



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 364 917**

② Número de solicitud: 201030321

⑤ Folleto corregido: **A1**

INID afectado: **71**

④ Fecha de publicación de la corrección: **06.10.2011**

⑤ Int. Cl.:

A23L 3/10 (2006.01)

A23B 7/005 (2006.01)

⑫

**CORRECCIÓN DE LA PRIMERA PÁGINA
DE LA SOLICITUD DE PATENTE**

A8

② Fecha de presentación: **05.03.2010**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **16.09.2011**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
16.09.2011

⑦ Solicitante/s: **TANIO, S.A. (Sociedad Unipersonal)**
c/ **Notario Rull, 41**
43205 Reus, Tarragona, ES

⑦ Inventor/es:
Benedí Santamaría, Carolina Cristina y
Ramos Folgado, Felip

⑦ Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

⑤ Título: **Procedimiento para envasar y esterilizar aceitunas y producto de aceitunas en salmuera envasadas y esterilizadas en envase metálico.**

⑤ Resumen:

Procedimiento para envasar y esterilizar aceitunas y producto de aceitunas en salmuera envasadas y esterilizadas en envase metálico.

Comprende las etapas de; a) introducción de las aceitunas (1) en envases (2) metálicos, b) adición de salmuera (4) a los envases (2) de la etapa a), c) cerrado hermético de los envases (2), llevándose a cabo dicho cerrado, preferiblemente mediante inyección de vapor, y d) esterilización de los envases (2) de la etapa c), y se caracteriza por el hecho de que dichos envases (2) incluyen una tapa con película (3) de sellado por "peel-off", y por el hecho de que, en la etapa b), la adición de salmuera (4) a los envases (2) se lleva a cabo proporcionando un espacio de cabeza ("e") de por lo menos 1 mm, siendo el porcentaje en peso de salmuera (4) de los envases (2) superior al 40% del peso neto, y por el hecho de que la esterilización de la etapa d) se lleva a cabo en autoclave mediante un ciclo que incluye una fase de esterilización que se lleva a cabo a una temperatura del conjunto de aceitunas (1) y salmuera (4) comprendida entre 118°C y 125°C, aplicando una contrapresión en la cámara del autoclave superior a 2,3 bares, durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 30 minutos.

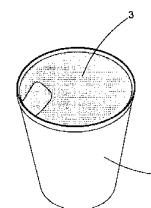


Fig.1

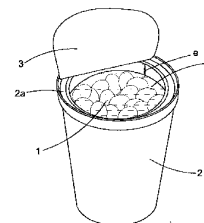


Fig.2

ES 2 364 917 A8