

(19)



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

**EP 0 561 654 B1**

(12)

**FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

(45) Date de publication et mention  
de la délivrance du brevet:  
**10.01.1996 Bulletin 1996/02**

(51) Int. Cl.<sup>6</sup>: **B65D 33/06**, B65D 81/34,  
B65D 77/30

(21) Numéro de dépôt: **93400132.2**

(22) Date de dépôt: **20.01.1993**

(54) **Sachet et procédé pour le vider**

Beutel und Verfahren zu dessen Entleerung

Bag and method for emptying it

(84) Etats contractants désignés:  
**AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU MC NL  
PT SE**

(30) Priorité: **17.03.1992 FR 9203152**

(43) Date de publication de la demande:  
**22.09.1993 Bulletin 1993/38**

(73) Titulaire: **RIVOIRE ET CARRET LUSTUCRU  
F-13003 Marseille (FR)**

(72) Inventeur: **Minier, Chantal Lucie Paulette  
F-13400 Aubagne (FR)**

(74) Mandataire: **Bourgognon, Jean-Marie et al  
F-75008 Paris (FR)**

(56) Documents cités:  
**DE-A- 3 137 604 DE-U- 8 810 798**  
**DE-U- 8 901 806 GB-A- 2 117 350**

Il est rappelé que: Dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen, toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition. (Art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

**EP 0 561 654 B1**

## Description

La présente invention est relative aux sachets et aux procédés pour les vider. Elle s'applique tout particulièrement aux sachets microperforés de cuisson de produits alimentaires tels que les pâtes, le riz, le couscous, les légumes secs et tout autre produit alimentaire qu'il soit sec, frais, en conserve, ou sous toute autre forme. Elle s'applique, de préférence, aux produits composés de farines, semoules ou autres dérivés de céréale, tels que de blé dur, blé tendre, maïs, seigle, orge, sarrazin, épeautre et d'ingrédients tels que des oeufs, des blancs d'oeuf, du lait, du gluten, ces ingrédients représentant de 0 à 25% du poids du produit à base de céréale, le reste étant constitué essentiellement de céréales.

On connaît déjà un sachet de cuisson microperforé comportant en partie supérieure une anse et une zone affaiblie de déchirure pour l'ouverture (voir par exemple DE-U-8 810 798). Pour faire cuire les pâtes alimentaires contenues dans le sachet, on plonge le sachet fermé dans de l'eau bouillante pendant la durée nécessaire à la cuisson, on le retire en le saisissant par la anse grâce à un ustensile de cuisine avec le danger de se brûler si la anse est inaccessible, on le suspend par celle-ci pour laisser égoutter l'eau à travers les perforations du sachet, on l'ouvre en déchirant la zone affaiblie avec le danger d'être brûlé par la vapeur ascendante et on le renverse comme on peut pour vider le contenu du sachet sur un plat en tirant éventuellement vers le bas les restes de produits alimentaires qui adhèrent au sachet à l'aide d'un ustensile de cuisine.

L'invention vise à simplifier ces opérations et à les rendre plus efficaces et moins dangereuses.

Le sachet suivant l'invention est défini à la revendication principale.

Après avoir ouvert le sachet suivant une zone de déchirure et après avoir tourné cette ouverture vers le bas, on peut ouvrir le sachet suivant la zone de déchirure opposée, qui se trouve en haut et pousser le reste du produit alimentaire de haut en bas hors du sachet.

Suivant un perfectionnement, les zones affaiblies de déchirure sont sensiblement perpendiculaires à un côté muni d'un élément de préhension. Lors de l'ouverture, la main est décalée latéralement par rapport au sachet. On ne peut plus se brûler la main par la vapeur ascendante.

Le sachet a de préférence des perforations dont les dimensions sont comprises entre 10 microns et 5.10<sup>3</sup> microns. Il peut être en toute matière laissant passer l'eau et résistant à l'ébullition, notamment en polyéthylène, mais aussi en papiers ou tissus, les interstices de ceux-ci constituant les perforations.

La figure unique du dessin annexé est une vue partielle en élévation d'un sachet suivant l'invention.

Le sachet suivant l'invention est en polyéthylène microperforé ou en tout autre matériau permettant le passage de l'eau. Il contient des produits alimentaires. Il comporte deux côtés opposés, à savoir à la figure un côté supérieur et un côté inférieur, symétriques l'un de l'autre. Du côté supérieur, une anse 1 est délimitée par

le bord supérieur du sachet et par une fente 2 ménagée dans celui-ci. Une anse 4 à fente 5 est également prévue de la même façon du côté inférieur. Deux amorces 3 de déchirure s'étendent sur les deux autres côtés opposés perpendiculairement aux côtés supérieur et inférieur et sont opposées l'une à l'autre.

Une patte 6 est délimitée entre l'amorce 3 et une ligne de démarcation 7 pour faciliter la préhension et la déchirure.

Pour retirer sans se brûler le sachet rempli de produit alimentaire du bain marie dans lequel il a été plongé, il suffit d'introduire un ustensile de cuisine dans celle des fentes 2,5 qui est la plus accessible, l'une au moins d'entre elles l'étant forcément puisqu'elles sont disposées sur des côtés opposés. On laisse le sachet suspendu jusqu'à ce que l'eau s'en soit égouttée. On ouvre le sachet en le déchirant perpendiculairement aux côtés comportant les anses 1,4 en tirant la patte 6 le long de l'une des amorces 3, et on tourne l'ouverture créée vers le bas. Une partie du produit alimentaire contenu dans le sachet en tombe. Eventuellement, on ouvre le sachet par l'amorce 3 de déchirure opposée, qui se trouve maintenant en haut. A l'aide d'un ustensile de cuisine introduit par cette seconde ouverture, on pousse vers le bas le reste du produit alimentaire qui adhère encore au sachet.

## Revendications

1. Sachet rempli de produit alimentaire et ayant d'un premier côté une zone affaiblie de déchirure (3) pour former une première ouverture, caractérisé en ce qu'il a, du côté opposé, une autre zone affaiblie de déchirure (3) pour former une deuxième ouverture.
2. Sachet suivant la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est microperforé.
3. Sachet suivant la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que la zone affaiblie (3) de déchirure est sensiblement perpendiculaire à un côté muni d'un élément de préhension (1).
4. Sachet suivant la revendication 3, caractérisé par deux éléments de préhension (1, 4) sur des côtés opposés.
5. Procédé pour vider un sachet suivant la revendication 1, 2 ou 3, caractérisé en ce qu'il consiste à ouvrir le sachet suivant l'une des zones affaiblies de déchirure, à tourner l'ouverture ainsi créée vers le bas, à ouvrir la zone affaiblie de déchirure opposée et à pousser le produit de haut en bas hors du sachet.

## Claims

1. Bag filled with food product and having on a first side a weakened tear zone (3) to form a first opening,

characterised in that, on the opposite side, it has another weakened tear zone (3) to form a second opening.

2. Bag according to claim 1, characterised in that it is microperforated. 5
3. Bag according to claim 1 or 2, characterised in that the weakened tear zone (3) is substantially perpendicular to a side fitted with a gripping element (1). 10
4. Bag according to claim 3, characterised by two gripping elements (1, 4) on opposite sides.
5. Method for emptying a bag according to claim 1, 2 or 3, characterised in that it consists of opening the bag along one of the weakened tear zones, turning the opening thus created downwards, opening the opposing weakened tear zone and pushing the product downwards out of the bag. 15 20

#### Patentansprüche

1. Beutel, welcher mit einem Lebensmittel gefüllt ist und an einer ersten Seite eine geschwächte Aufreißzone (3) aufweist, durch welche eine erste Öffnung erzeugbar ist, dadurch gekennzeichnet, daß er auf der gegenüberliegenden Seite eine weitere geschwächte Aufreißzone (3) aufweist, durch welche eine zweite Öffnung herstellbar ist. 25 30
2. Beutel nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß er mikroperforiert ist.
3. Beutel nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die geschwächte Aufreißzone (3) im wesentlichen senkrecht zu einer Seite des Beutels verläuft, die mit einem Greifelement (1) versehen ist. 35
4. Beutel nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß zwei Greifelemente (1, 4) auf einander gegenüberliegenden Seiten des Beutels vorgesehen sind. 40
5. Verfahren zum Entleeren eines Beutels nach Anspruch 1, 2 oder 3, dadurch gekennzeichnet, daß man den Beutel längs einer der geschwächten Aufreißzonen öffnet, daß man die so erzeugte Öffnung nach unten dreht, daß man die gegenüberliegende geschwächte Aufreißzone öffnet und daß man das Produkt von oben nach unten aus dem Beutel stößt. 45 50

55

