



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 064 856**

⑫ Número de solicitud: U 200700139

⑮ Int. Cl.:
B65D 81/20 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **24.01.2007**

⑰ Solicitante/s: **SOMEL BY FOOD, S.L.**
c/ Francesc Layret, Nave 34
Polígono Industrial Sant Armengol II
08630 Abrera, Barcelona, ES

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.05.2007**

⑱ Inventor/es: **Soto Tutusaus, Bárbara**

⑳ Agente: **Fortea Laguna, Juan José**

㉔ Título: **Envase para la conservación de embutidos al vacío.**

ES 1 064 856 U

DESCRIPCIÓN

Envase para la conservación de embutidos al vacío.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un envase para la conservación de embutidos al vacío.

Antecedentes de la invención

Los exigentes requisitos de higiene y sanidad en la distribución de alimentos hace que la mayoría de los embutidos no se puedan presentar al comercio de forma tradicional sin envasar o con envases que no están suficientemente cerrados, tal como se venía haciendo anteriormente. Es común que embutidos tales como longanizas y otros, se manejaran sin ninguna protección más que la tripa exterior. De esta manera el embutido pierde, con el tiempo, parte de su humedad natural durante la distribución, por lo que llega al consumidor en unas condiciones de calidad mermaid. Además, es posible que el exterior del embutido entre en contacto con gérmenes y sustancias nocivas que lo pueden contaminar.

Como respuesta a estas necesidades se han desarrollado varias técnicas y envases que permiten una conservación más duradera y unas mejores condiciones higiénicas.

Por ejemplo, existen envases de conservación al vacío, en los cuales el producto se introduce en una bolsa plana, más o menos flexible, la cual permite que se extraiga todo el aire interior y se selle al vacío. Un ejemplo de estos envases es el utilizado para la distribución y conservación de los embutidos en lonchas o rodajas, en los cuales las bolsas planas están conformadas por dos láminas iguales de material plástico flexible entre las que se coloca el producto a envasar, sensiblemente plano, estando estas láminas unidas por una soldadura perimetral, una vez realizado el vacío dentro del envase. Sin embargo, estos envases solo son especialmente indicados para la conservación de productos de escaso grosor, ya que las láminas protectoras no pueden deformarse notablemente, conformando pliegues y dobleces, cuando se envasan productos de cierto grosor, tal como una porción de longaniza, o piezas completas de morcillas o chorizos.

Además, estos envases presentan el problema de su presentación. La soldadura perimetral no permite hacer uno o más agujeros al envase para su colgado en expositores de varillas, los cuales permiten una mejor expositor del producto en la tienda. Este orificio causaría la entrada de aire y consecuentemente la pérdida de la condición de vacío buscada.

Descripción de la invención

El envase para la conservación de embutidos al vacío, de esta invención, presenta unas particularidades técnicas destinadas a habilitar la conservación y presentación de piezas gruesas de embutido en unas condiciones óptimas de consumo, por conservación al vacío.

De las dos láminas de plástico que constituyen el envase, al menos una lámina presenta un alojamiento, para la recepción de la pieza de embutido a envasar y la adaptación de dicho alojamiento a la configuración y grosor de la pieza de embutido durante su envasado al vacío. De esta forma se asegura que la deformación que sufre la lámina al adaptarse al contorno de la pieza de embutido a conservar es más adecuada, reduciendo los dobleces o pliegues que se puedan for-

mar en su contorno y que afectarían a la integridad del envase. La otra lámina queda sensiblemente plana o ligeramente abombada, sin riesgo de que la soldadura perimetral se realice sobre un doblez o pliegue de una de las dos láminas.

Las láminas definen al menos por el extremo correspondientes a la boca del envase una prolongación que conforma una pestaña saliente, externa al contorno de la soldadura. El envase comprende además una lámina autoadhesiva doblada en "V" y con uno o más orificios definidos en la zona próximo al pliegue de la lámina, actuando dicho orificio de colgador para la disposición suspendida del embutido envasado en un expositor. Al estar el colgador definido en una lámina autoadhesiva se facilita la operación de acabado exterior del envase, ya que no es necesaria ninguna grapa ni unión por perforación. La lámina autoadhesiva ya presenta los orificios de colgado predefinidos y su montaje es fácil, una vez eliminada la lámina protectora de la superficie adherente.

En una realización preferente la lámina autoadhesiva, doblada en "V", está desplazada longitudinalmente respecto a las pestañas de las láminas, en una distancia suficiente como para que los orificios de colgado no coincidan con dichas pestañas. Así, también se evita perforar el envase para generar los agujeros con el consiguiente ahorro de trabajo. También se ha previsto que la lámina autoadhesiva sea de mayor ancho que las láminas plásticas para abrazar lateralmente las pestañas y evitar la formación de huecos entre ambas pestañas.

También se ha previsto que varios envases puedan configurar un conjunto de porciones de envasado separables por unas líneas de troquelado transversal. Para ello las láminas flexibles superior e inferior están dispuestas continuas, a modo de bandas, con sus soldaduras independientes y sus etiquetas autoadhesivas dispuestas consecutivas.

Descripción de las figuras

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

- La figura 1 muestra una vista en explosión del envase.

- La figura 2 muestra una vista en perspectiva del envase sellado y aplicando la lámina autoadhesiva de etiqueta y colgador.

- La figura 3 muestra una vista en perspectiva del envase.

- La figura 4 muestra un detalle del envase seccionado longitudinalmente.

Realización preferente de la invención

Como se puede observar en las figuras referenciadas, el envase para la conservación de embutidos al vacío comprende una primera lámina (1) de material plástico, sensiblemente flexible y plana y superpuesta a una segunda lámina (2) de material plástico, flexible y que define alojamiento (21), preformado, para su adaptación a la configuración y grosor de la pieza de embutido (3) envasada cuando se realice el vacío entre ambas. Las dos láminas (1, 2) están solidarizadas mediante una soldadura (4) perimetral, por ejemplo por termosoldado, conformando uno de los extremos de las láminas (1, 2) dos pestañas (11, 22) sobresalientes.

Sobre estas pestañas (11, 22) está dispuesta una lámina autoadhesiva (5) a modo de etiqueta con los orificios (51) de colgado. Esta lámina autoadhesiva (5) se encuentra doblada en “V” para su adaptación sobre las pestañas (11, 33), y quedando suficientemente desplazada para que los orificios (51) de colgado estén fuera de la zona afectada por dichas pestañas (11, 22).

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Envase para la conservación de embutidos al vacío, del tipo de los que comprenden dos láminas (1, 2) de material plástico flexible entre las que se coloca la pieza de embutido (3) a envasar y una soldadura (4) de cierre, **caracterizado** porque al menos una lámina (2) comprende un alojamiento (21) preformado, para la recepción de la pieza de embutido a envasar y la adaptación de dicho alojamiento (21) a la configuración y grosor de la pieza de embutido (21) durante su envasado al vacío, definiendo las láminas (1, 2) al menos una pestaña (11, 22) saliente, externa al contorno de la soldadura (4) y dispuesta por un extremo

del envase, sobre la que se encuentra colocada una lámina autoadhesiva (5) doblada en “V” y con uno o más orificios (51) a modo de colgador.

2. Envase, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la lámina autoadhesiva (5) doblada en “V” está desplazada longitudinalmente respecto a las pestañas (11, 22) de las láminas (1, 2) en una distancia suficiente para que los orificios (51) de colgado no coincidan con dichas pestañas (11, 22).

3. Envase, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la lámina autoadhesiva (5) presenta un ancho mayor que las láminas (1, 2), y abraza lateralmente a las pestañas (11, 22).

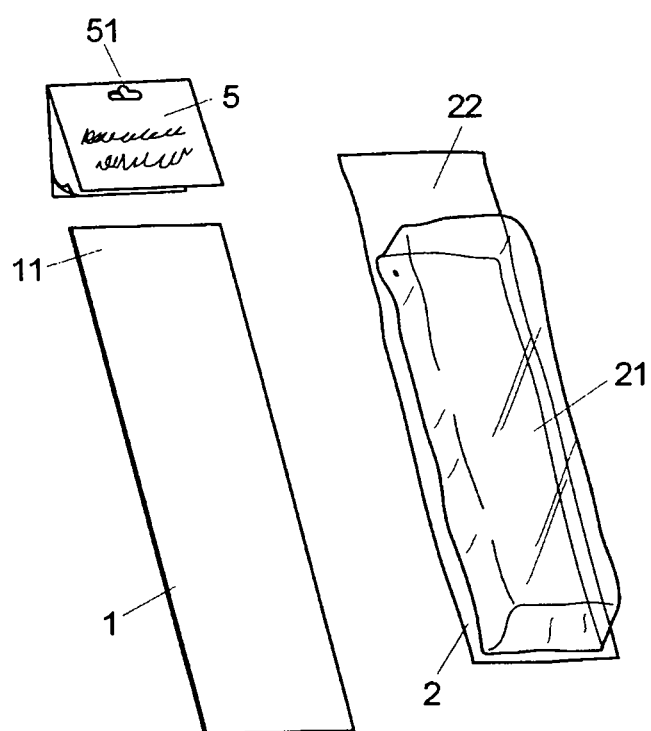


Fig. 1

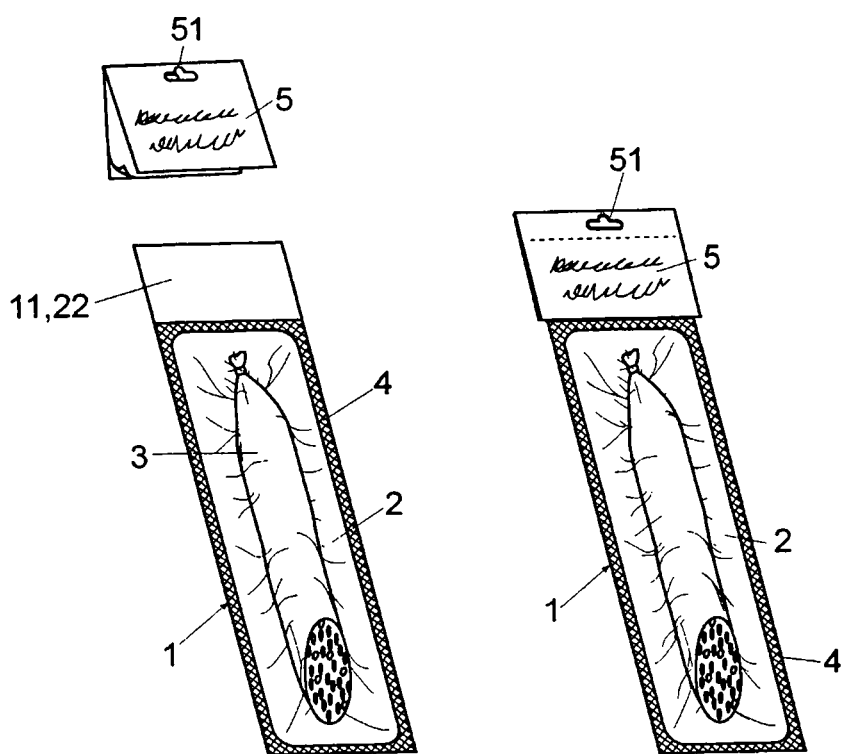


Fig. 2

Fig. 3

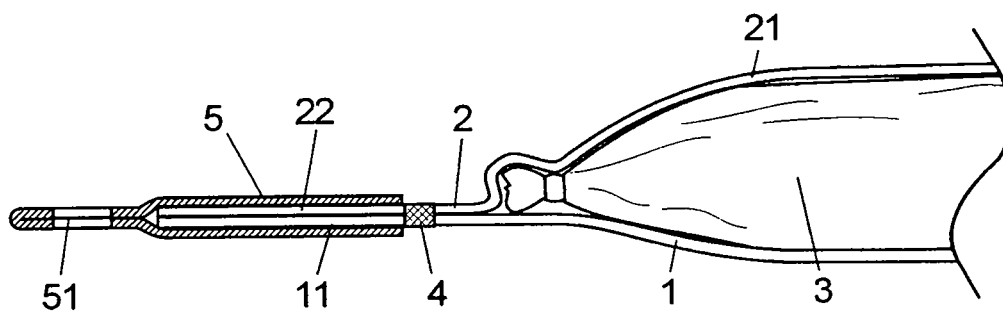


Fig. 4