

INFORME DE BÚSQUEDA DE PATENTES

N° de solicitud: NC2016/0006166

CRITERIOS PARA LA BÚSQUEDA (Anexar pantallazo o reporte en PDF, junto con los boléanos utilizados*. Para el caso de secuencias, anexar alineamientos)

Palabras clave utilizadas chocolate thermostable, crystal seeds, lecithin, (oleic acid), (sorbitan tristearate), (interesterified fats), (heat stable chocolate), cocoa

CLASIFICACIONES UTILIZADAS PARA LA BÚSQUEDA CIP: A23G 1/36.

CPC (Opcional):

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (documentos patentes, literatura no patente, etc...)

Informes/Base de datos	N° de solicitud/ Autor**	Fecha de Publicación/Presentación (DD/MM/AAAA)	Reiv. afectadas (Con indicación, si procede, de las partes relevantes o números de secuencias)	Categorías especiales de los documentos citados***
SIPI (Obligatoria)	00067924	08/09/2000		A
	041266060	16/12/2004		A
WO	EP1477071	17/11/2004		A
	WO2012139574	18/10/2004		A
USPTO	EP0496310	29/07/1992		A
	WO9830108	16/07/1998		A
	WO0106863	01/02/2001		A
	EP1477071	17/11/2004		A
	WO2012139574	18/10/2004		A
	WO9830109	16/07/1998		A
	EP2319328	11/05/2011		A
PATBASE	US2010092612	15/04/2010		A
	US4910037	20/03/1990		A
	US2005084598	04/08/2003		A
EPOQUENET	CA2106086	26/09/1992		A
	US5149560	22/09/1992		A
IEEE	No se encontro			A

*** Categorías especiales de documentos citados:

“A” documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.

“E” solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.

“P” documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.

“X” documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.

“Y” documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.

**** Indicar entre paréntesis la Autoridad que realizó la búsqueda o el informe preliminar

Literatura no patente

**Se incluye entre otros, toda la referencia de la literatura no patente.

SEEDING EFFECTS ON SOLIDIFICATION BEHAVIOR OF COCOA BUTTER AND DARK CHOCOLATE. I. KINETICS OF SOLIDIFICATION Authors: HACHIYA I, KOYANO T, SATO K Publication Data: JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (JAOCs), 19891201 Springer, DE Source info: Vol: 66, Nr: 12, Page(s): 1757 - 1762

Fecha del reporte de búsqueda:

28/09/2017

