

P-11420
REIVS. MODIFICADAS
25/07/2016

REIVINDICACIONES

1. Un producto de cereal horneado que comprende una porción de corteza y una porción de miga, en el que la porción de corteza rodea la porción de miga,

una actividad de agua de entre 0,4 y 0,9; y

un contenido de SAG (glucosa lentamente disponible, por sus siglas en inglés) de entre 15 g y 23 g por 100 g de producto de cereal horneado.

2. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, que comprende un contenido de humedad de entre 5% en peso y 40% en peso.

3. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 2, que comprende inclusiones que incluyen granos finos, granos gruesos y/o cortes de trigo sarraceno.

4. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, que comprende granos finos, granos gruesos y/o cortes de trigo sarraceno.

5. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el producto de cereal está basado en una masa y en donde la masa comprende un contenido de humedad entre 5% en peso y 50% en peso.

6. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 2, en donde el producto de cereal

✓

tiene un contenido de SAG sin hornear y un contenido de SAG horneado, y en donde el contenido de SAG horneado está entre 0% y 40% por debajo del contenido de SAG sin hornear.

7. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el contenido de SAG de la porción de corteza está entre 15 y 23 g por 100 g de porción de corteza.

8. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 7, en donde el contenido de SAG de la porción de corteza está entre 18 y 22 g por 100 g de porción de corteza.

9. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 8, en donde el contenido de SAG de la porción de corteza está entre 19 y 21 g por 100 g de porción de corteza.

10. El producto de cereal horneado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde el contenido de SAG de la porción de miga está entre 15 y 20 g por 100 g de porción de miga.

11. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 10, en donde el contenido de SAG de la porción de miga está entre 17 y 19 g por 100 g de porción de miga.

12. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el contenido de SAG de la porción de miga por 100 g de porción de miga está entre 70% y 95% por 100 g de porción de corteza.

13. El producto de cereal horneado de conformidad con la reivindicación 1, en donde el contenido de SAG de la

porción de miga por 100 g de porción de miga está entre 85% y 90% por 100 g de porción de corteza.

14. Un método para preparar un producto de cereal horneado, el método comprende:

- (a) preparar una masa;
- (b) formar la masa;
- (c) proporcionar una pieza de masa;
- (c) hornear la pieza de masa.

15. El método de conformidad con la reivindicación 14, en el que la masa tiene un contenido de SAG sin hornear y el producto de cereal horneado tiene un contenido de SAG horneado, y en donde el contenido de SAG horneado está entre 0% y 40% por debajo del contenido de SAG sin hornear.

16. El método de conformidad con la reivindicación 14, en el que la masa tiene un contenido de humedad entre 16% en peso y 40 % en peso de la masa.

17. Una barra alimenticia que comprende:

- (a) una actividad de agua de entre 0,4 y 0,9;
- (b) un contenido de SAG de entre 15 g y 23 g por 100 g de barra alimenticia;
- (c) un aglutinante que puede procesarse con calor; y
- (d) trigo sarraceno en una cantidad de entre 5% en peso y 30% de la barra alimenticia.

18. Un método para preparar una barra alimenticia; el método comprende:

- (a) calentar un aglutinante hasta una temperatura de entre 77 °C (170 °F) y 82 °C (180 °F);

8

(b) combinar el aglutinante con trigo
sarraceno; y

(c) enfriar para formar una barra alimenticia.

~~a~~

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-

10



RECIBO DE CAJA

No. 16 - 0072083

Bogotá D.C., Julio 25 de 2016 - 14:51:34

RECIBIDO DE : CLARKE MODET

NI 830.008.643

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
RECIBO DE CA	SIC ** RECIBO **	999999999	70701	19/07/2016	956.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
8 50005-01-01 SOLICITUDES	1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA ADICIONAL A LAS 10 INICIALES	40.000.00	320.000.00
			\$320.000.00

SON: **TRESCIENTOS VEINTE MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

Superintendencia de Industria y Comercio

Radicado : 16080866
Tipo aplicación : Respuesta a requerimiento
Dependencia : Patente
Fecha : 2016-07-25
Folios : 0

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Julio 25 de 2016 - 14:51:35