

P-2020/11529

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. **NC2020/0002569**Solicitud de patente a nombre de **CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, obrando como apoderada de la sociedad CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC, domiciliada en Singapur, Singapur, respectivamente, solicitantes de la patente de la referencia, en respuesta al oficio No. **13381** notificado electrónicamente el 29 de agosto 2022, relacionado con los requerimientos de fondo de la solicitud, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Modificaciones a las Reivindicaciones

Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de veintidós (22) reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente. Las modificaciones realizadas se presentan a continuación:

- 1.1.** Se ha modificado la reivindicación 1 para dar claridad entre el preámbulo y la parte caracterizante del método reivindicado. Adicionalmente, se ha eliminado la expresión pluralidad y a cambio se ha especificado que la mezcla de polisacáridos tiene entre 2 a 4 enzimas amilasa. Es así como reivindicación 1 cumple con el requisito de claridad ya que no incluye más de un conector gramatical, y adicionalmente cumple sustento en la descripción ya que no presente un lenguaje genérico, los cuales habían sido objetados por el examinador.
- 1.2.** La reivindicación 3 ya no incluye la referencia a una cantidad suficiente para reducir el pH de la mezcla de almidón a entre 1,5 y 2,2. A cambio se especifica que la cantidad de mezcla de almidón es de 0,01 a 0,04 meq/mL.

El soporte para esta modificación se puede encontrar en la descripción de la presente solicitud, así:

En una modalidad adicional, el ácido se añade en una cantidad suficiente para que el pH de la mezcla acuosa de almidón esté entre 1,8 y 2,2. En otra modalidad, se añade ácido a la mezcla acuosa de almidón en una cantidad de 0,01 a 0,04 meq/ml. En aun otra modalidad, la hidrólisis ácida se produce a temperaturas que varían de 130° a 150°.

Es así que esta reivindicación cumple con el requisito de claridad, ya que se define la cantidad de ácido que se agrega, el cual había sido objetado por el examinador.

- 1.3.** La reivindicación 10 ahora depende de la 9 y no repite la característica que el jarabe de maltosa que comprende entre 42 % y 50 % de maltosa.
- 1.4.** Se ha mejorado la traducción de la reivindicación 12 a fin de que se entiendan que los DP1, DP2 y DP3 son tipos de sacáridos, así:

12. El jarabe de maltosa de reivindicaciones cualquiera de las reivindicaciones 9 a 11 que tiene, además, una distribución de sacáridos que comprenden 12 % o menos de sacáridos DP1 que tienen, 42 % o más de sacáridos DP2 que tienen, 10 % o más de sacáridos DP3 que tienen y entre 20,0 % y 33,0 % de sacáridos que tienen DP4+.

- 1.5.** Finalmente se aclara que las reivindicaciones 14 a 20 se encuentran enteramente sustentadas en la descripción porque allí no se presentó evidencia del desarrollo de un producto comestible. El soporte respectivo se puede encontrar en los párrafos [0019]-[0020] de la presente solicitud.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones de claridad y patentabilidad planteadas por el examinador en su concepto técnico.

En consecuencia, nos permitimos indicar que el presente capítulo reivindicatorio, que incluye veintidós (22) reivindicaciones, se ajusta a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

2. Pago de tasas

En relación con el número de reivindicaciones, atentamente nos permitimos decir que no se adjunta tasa por concepto de reivindicaciones adicionales, toda vez que el nuevo capítulo reivindicatorio tiene igual número de reivindicaciones a las presentadas previamente, y en esencia es el mismo objeto, pero definido con mayor claridad.

Por otra parte, me permito adjuntar recibo por concepto de pago de tasa de modificación a las reivindicaciones, según lo establecido en la **Resolución No. 59669 de 2020**.

3. Descripción

Indica el Examinador que la descripción no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla

En este sentido se solicita tener en cuenta que el Examinador no ha sido claro, en cuanto a las razones por las que dicha descripción no es suficientemente clara y completa. No obstante, se desea llamar la atención del examinador sobre el hecho que la materia reclamada ha sido lo suficientemente limitada, de modo que la materia divulgada en el nuevo capítulo reivindicatorio está completamente soportada en la descripción inicialmente presentada.

Adicionalmente, tal como establece la Guía para el Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad, empleado por su Despacho para el análisis de las solicitudes (ver página 93):

*"La invención puede estar suficientemente descrita si se aporta: - **Un sólo ejemplo o un número razonable de ejemplos, modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona del oficio normalmente versada en la materia para que, junto con sus conocimientos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no sólo algunas especies particulares reivindicadas, sin que requiera de un esfuerzo inventivo. En tal caso, la presentación de ejemplos relativos a todas las especies particulares de la***

*invención **no será** condición necesaria para la suficiencia, siempre y cuando dichas especies se mencionen en la descripción". (el énfasis es nuestro)*

Teniendo en cuenta lo anterior, debe considerarse que la información contenida en la Descripción se suma a los conocimientos generales de una persona del oficio normalmente versada en la materia. En el presente caso, dicha persona encuentra suficiente información y soporte para la materia reivindicada y por tanto, puede reproducirla y ejecutar la invención sin problema.

4. Novedad

El examinador establece que las reivindicaciones 1-4 carecen de novedad a la luz de las enseñanzas del documento US2015322470 (D1), mientras que las reivindicaciones 10-11 se ven afectadas en este requisito por los documentos Mironescu (2009) (D2), US2015111259 (D3) y RU2205209 (D4).

A este respecto, me permito decir que el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que la invención se considera nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. Si de acuerdo con el espíritu de la norma legal indicada, la invención no se considera como nueva si está "*comprendida*" en el estado de la técnica, dicha norma se está refiriendo, naturalmente, a la totalidad del invento y no a alguno o a algunos de los componentes.

Aplicando lo anterior al caso concreto, para que las razones que aduce ese Despacho para desvirtuar la novedad fuesen ciertas, sería forzoso que se demostrara que la invención está comprendida en el estado de la técnica, específicamente en forma individual en los documentos D1 a D3 de forma TOTAL, lo cual no sucede con la materia reclamada en el nuevo capítulo reivindicatorio.

Por lo tanto y teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, como mínimo la novedad debe contemplar los siguientes aspectos:

- Que la invención en estudio esté contenida de forma TOTAL y ABSOLUTA en cada uno de los documentos que se mencionan como anterioridades; y
- Que la invención en cuestión puede partir de conocimientos conocidos, caso en el cual habrá que hacer la comparación no de lo conocido sino de lo inédito y novedoso, teniendo que analizarse el valor agregado que aporta la invención con

sus nuevas características al campo técnico al cual pertenece la solicitud en estudio.

Se considera que el almidón reclamado es novedoso por al menos las dos razones siguientes.

Ninguno de los documentos de la técnica anterior revela el paso reivindicado de que el paso de licuefacción se lleva a cabo hasta que la mezcla que comprende polisacáridos tiene un DE entre 10 y 25.

D1 y D2 no describen un jarabe que comprenda entre 42 y 50% de maltosa. D1 y D2 tampoco describen un jarabe que tenga la viscosidad reivindicada, y mucho menos un jarabe que tenga, en combinación, el contenido de maltosa reivindicado y la viscosidad reivindicada.

En D2, párrafo 72 (y resto de D2), no se da a conocer un proceso para la obtención de un jarabe de maltosa que comprenda entre un 42% y un 50% de maltosa, que comprenda la adición de entre 2 a 4 enzimas amilasa en combinación con una enzima pululanasa a la mezcla de polisacáridos.

El párrafo 72 describe dos realizaciones diferentes. En una primera realización, se produce un hidrolizado que contiene 40-55 % de maltosa. El párrafo 72, líneas 4-8, describe que "las enzimas maltogénicas como la beta-amilasa extraída de la cebada germinada, o la beta-amilasa microbiana o la alfa-amilasa fúngica derivada de *Aspergillus oryzae* se utilizan para producir un hidrolizado que contiene alrededor de 40-55% en peso. maltosa". Esta realización no implica el uso de entre 2 y 4 enzimas amilasa en combinación con una pululanasa.

En otra realización, se producen niveles más altos de maltosa, es decir, del 55 al 85%, véase el párr. 72, líneas 8-11. Aunque esta realización implica el uso de una pululanasa, no implica la producción de un jarabe de maltosa que comprenda entre un 42 % y un 50 % de maltosa.

D2 no describe un jarabe de maltosa que comprenda entre un 42 % y un 50 % de maltosa y que tenga una viscosidad de 10.000 cP o menos a 40 °C.

D2 no dice nada sobre la viscosidad y no proporciona ninguna divulgación explícita a este respecto. D2 tampoco proporciona una divulgación implícita de la viscosidad

reivindicada. Aunque el párrafo 72 de D2 menciona un hidrolizado que cubre el rango de 42-50%, ver líneas 4-8, el proceso descrito para obtener este hidrolizado no resulta inevitablemente en la viscosidad reivindicada, al menos porque no involucra el uso de pululanasa. La pululanasa es, contrariamente a las enzimas utilizadas en D2 para obtener el hidrolizado que comprende 40-55% de maltosa, capaz de hidrolizar los enlaces glucosídicos 1,6 de los polisacáridos en la mezcla, es decir, es una enzima desramificadora. El solicitante descubrió que el uso de una pluralidad de amilasas combinadas con una pululanasa es crucial para conseguir una viscosidad reducida. Como el método de D2 para obtener el hidrolizado que comprende 40-55% de maltosa no implica el uso de una pluralidad de amilasas combinadas con una pululanasa, este método no da como resultado inevitablemente la viscosidad reivindicada.

Esto se confirma además por el experimento "maltosa de la técnica anterior" al que se hace referencia en la Tabla 1 de la solicitud. Este experimento se relaciona con la preparación de un sustrato de almidón parcialmente hidrolizado seguido de sacarificación utilizando una alfa amilasa fúngica para obtener un jarabe que tiene la composición indicada en la tabla a continuación (en "jarabe de maltosa del estado de la técnica").

	Almidón parcialmente hidrolizado (obtenido después de la licuefacción)	Jarabe de maltosa del estado de la técnica	Jarabe de maltosa de baja viscosidad ilustrativo
DP1, %	0.96	4.43	4.92
DP2, %	2.64	46.05	47.50
DP3, %	5.23	24.79	24.23
DP4, %	3.39	24.74	23.33
DP5, %	3.49	-	-
DP6, %	5.94	-	-
DP7, %	7.91	-	-

DP8, %	4.78	-	-
DP9, %	3.04	-	-
DP10, %	-	-	-
DP11, %	62.61	-	-

Tal como se describe en la solicitud, este jarabe tiene una viscosidad de 19.900 cP a 40 °C.

Como las condiciones experimentales (uso de alfa amilasa fúngica, sin el uso adicional de una pululanasa) y el contenido de maltosa resultante (la maltosa es DP2) están dentro de la divulgación de D2, par 72 para obtener un hidrolizado que contiene alrededor de 40-55% de maltosa, y dado que se encuentra que el jarabe resultante tiene una viscosidad de 19 900 cP a 40 °C, muestra que el estado de la técnica (D2) no produce inevitablemente un jarabe que comprende entre 42 % y 50 % de maltosa y que tiene una viscosidad de 10 000 cP o menos a 40 °C. 40 °C.

D3 no revela la viscosidad reivindicada en combinación con el contenido de maltosa reivindicado. Cuadro 14 y párr. 138 de D3 no revelan la viscosidad reivindicada, ni el contenido de maltosa reivindicado, y mucho menos en combinación. D4 no revela el objeto de las reivindicaciones 12 y 13.

De acuerdo con lo anterior, la solicitante desea manifestar respetuosamente su desacuerdo, ya que teniendo en cuenta las modificaciones presentadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, se superan las objeciones realizadas, por cuanto **dichas características no se encuentran divulgadas individualmente en el documento D1-D4 citados por el examinador**. Por lo tanto, las nuevas reivindicaciones son novedosas e inventivas a la luz del estado del arte.

5. Nivel inventivo

El examinador establece en su concepto técnico que las reivindicaciones 5-9 y 12 a 22 carecen de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas descritas en el documento US2015322470 (D1) en combinación con Mironescu (2009) (D2).

En este sentido, hacemos notar que el Artículo 18 de la Decisión 486/00 determina que “una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”. (El subrayado es nuestro).

Lo anterior significa que el análisis de nivel inventivo NO es una comparación de los objetos de las anterioridades y la solicitud en estudio. El análisis de nivel inventivo debe demostrar la obviedad de la invención y establecer cómo ésta no contiene un salto cualitativo, que demuestre su altura inventiva, teniendo en cuenta que se hace necesario demostrar que la invención analizada carece de nivel inventivo y hubiese sido obvia para una persona versada en la materia.

Considerando la definición anterior, deseamos aclarar que los antecedentes citados por el examinador no sugieren ni hacen evidentes las ventajas técnicas del método reivindicado por la presente solicitud, al menos por las razones expuestas a continuación:

La invención proporciona un jarabe de maltosa que comprende entre 42 y 50% de maltosa, que tiene una viscosidad menor que los jarabes de maltosa de la técnica anterior que tienen tal contenido de maltosa, así como un proceso que permite producir dicho jarabe de maltosa.

El estado de la técnica no enseña ni sugiere el jarabe que tenga el contenido de maltosa reivindicado y baja viscosidad en combinación, ni enseña ni sugiere un proceso que permita obtener dicho jarabe. En consecuencia, el proceso y el jarabe reivindicados implican una actividad inventiva.

Las reivindicaciones difieren de D1 y D2 al menos en que el método de D2 no implica el uso de una pluralidad de enzimas amilasa en combinación con una pululanasa para obtener un jarabe que comprende entre 42 y 50% de maltosa. El solicitante ha encontrado que la adición reivindicada de una pululanasa es fundamental para obtener un jarabe que tiene una viscosidad reducida. Así, el problema objetivo puede definirse como la provisión de un proceso para producir un jarabe que comprenda entre 42 y 50% de maltosa y que tenga una viscosidad reducida.

No existe enseñanza o sugerencia en la técnica para usar una pululanasa en combinación con una pluralidad de enzimas amilasa para resolver el problema objetivo.

Aunque D2, párrafo 72, líneas 8-11 enseña el uso de una pululanasa para obtener niveles más altos de maltosa (55-85%), D2 no enseña ni sugiere usar una pululanasa para disminuir la viscosidad de un jarabe que tiene una maltosa más baja. contenido como se afirma. Por lo tanto, las reivindicaciones implican una actividad inventiva.

La comunicación establece que no existe una descripción del jarabe del estado de la técnica al que se hace referencia en la tabla 1 de la presente solicitud, e invita al solicitante a presentar datos comparativos con respecto a D2, párrafo 72. El Solicitante respetuosamente afirma que el efecto (viscosidad reducida) de la característica distintiva (el uso de una pululanasa además de la pluralidad de amilasas) es creíble independientemente de la comparación sugerida. Una pululanasa es capaz de hidrolizar los enlaces glucosídicos 1,6 de los polisacáridos de la mezcla, es decir, es una enzima desramificadora. Como la pululanasa es una enzima desramificadora, su uso afectará a la distribución de sacáridos (DP4+), lo que puede entenderse que afecta a la viscosidad del jarabe (véase también el apartado 17 de la presente solicitud).

Sin embargo, en aras de la exhaustividad, el Solicitante ha proporcionado datos comparativos. Como se discutió anteriormente, el experimento "jarabe de maltosa de la técnica anterior" al que se hace referencia en la tabla 1 de la solicitud está de acuerdo con el proceso de D2 para obtener un jarabe que comprende 40-55% de maltosa y se encuentra que da como resultado una viscosidad de 19,900 cP en 40 °C. El ejemplo "jarabe de maltosa de baja viscosidad ilustrativo" está de acuerdo con el método de acuerdo con la invención y se diferencia del experimento "jarabe de maltosa de la técnica anterior" por el uso de una pluralidad de amilasas en combinación con una pululanasa. Como se indica en la tabla anterior, se obtiene un contenido de maltosa sustancialmente similar (la maltosa es DP2). Sin embargo, como se describe en la presente solicitud, la viscosidad es de 7000 cP a 40 °C, que es sustancialmente menor que los 19 900 cP a 40 °C del "jarabe de maltosa del estado de la técnica".

Así, se confirma el efecto del uso de una pluralidad de enzimas amilasa en combinación con enzimas pululanasa sobre la reducción de la viscosidad. En resumen, teniendo en cuenta que los documentos D1 y D2 **no mencionan, describen o sugieren**, en forma individual o en combinación, todas las características técnicas reclamadas como se describen en la presente invención, **dichas reivindicaciones son novedosas, e inventivas sobre el estado del arte.**

En este sentido, y siguiendo el Manual Andino de Patentes, la presente invención tal y como se encuentra definida en las reivindicaciones 1 a 22, tiene diferencias con el

estado del arte e implicó un nivel inventivo durante su desarrollo, por lo cual debe ser considerada como novedosa e inventiva según las disposiciones de los artículos 14, 16 y 18 de la Decisión 486.

6. Conclusión

Con las modificaciones introducidas y los argumentos presentados puede concluirse que:

- i) La presente solicitud es clara, concisa y está debidamente soportada en la descripción, cumpliendo con los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión 486; y
- ii) Las reivindicaciones actuales son patentables sobre D1, D2, D3 y D4, cumpliendo así con los requerimientos de los Artículos 16 y 18 de la Decisión 486.

Por tanto, atentamente me permito solicitar a ese Despacho otorgar el privilegio de patente solicitado a la solicitud en estudio, toda vez que cumple a cabalidad con los requerimientos de la Decisión 486/00.

En consecuencia, solicitamos a ese Despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional.

7. Anexos

- Nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 22 reivindicaciones.
- Recibo de pago correspondiente a la Tasa de modificación.

Señora Directora,

CAROLINA DAZA MONTALVO

C.C. 66.783.790 de Palmira Valle

TP-141563 CSJ

notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un proceso para obtener un jarabe de maltosa que tiene entre 42 % y 50 % de maltosa de una 5 mezcla acuosa de almidón, el proceso comprende
(i) hidrolizar la mezcla de almidón durante una licuefacción para obtener una mezcla que tiene polisacáridos; e
(ii) hidrolizar la mezcla que tiene polisacáridos durante una etapa de sacarificación que comprende añadir a la mezcla de polisacáridos entre 2 a 4 enzimas amilasa y una enzima pululanasa para obtener el jarabe de maltosa.
2. El proceso de la reivindicación 1 en donde las enzimas dentro de la pluralidad de enzimas amilasa se seleccionan del grupo que consiste en una alfa-amilasa fúngica y una alfa-amilasa bacteriana, una beta amilasa y una amilasa maltogénica.
3. El proceso de las reivindicaciones 1 y 2 en donde la etapa de licuefacción comprende, además, añadir un ácido a la mezcla de almidón en una cantidad de 0,01 a 0,04 meq/mL e hidrolizar la mezcla de almidón a una temperatura entre 130 °C y 150 °C.
4. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde la etapa de licuefacción comprende, además, añadir a la mezcla de almidón una cantidad entre 0,05 y 0,80 g de enzima por kg de almidón (base seca) e hidrolizar la mezcla de almidón a una temperatura entre 90 °C y 110 °C y un pH entre 6,0 y 7,0.
5. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 en donde la etapa de licuefacción se realiza hasta que la mezcla que comprende polisacáridos tiene un DE entre 10 y 25.
6. El proceso de cualquiera las reivindicaciones 1 a 5 en donde la pluralidad de amilasas comprende una alfa-amilasa fúngica, una-alfa amilasa bacteriana, una amilasa maltogénica y una beta-amilasa.
7. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 en donde las enzimas añadidas durante la etapa de sacarificación comprenden:

una alfa-amilasa fúngica añadida en una cantidad entre 0,28 a 0,52 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca);

una enzima alfa-amilasa bacteriana añadida en una cantidad entre 0,20 y 2,10 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón base seca);

una pululanasa añadida en una cantidad entre 0,20 y 0,27 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca); opcionalmente una amilasa maltogénica añadida en una cantidad entre 0,90 y 1,30 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca); y

opcionalmente una beta-amilasa añadida en una cantidad entre 0,20 y 0,24 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca).

8. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7 en donde la etapa de sacarificación se realiza a una temperatura entre 40 °C y 85 °C, un pH entre 4,0 y 7,5, y durante al menos 6 horas.

9. Un jarabe de maltosa que comprende entre 42 % y 50 % de maltosa elaborado mediante el proceso de las reivindicaciones 1 a 8, 21, y 22.

10. El jarabe de maltosa de acuerdo con la reivindicación 9 que tiene una viscosidad de 10,000 cPo menor a 40 °C.

11. El jarabe de maltosa de la reivindicación 9 o 10 que tiene una viscosidad de 10.000 cP o menor a 40 °C y 81,5 % de sólidos.

12. El jarabe de maltosa de reivindicaciones cualquiera de las reivindicaciones 9 a 11 que tiene, además, una distribución de sacáridos que comprenden 12 % o menos de sacáridos DP1 que tienen, 42 % o más de sacáridos DP2 que tienen, 10 % o más de sacáridos DP3 que tienen y entre 20,0 % y 33,0 % de sacáridos que tienen DP4+.

13. El jarabe de maltosa de cualquiera de las reivindicaciones 9 a 12 que tiene, además, un equivalente de dextrosa entre 40 y 50.

14. Un comestible que comprende el jarabe de maltosa de cualquiera de las reivindicaciones 9 y 13 y un segundo ingrediente comestible.

15. El comestible de la reivindicación 14 que es una bebida.

16. El comestible de las reivindicaciones 14 o 15 que es fermentado.
17. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 14 a 16 que comprende, además, etanol.
18. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 14 a 17 que comprende, además, un ingrediente malteado.
19. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 14 a 18, que es una cerveza u otra bebida de malta fermentada.
20. Un método para elaborar un comestible que comprende mezclar el jarabe de maltosa de las reivindicaciones 9 a 13 y un segundo ingrediente comestible.
21. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde la etapa de licuefacción es una licuefacción de un solo calentamiento/dosificación enzimática.
22. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde la etapa de licuefacción es una licuefacción de doble calentamiento/dosificación enzimática.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2020/0002569
Recibo: 22-111909
Fecha: 23/11/2022

CAROLINA MERCEDES DAZA MONTALVO
CC: 66.783.790
Pago PSE No: 756684
CUS: 1771777844

Patente PCT
JARABES DE MALTOSA, COMESTIBLES QUE COMPRENDEN EL JARABE Y PROCESO PARA ELABORARLOS

Detalle del pago

Id.	Rentístico	Concepto y Servicio	Cant.	Val. Unit.	Subtotal
1	50005-01-03	Modificaciones / Correcciones al registro Patente PCT (DESCUENTO INTERNET)	1	\$ 176,000	\$ 176,000
TOTAL					\$ 176,000