del ácido de monoglicéridos del ácido tartárico, polisorbatos, éster del ácido de monoglicéridos del ácido láctico, propilenglicol, ésteres de ácidos grasos de propilenglicol solos o cualquier combinación de dos o más de los mismos elementos.

11. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 9, CARACTERIZADO porque la mezcla de sacarosas o alcohol de azúcar es jarabe de maíz, sacarosa, jarabe de maltitol, polidextrosa, dextrinas, inulina, sorbitol, glicerol, fructosa y mezclas de cualquiera de dos o más de los mismos.

12. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa ( $A_w$ ) de menos de 0,67.

13. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa ( $A_w$ ) de menos de 0,60.

14. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque tiene una actividad acuosa ( $A_w$ ) de 0,20 a 0,55.

15. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque no contiene conservantes.

16. Un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque contiene sabor a una fruta, nueces, menta, café, caramelo, dulce de leche o chocolate.

17. Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque comprende preparar la fase oleosa y la fase acuosa separadamente, agregando la fase oleosa a la fase acuosa a un índice que permita suficiente tiempo y con suficiente agitación para formar y airear la emulsión.

18. Un procedimiento para preparar un mousse estable al almacenamiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque comprende la preparación de la fase oleosa y la fase acuosa, combinando la fase oleosa y la fase acuosa y aireando la mezcla.