

(19)



Bureau voor de
Industriële Eigendom
Nederland

(11) 1009571

(12) C OCTROOI²⁰

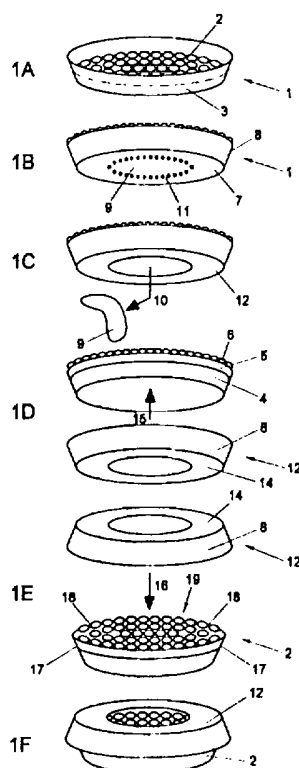
(21) Aanvraag om octrooi: 1009571

(22) Ingediend: 06.07.1998

(51) Int.Cl.⁷
B65D81/34, B65D85/36(41) Ingeschreven:
10.01.2000(47) Dagtekening:
10.01.2000(45) Uitgegeven:
01.03.2000 I.E. 2000/03(73) Octrooihouder(s):
Sara Lee/DE N.V. te Utrecht.(72) Uitvinder(s):
Harry Haaije Kleefstra te Maarssen
Louris Kaper te Barneveld(74) Gemachtigde:
Mr. Drs. S.U. Ottevangers c.s. te 2508 DH Den
Haag.

(54) Samenstel van een diepvriestaart en een wegwerpschaal, alsmede werkwijze voor het ontdooien van een diepvriestaart.

(57) Samenstel van een diepvriestaart en een althans gedeeltelijk uit aluminium vervaardigde wegwerpschaal. De wegwerpschaal is voorzien van een bodem en een ten opzichte daarvan opstaande omtreksrand. Althans een deel van de bodem van de wegwerpschaal kan worden losgenomen, zodanig dat een aluminium ring resteert met een opstaande rand en een zich langs de omtrek daarvan uitstrekkende, binnenwaarts reikende flens. De aluminium ring kan aan de bovenzijde van de diepvriestaart worden aangebracht, zodanig dat de ring de zijkant en het meer naar buiten gelegen deel van het bovenoppervlak van de diepvriestaart tijdens het ontdooien in een magnetron althans gedeeltelijk tegen magnetronstraling kan worden afgeschermd.



NL C 1009571

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekeningen.

Titel: Samenstel van een diepvriestaart en een wegwerpschaal, alsmede werkwijze voor het ontdooien van een diepvriestaart.

De uitvinding heeft betrekking op een samenstel van een diepvriestaart en een althans gedeeltelijk uit aluminium vervaardigde wegwerpschaal, voorzien van een bodem en een ten opzichte daarvan opstaande omtreksrand.

5 Een dergelijk samenstel is bekend. De diepvriestaart is in principe een gebruikelijke taart in diepgevroren toestand en omvat dikwijls een bodem van gebakken deeg met daarop een versierde bovenlaag. Bij een zoete taart kan de bovenlaag bijvoorbeeld opgebouwd zijn uit een crème, zoals
10 kwark of pudding, met een versiering van slagroom en/of vruchten. Bij een hartige taart kan de bovenlaag bijvoorbeeld een eiwitmengsel omvatten met een versiering van groenten. De wegwerpschaal dient ter bescherming en ter ondersteuning van de diepvriestaart en sluit gewoonlijk
15 nauw aan op de onderkant en de zijkant van de diepvriestaart. Bij voorkeur wordt de diepvriestaart in de wegwerpschaal vervaardigd. De wegwerpschaal is bedoeld voor eenmalig gebruik en is althans gedeeltelijk uit aluminium samengesteld. In deze context dient hieronder te worden
20 verstaan dat tenminste een gedeelte van de wegwerpschaal is vervaardigd uit aluminiumfolie en/of is voorzien van een aluminium coating.

Vergeleken met een gewone taart heeft een diepvriestaart als voordeel dat de houdbaarheid van de taart, d.w.z.
25 het tijdsverloop tussen het moment waarop de taart vervaardigd wordt en het moment waarop de taart uiterlijk geconsumeerd dient te worden, vanwege de diepgevroren toestand aanzienlijk langer kan zijn.

Nadelig is echter dat relatief veel tijd nodig is om
30 de diepvriestaart te ontdooien vanuit de diepgevroren toestand, dikwijls circa -24°C of -18°C , tot de gewenste consumptietemperatuur, bij voorkeur tussen 0°C en kamertemperatuur. Gewoonlijk heeft een diepvriestaart

namelijk een slechte inwendige warmtegeleiding, waardoor men, om de diepvriestaart gereed te maken voor consumptie, de diepvriestaart uit de wegwerpschaal moet nemen en bij kamertemperatuur gedurende 2-5 uur moet laten ontdooien. In
5 de praktijk blijkt dit een groot nadeel, aangezien het vaak niet goed te voorspellen is wanneer de taart voor consumptie gereed dient te zijn. Bovendien moet de taart dikwijls op korte termijn voor consumptie gereed zijn, bijvoorbeeld wanneer in een restaurant een klant plotseling
10 een bepaalde taart bestelt of wanneer thuis onverwacht bezoek langskomt.

Voorgesteld is reeds om de benodigde tijd voor het voor consumptie gereed maken te verkorten door de diepvriestaart met behulp van een oven te ontdooien.
15 Nadelig hiervan is dat de hiervoor benodigde tijd door een consument eveneens als te lang wordt ervaren, onder andere omdat het opwarmen van de oven relatief veel tijd vergt. Bovendien wordt de buitenwand van de diepvriestaart blootgesteld aan een relatief hoge temperatuur,
20 bijvoorbeeld 150°C. Met name gaat hierdoor dikwijls de structuur van de op de diepvriestaart aangebrachte versiering te niet.

Voorgesteld is eveneens de diepvriestaart met behulp van een magnetron te verwarmen. Daarbij verwijdt men de
25 diepvriestaart uit de wegwerpschaal en plaatst men deze in een magnetron. Nadelig hiervan is echter dat de diepvriestaart ongelijkmatig opwarmt. De magnetronstraling kan namelijk slechts tot geringe diepte in de diepvriestaart doordringen. Ten gevolge van het in de magnetron aanwezige
30 stralingspatroon ontvangen de aan de zijkant en de meer naar buiten gelegen delen van de bovenkant van de diepvriestaart relatief veel straling. Ten gevolge van de slechte warmtegeleiding van de taart raken deze delen te sterk verhit. Hierdoor zal op die plaatsen de structuur van
35 de bovenlaag worden beschadigd. In het bijzonder zal op deze plaatsen aangebrachte crème of slagroom smelten en

zullen eveneens de op deze plaatsen aangebrachte vruchten, groenten en dergelijke papperig worden. Bovendien leidt de ongelijkmatige temperatuursverdeling er toe dat het midden van de taart bij consumptie nog bevroren is, hetgeen bij
5 het consumeren een onaangenaam gevoel in de mond teweeg brengt.

Opgemerkt wordt dat zelfs met behulp van de vaak op een magnetron aangebrachte "ontdooistand", d.w.z. een stand waarbij het uitzenden van magnetronstraling telkens
10 onderbroken wordt, bovengenoemde problemen niet kunnen worden voorkomen.

De uitvinding beoogt bovengenoemde nadelen te vermijden. Daartoe is een samenstel van een diepvriestaart en een wegwerpschaal volgens de uitvinding gekenmerkt
15 doordat althans een deel van de bodem van de wegwerpschaal losneembaar is, zodanig dat een aluminium ring resteert met een opstaande rand en een zich langs de omtrek daarvan uitstreckende, binnenwaarts reikende flens. Hierdoor wordt bereikt dat na het omkeren van de aluminium ring, deze als
20 schild aan de bovenzijde van de diepvriestaart kan worden aangebracht, zodanig dat de ring de zijkant en het meer naar buiten gelegen deel van de diepvriestaart tijdens het ontdooien althans gedeeltelijk tegen magnetronstraling kan afschermen. Hierdoor wordt bereikt dat de diepvriestaart
25 zonder beschadiging in korte tijd kan worden ontdooid en dat de temperatuursverdeling in de taart gelijkmatig is. Doordat de aluminium ring uit de wegwerpschaal kan worden gevormd, wordt niet alleen bereikt dat altijd een aluminium ring voorhanden is, maar ook dat de aluminium ring altijd
30 van het juiste formaat is.

Opgemerkt wordt dat onder een aluminium ring in deze context eveneens een kartonnen of kunststoffen drager dient te worden verstaan waarop een ringvormige aluminium coating is aangebracht.

De uitvinding heeft eveneens betrekking op een wegwerpschaal en op een werkwijze voor het met behulp van een magnetron ontdooien van een diepvriestaart.

Nadere uitwerkingen van voordelige uitvoeringsvormen van de uitvinding zijn beschreven in de volgconclusies.

De uitvinding zal nader worden toegelicht aan de hand van een uitvoeringsvoorbeeld dat in een tekening is weergegeven. In de tekening toont:

fig. 1 a t/m fig. 1 e een aantal schematische perspectivische aanzichten van een eerste uitvoeringsvorm van een samenstel volgens de uitvinding;

fig. 2 een schematische langsdoorsnede van een tweede uitvoeringsvorm van een samenstel volgens de uitvinding; en

fig. 3a en fig. 3b een grafiek van het temperatuursverloop van een diepvriestaart tijdens het opwarmen met behulp van een magnetron.

Opgemerkt wordt dat de figuren slechts schematische weergaven zijn van voorkeursuitvoeringsvormen van de uitvinding. In de figuren zijn gelijke of overeenkomstige onderdelen met corresponderende verwijzingscijfers aangegeven.

Figuur 1a toont een samenstel 1 van een diepvriestaart 2 en een uit aluminiumfolie vervaardigde wegwerpbakvorm 3.

De diepvriestaart 2 omvat een bodem 4 van cake waarop een bovenlaag 5 is aangebracht van zoete crème met vruchten 6 (fig. 1d).

De wegwerpbakvorm 3 is voorzien van een bodem 7 en een ten opzichte daarvan opstaande omtreksrand 8. De bodem 7 is voorts voorzien van een scheurrand 11 zodat een middendeel 9 uitscheurbaar is (fig 1b).

Bij het vervaardigen van de diepvriestaart 2 wordt eerst een laag cakedeeg in de wegwerpbakvorm 3 aangebracht. De wegwerpbakvorm 3 wordt vervolgens in een oven geplaatst, zodanig dat de laag cakedeeg tot een bodem 4 wordt

gebakken. Na afkoeling wordt de bovenlaag 5 aangebracht door de zoete crème op de bodem 4 te spuiten. Vervolgens wordt de bovenkant van de bovenlaag 5 bedekt met vruchten, bijvoorbeeld frambozen 6. Hierna wordt het geheel
5 ingevroren tot diepvriestemperatuur, bijvoorbeeld tot -24°C .

Het gereed maken voor consumptie gaat als volgt. Eerst wordt het middendeel 9 uit de bodem 7 van de wegwerpbakvorm losgenomen door het middendeel 9 in de
10 richting van de in de figuur 1c aangegeven pijl langs de in figuur 1b met een stippellijn aangegeven scheurrand 11 af te scheuren. Eventueel kan het middendeel 9 zijn voorzien van een in de figuur niet-weergegeven aangrijporgaan. Van de wegwerpbakvorm 3 resteert nu een aluminium ring 12 met
15 een opstaande rand die gevormd wordt door de omtreksrand 8 en een zich langs de omtrek van de omtreksrand 8 uitstreckende, binnenwaarts reikende flens 14.

Vervolgens worden de diepvriestaart 2 en de aluminium ring 12 van elkaar losgenomen. Vanwege de bevroren toestand
20 van de diepvriestaart 2 kan dit gemakkelijk worden uitgevoerd. Bij voorkeur wordt de bodem van de diepvriestaart 2 in het midden ondersteund en in de richting van de pijl 15 omhoog bewogen, terwijl de aluminium ring 12 naar beneden wordt getrokken (fig. 1d).

25 Na omkering van de aluminium ring 12 wordt deze in de richting van de pijl 16 aan de bovenzijde van de diepvriestaart 2 aangebracht, zodanig dat de aluminium ring 12 de zijkant 17 en het meer naar buiten gelegen deel 18 van de bovenkant 19 van de diepvriestaart 2 bedekt.

30 Vervolgens wordt de diepvriestaart 2 samen met de aluminium ring 12 in een magnetron opgewarmd. Tijdens het opwarmen schermt de aluminium ring 12 de zijkant 17 en het meer naar buiten gelegen deel 18 van de bovenkant 19 van de diepvriestaart 2 af, zodat de diepvriestaart 2 zeer
35 gelijkmatig ontdooit terwijl de crème niet smelt en de frambozen 6 hun structuur behouden.

Fig. 2 toont een dwarsdoorsnede van een andere uitvoeringsvorm van het samenstel volgens de uitvinding. Bij deze uitvoeringsvorm omvat het samenstel 1 een wegwerpschaal 30 die een diepvrieskwarktaart (creamy lemon cheese cake) 2 ondersteunt. Op de bovenlaag 5 zijn slagroomtoefjes 31 aangebracht. De wegwerpschaal 30 omvat een ringvormig deel 32 van kunststof, bijvoorbeeld polyester, waarop een aluminium coating 33 is aangebracht, zodanig dat deze een aluminium ring 12 vormt. Het deel 32 kan eveneens zijn vervaardigd uit karton, bij voorkeur gecoat karton dat bestand is tegen verhitting in een oven tijdens het vervaardigen van de taart. De wegwerpschaal 30 omvat voorts een kunststof plaat 34 waarvan de afmetingen in hoofdzaak overeenkomen met die van het ondervlak 35 van de diepvriestaart 2. De kunststoffen plaat 34 en de flens 14 vormen samen de bodem 7. De kunststoffen plaat 34 en de flens 14 kunnen vast met elkaar zijn verbonden, bijvoorbeeld met behulp van een lijmverbinding, maar kunnen eveneens los op elkaar geplaatst zijn.

De bij het ontdooien te volgen stappen zijn bij deze uitvoeringsvorm in hoofdzaak gelijk aan die bij de vorige uitvoeringsvorm. Een verschil is echter dat de aluminium ring 12, dat wil zeggen het ringvormige deel 32 van kunststof met de aluminium coating 33, in de richting van de pijlen 36 van de taart verwijderd dient te worden, terwijl de kunststoffen plaat 34 wordt ondersteund. Hierdoor wordt bereikt dat de kunststoffen plaat 34 van de bodem 7 wordt losgenomen. De volgorde van het losnemen van het bodemdeel en het verwijderen van de diepvriestaart uit de wegwerpschaal kan derhalve, afhankelijk van de gekozen uitvoeringsvorm, worden verwisseld.

Fig. 3a toont de resultaten van een experiment waarbij een diepvrieskwarktaart volgens figuur 2 met een gewicht van 550 g, een diameter van 16 cm en een hoogte van 3 cm gedurende 420 seconden werd ontdooid in een magnetron. De magnetron was ingesteld op een ontdooistand met een

vermogen van 480 W, dat wil zeggen, een stand waarin het uitzenden van magnetronstraling telkens werd onderbroken. De diepvriestaart was uit de wegwerpschaal genomen en was op een roterende schijf geplaatst. De temperatuur van de diepvriestaart werd gemeten met behulp van vier thermokoppels die vanuit het midden van de diepvriestaart met gelijke tussenafstand radiaal buitenwaarts op het bovenoppervlak van de diepvriestaart waren geplaatst. De meetgegevens van het eerste thermokoppel zijn weergegeven met de grafiek 40. De meetgegevens van het in radiaal buitenwaartse richting tweede en derde thermokoppel zijn weergegeven met de respectievelijke grafieken 41 en 42. De meetgegevens van het vierde thermokoppel, dat aan de rand van de diepvriestaart was geplaatst, zijn weergegeven in grafiek 43. Uit fig. 3a blijkt duidelijk dat er een zeer groot temperatuursverschil ontstaat tussen de temperatuur van het meer naar buiten gelegen deel van de diepvriestaart en de temperatuur van het meer naar binnen gelegen deel van de diepvriestaart. In het bijzonder was de temperatuur van de buitenrand zo hoog opgelopen dat de structuur van de op de diepvriestaart aangebrachte versiering teniet was gegaan, dat wil zeggen, dat de kwark en de slagroom gesmolten waren.

Fig. 3b toont de resultaten van een experiment waarbij een zelfde type diepvrieskwarktaart als bij fig. 3a gedurende 270 seconden werd blootgesteld aan een continue magnetronstraling met een vermogen van 360 W. Alvorens de diepvriestaart in de magnetron werd geplaatst, werd de diepvriestaart uit de wegwerpschaal verwijderd, werd althans een deel van de bodem van de wegwerpschaal losgenomen en werd de resterende aluminiumring aan de bovenzijde van de diepvriestaart aangebracht, zodanig dat de ring de zijkant en het meer naar buiten gelegen deel van het bovenoppervlak van de diepvriestaart afschermdde. Uit de grafiek blijkt duidelijk dat niet alleen de diepvriestaart reeds na circa 225 seconden geheel was ontdooid, maar dat

eveneens het temperatuursverschil tussen de temperatuur van het meer naar buiten gelegen deel van de diepvriestaart en het meer naar binnen gelegen deel van de diepvriestaart aanmerkelijk kleiner is. De temperatuur van het meer naar binnen gelegen deel van de taart was nu zelfs hoger dan het nabij de rand gelegen gedeelte. Bovendien was de temperatuur nabij de rand slechts circa 10 graden en was de structuur van de versiering niet beschadigd, in het bijzonder waren de kwark en de slagroom niet gesmolten.

10 In de praktijk zal het samenstel dikwijls te koop worden aangeboden aan een consument. In dat geval kan het samenstel op voordelige wijze worden voorzien van een set instructies om de hierboven beschreven werkwijze uit te voeren, bijvoorbeeld een sticker, een opdruk of een
15 bijsluiter met pictogrammen en/of tekst die de te volgen werkwijze uiteen zet. Hierdoor wordt bereikt dat het voor een consument duidelijk is hoe het samenstel met behulp van de werkwijze snel kan worden ontdooid.

Voorts kan het deel van de bodem van de wegwerpschaal door de producent bij vervaardiging van de
20 diepvriestaart reeds losgenomen worden en kan de aluminium ring alvast aan de bovenkant van de diepvriestaart worden aangebracht. Met name kan dit tot voordeel zijn in cateringsituaties, bijvoorbeeld bij kleine diepvries-
25 taartjes die toegepast worden bij vliegtuigmaaltijden.

Opgemerkt wordt, dat de uitvinding eveneens op voordelige wijze kan worden toegepast bij het met behulp van een magnetron ontdooien van andere diepvriesproducten die een wegwerpschaal omvatten, zoals bijvoorbeeld
30 diepvriesvlees of diepvriessalades.

Opgemerkt wordt voorts dat de uitvinding niet beperkt is tot de hier besproken voorkeursuitvoeringsvormen. In het bijzonder kunnen de vorm en de opbouw van de diepvriestaart variëren en kunnen delen van de wegwerpschaal uit karton vervaardigd zijn. Deze en vele andere
35

varianties worden geacht binnen het kader van de uitvinding te vallen zoals verwoord in de hiernavolgende conclusies.

.

CONCLUSIES

1. Samenstel van een diepvriestaart en een althans gedeeltelijk uit aluminium vervaardigde wegwerpschaal, voorzien van een bodem en een ten opzichte daarvan opstaande omtreksrand, met het kenmerk, dat althans een
5 deel van de bodem van de wegwerpschaal losneembaar is, zodanig dat een aluminium ring resteert met een opstaande rand en een zich langs de omtrek daarvan uitstrekken-
de, binnēnwaarts reikende flens.
2. Samenstel volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat
10 de wegwerpschaal is vervaardigd uit aluminiumfolie en dat de bodem van de wegwerpschaal is voorzien van een uitscheurbaar middendeel.
3. Samenstel volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat het deel dat kan worden losgenomen een kartonnen of
15 kunststoffen plaat is waarvan de afmetingen in hoofdzaak overeenkomen met die van het ondervlak van de diepvries-
taart.
4. Samenstel volgens een der voorgaande conclusies, gekenmerkt, doordat het deel van de bodem van de
20 wegwerpschaal is losgenomen en verwijderd en doordat de flens van de aluminium ring aan de bovenkant van de diepvriestaart is aangebracht.
5. Wegwerpschaal kennelijk bestemd voor toepassing in een samenstel volgens een der conclusies 1-4, voorzien van
25 een bodem en een ten opzichte daarvan opstaande omtreks-
rand, althans een deel van de bodem van de wegwerpschaal losneembaar is, zodanig dat een aluminium ring resteert met een opstaande rand en een zich langs de omtrek daarvan uitstrekken-
de, binnenwaarts reikende flens.
- 30 6. Werkwijze voor het met behulp van een magnetron ontdooien van een diepvriestaart uit een samenstel volgens een der conclusies 1-3, waarbij de diepvriestaart uit de wegwerpschaal wordt verwijderd, althans een deel van de

bodem van de wegwerpschaal wordt losgenomen en de resterende aluminium ring aan de bovenzijde van de diepvriestaart wordt aangebracht, zodanig dat de ring de zijkant en het meer naar buiten gelegen deel van het
5 bovenoppervlak van de diepvriestaart tijdens het ontdooien althans gedeeltelijk tegen magnetronstraling afschermt.
7. Samenstel volgens een der conclusies 1-4 voorzien van een set instructies om de diepvriestaart van het samenstel te ontdooien overeenkomstig de werkwijze volgens
10 conclusie 6.

-

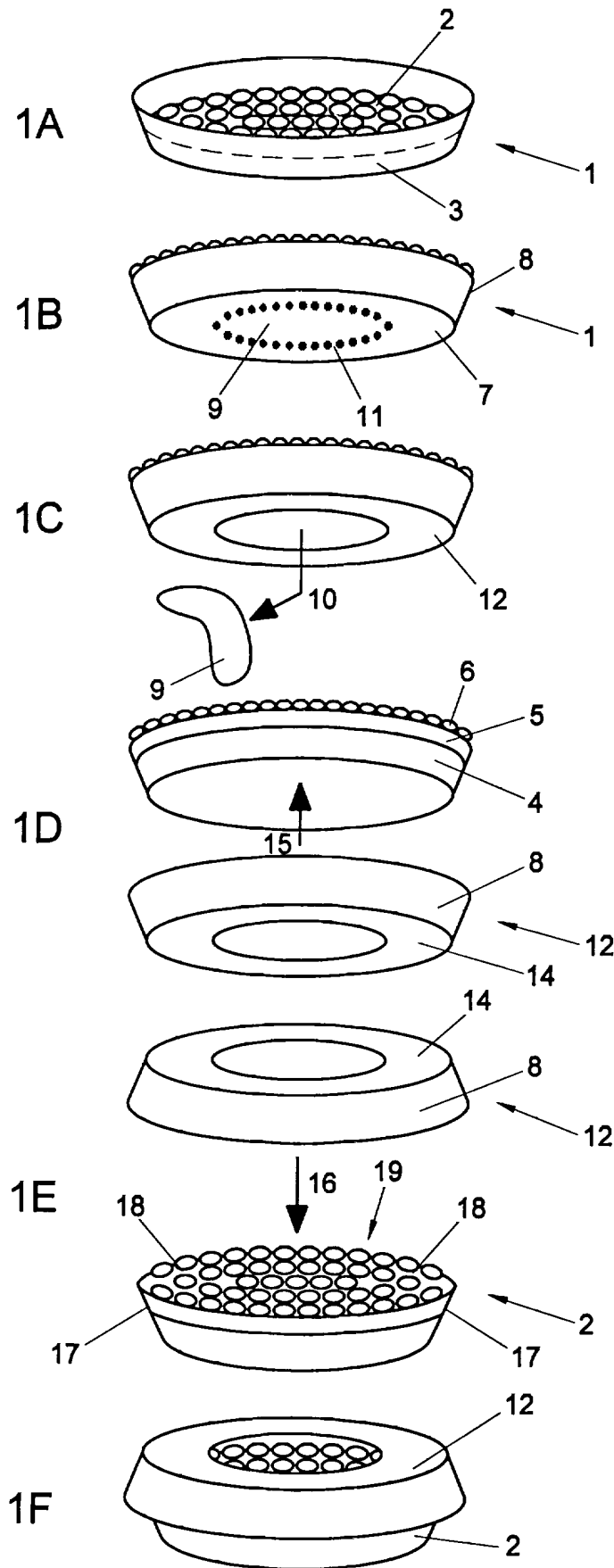


Fig. 1

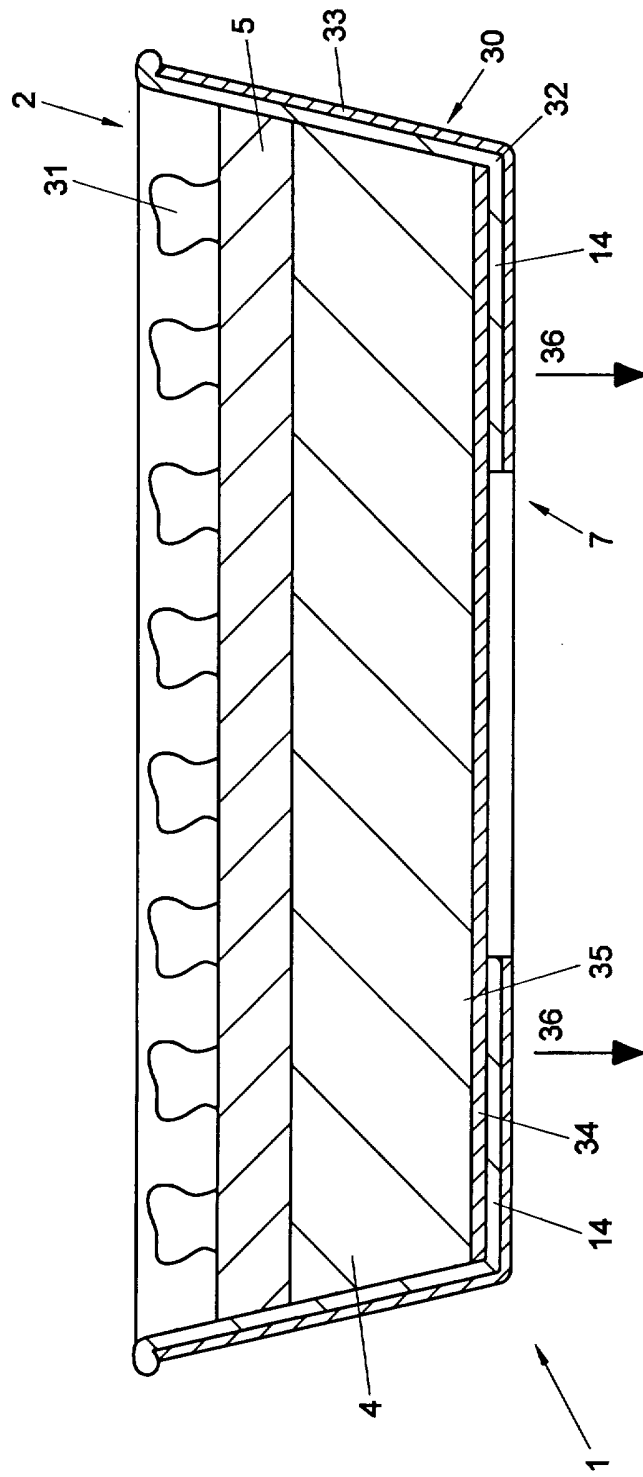


Fig. 2

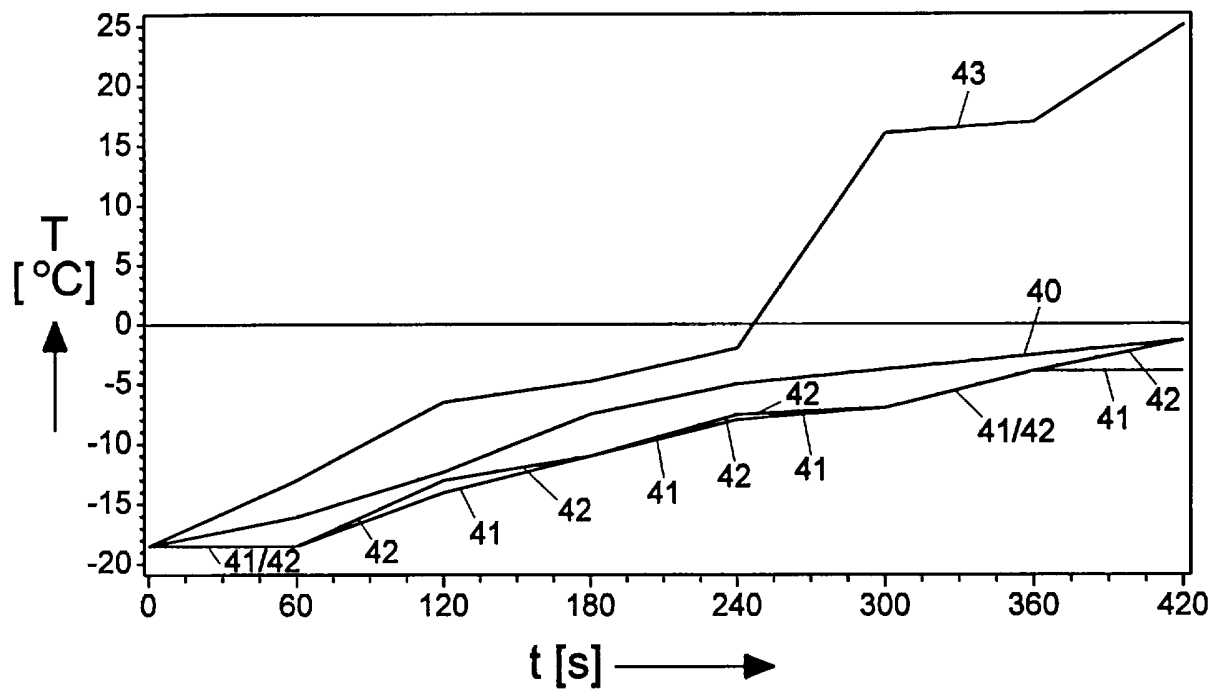


Fig. 3A

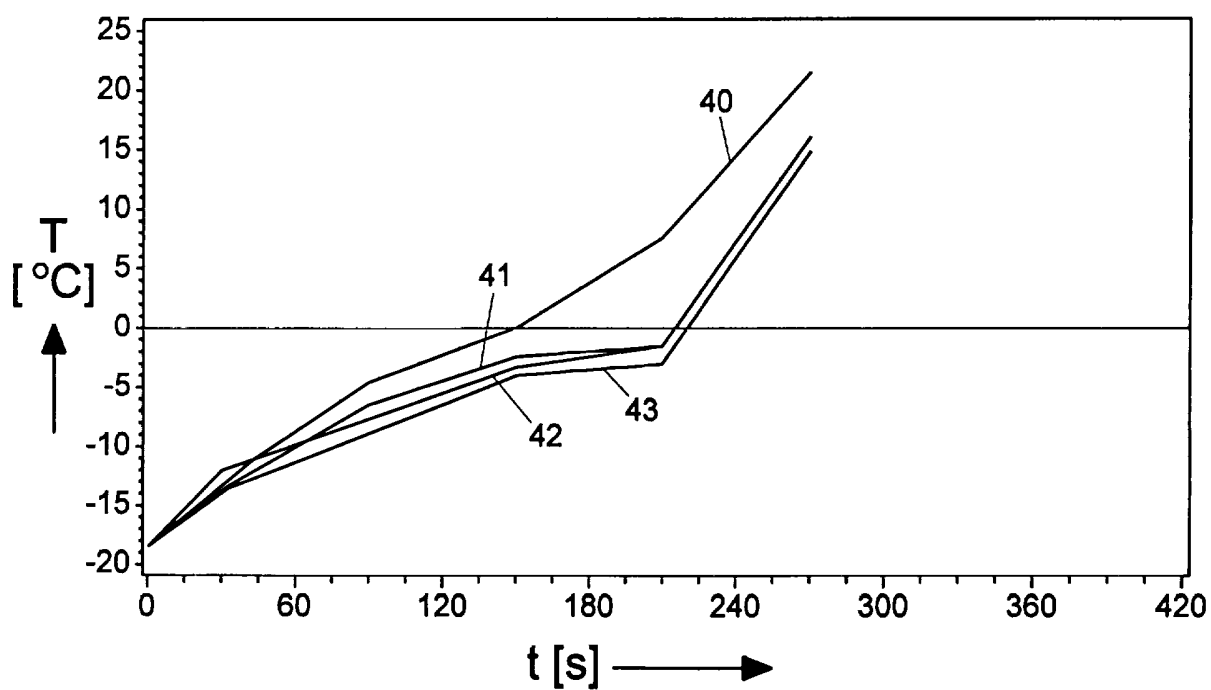


Fig. 3B

SAMENWERKINGSVERDRAG (PCT)
RAPPORT BETREFFENDE
NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFIKATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	Kenmerk van de aanvrager of van de gemachtigde Nw 2208
Nederlandse aanvraag nr. 1009571	Indieningsdatum 6 juli 1998
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) SARA LEE/DE N.V.	
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type --	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek (ISA) aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 31620 NL
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)	
Volgens de Internationale classificatie (IPC) Int.Cl. ⁶ : B 65 D 83/14	
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK	
Onderzochte minimum documentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
Int.Cl. ⁶ :	B 65 D
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. ☐ GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)	
IV. ☐ GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)	

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1009571

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
IPC 6 B65D83/14

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHETE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)

IPC 6 B65D

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het internationaal nieuwheidsonderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
Y	EP 0 656 301 A (FRISCO FINDUS AG) 7 Juni 1995	1-3
X	zie het gehele document ---	5
Y	US 5 288 962 A (LORENCE MATTHEW W ET AL) 22 Februari 1994 zie het gehele document ---	1-3
A	US 4 122 324 A (FALK STEPHEN A) 24 Oktober 1978 zie het gehele document ---	1-7
A	US 4 763 790 A (MCGEEHINS ROBERT) 16 Augustus 1988 zie het gehele document ---	1-7
	--- -/--	

☒ Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

☒ Leden van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

* Speciale categorieën van aangehaalde documenten

"A" document dat de algemene stand van de techniek weergeeft, maar niet beschouwd wordt als zijnde van bijzonder belang
"E" eerder document, maar gepubliceerd op de datum van indiening of daarna
"L" document dat het beroep op een recht van voorrang aan twijfel onderhevig maakt of dat aangehaald wordt om de publikatiedatum van een andere aanhaling vast te stellen of om een andere reden zoals aangegeven
"O" document dat betrekking heeft op een mondelinge uiteenzetting, een gebruik, een tentoonstelling of een ander middel
"P" document gepubliceerd voor de datum van indiening maar na de ingeroepen datum van voorrang

"T" later document, gepubliceerd na de datum van indiening of datum van voorrang en niet in strijd met de aanvraag, maar aangehaald ter verduidelijking van het principe of de theorie die aan de uitvinding ten grondslag ligt
"X" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet als nieuw worden beschouwd of kan niet worden beschouwd op inventiviteit te berusten
"Y" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet worden beschouwd als inventief wanneer het document beschouwd wordt in combinatie met één of meerdere soortgelijke documenten, en deze combinatie voor een deskundige voor de hand ligt
"&" document dat deel uitmaakt van dezelfde octrooifamilie

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid

4 Maart 1999

Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Pernice, C

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1009571

C (Vervolg) VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
A	GB 2 112 257 A (CAMPBELL SOUP CO) 13 Juli 1983 zie het gehele document ---	1-5
A	US 2 600 566 A (MOFFETT) 17 Juni 1952 zie het gehele document -----	1-5

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN

INTERNATIONAAL TYPE

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1009571

In het rapport genoemd octrooigescrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
EP 0656301	A	07-06-1995	EP 0511507 A 04-11-1992
			GR 3023385 T 29-08-1997
			AT 126163 T 15-08-1995
			AT 149139 T 15-03-1997
			AU 1470692 A 05-11-1992
			CA 2065619 A,C 31-10-1992
			DE 69203925 D 14-09-1995
			DE 69203925 T 14-03-1996
			DE 69217674 D 03-04-1997
			DE 69217674 T 19-06-1997
			DK 511507 T 27-12-1995
			DK 656301 T 05-05-1992
			ES 2075972 T 16-10-1995
			ES 2098098 T 16-04-1997
			GR 3017768 T 31-01-1996
			JP 2610379 B 14-05-1997
			JP 5124686 A 21-05-1993
			US 5370883 A 06-12-1994
US 5288962	A	22-02-1994	GEEN
US 4122324	A	24-10-1978	GEEN
US 4763790	A	16-08-1988	GB 2195878 A,B 20-04-1988
GB 2112257	A	13-07-1983	AU 557574 B 24-12-1986
			AU 9067382 A 26-05-1983
			BE 895052 A 18-05-1983
			CA 1202088 A 18-03-1986
			DE 3242402 A 26-05-1983
			NL 8204466 A 16-06-1983
US 2600566	A	17-06-1952	GEEN