

①②

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

②② Date de dépôt : 12.05.04.

③⑦ Priorité : 23.05.03 ES 200301275.

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 26.11.04 Bulletin 04/48.

⑤⑥ Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la
procédure de rapport de recherche.

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : INOXMAR 93 SL — ES.

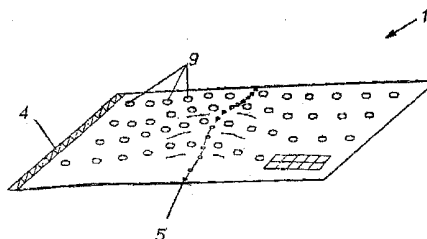
⑦② Inventeur(s) : MARTIN ALVAREZ ANGEL RICARDO.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : CABINET NETTER.

⑤④ EMBALLAGE SANITAIRE ET TRANSPIRABLE POUR DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

⑤⑦ L'invention concerne un emballage sanitaire et transpirable (1) pour des produits alimentaires du type de ceux qui comprennent un réceptacle constitué par des parois en matière lamellaire avec, au moins, une ouverture d'introduction du produit qui se ferme par des moyens non praticables postérieurement, et avec, au moins une ligne d'affaiblissement (5) pour sa déchirure et l'extraction du contenu. L'emballage incorpore des orifices d'aération interne (9) d'une dimension adéquate et en un nombre approprié. Application notamment aux emballages pour la livraison de repas à domicile.



EMBALLAGE SANITAIRE ET TRANSPIRABLE POUR DES PRODUITS
ALIMENTAIRES.

Description

Emballage sanitaire et transpirable pour des produits alimentaires.

Objet de l'Invention

La présente invention concerne un emballage sanitaire et transpirable pour des produits alimentaires.

Antécédents de l'Invention

Actuellement, la livraison de repas à domicile est réalisé dans des paquets ou des emballages qui n'offrent pas les garanties sanitaires appropriées, car ces paquets ou emballages ne sont pas inviolables et ils peuvent être manipulés et leur contenu peut être contaminé d'une manière inappropriée pendant le transport, surtout lorsque dans d'un même envoi, de plusieurs commandes, pendant les livraisons successives, les paquets demeurent sans surveillance.

Afin de pallier cet inconvénient, le demandeur est titulaire du Modèle d'Utilité Espagnol n° 200201660 relatif à un emballage sanitaire pour produits alimentaires qui est octroyé et en vigueur.

Ce Modèle d'Utilité existant décrit un emballage comprenant un réceptacle ayant des parois en matière lamellaire avec au moins une ouverture d'introduction du produit, qui est fermée par des moyens non praticables postérieurement, et qui incorpore, au moins une ligne d'affaiblissement pour être déchirée et extraire le contenu au moment de sa consommation, les moyens non praticables consistant, à titre d'exemple, à un thermoscellage et/ou collage, ou pliage d'étranglement, avec thermoscellage et/ou pliage.

Cet emballage, même en remédiant au problème posé, peut être amélioré, car avec celui-ci il n'est pas possible que

l'aliment transpire, en nuisant ses qualités lors de la consommation.

Description de l'Invention

5 L'emballage de l'invention propose une amélioration qui fait possible la transpiration de l'aliment en améliorant ses qualités de consommation.

10 Selon l'invention, l'emballage est constitué par un réceptacle conformé par des parois en matière lamellaire, idéalement flexible telle que le carton, le plastique, le papier, etc. destiné à contenir les aliments, les boissons etc. qui conforment la totalité ou une partie de la commande d'un client.

15 Le réceptacle a, au moins, une ouverture pour l'introduction du produit, qui peut être fermée par des moyens non praticables postérieurement de manière que l'ouverture inappropriée de cette fermeture soit effectuée nécessairement au moyen de la rupture détectable par le client. Idéalement, cette fermeture se réalisera au moyen de thermoscellage collage, etc.

20 L'emballage dispose des lignes d'affaiblissement qui facilitent sa déchirure pour son ouverture de la part du client, une fois effectuée la livraison.

25 De même, l'emballage incorpore dans un lieu visible, une zone pour consigner avec des données telles que la date d'élaboration, la date de livraison, le contenu, etc. De cette manière, le client peut détecter si l'emballage a été ouvert de manière inappropriée et dans ce cas refuser son contenu, en augmentant sa confiance et les garanties sanitaires.

30 L'amélioration proposée par l'invention consiste à l'incorporation dans le contour du réceptacle d'orifices de ventilation, ayant une dimension et un nombre appropriés, qui fournissent une aération interne optimale qui fait possible la transpiration de l'aliment, en ne nuisant pas de la sorte ses propriétés lors de la consommation.

Brève description des dessins

La figure 1 montre une vue de l'emballage de l'invention avec son ouverture d'introduction du produit ouverte.

5 La figure 2 montre une vue de l'emballage de l'invention, avec son ouverture d'introduction du produit fermée au moyen de thermoscellage.

Description d'une réalisation pratique de l'Invention

10 L'emballage 1 de l'invention est constitué d'un réceptacle 2 de matière lamellaire flexible, telle que du papier, du carton, du plastique, etc., ayant des parois totalement fermées, en exceptant, au moins une ouverture 3 par où est introduit le produit, qui préalablement a été conditionné dans ses emballages respectifs.

15 L'ouverture 3 se ferme au moyen d'un thermoscellage 4 ou au moyen d'un couvercle approprié, non représenté, ou au moyen d'un pliage, non représenté, qui étrangle son passage, un thermoscellage étant réalisé aussi dans ces deux derniers cas.

20 L'emballage incorpore aussi, au moins, une ligne d'affaiblissement 5, qui permet au moyen de la déchirure de celle-ci, d'accéder au contenu. La déchirure peut être effectuée, par exemple, en tirant directement sur les parties attenantes 6 de la ligne d'affaiblissement.

25 De même, l'emballage peut incorporer une zone 7 avec des cases 8 pour consigner des données telles que la date d'expiration, la date d'élaboration, la qualité, le contenu, l'heure d'arrivée, etc.

30 Dans le contour de l'emballage on pratique des orifices 9 qui permettent une aération intérieure et une transpiration optimales de l'aliment.

35 De cette façon, le consommateur a des garanties absolues du fait que le contenu de l'emballage n'a pas été manipulé depuis le même moment de son élaboration, ainsi que du temps écoulé depuis celle-ci, et que l'aliment a transpiré de manière appropriée, ce qui augmente sa confiance et satisfaction.

La nature de l'invention et sa manière de réalisation étant décrite de manière satisfaisante, il faut remarquer que les dispositions antérieurement indiquées et représentées dans les dessins annexes sont susceptibles de modifications de détail sans pour cela altérer le principe fondamental.

REVENDICATIONS

1.- Emballage sanitaire et transpirable pour des produits alimentaires du type de ceux qui comprennent un réceptacle constitué par des parois en matière lamellaire avec, au moins, une ouverture d'introduction du produit qui se ferme par des moyens non praticables postérieurement, et avec, au moins une ligne d'affaiblissement pour sa déchirure et l'extraction du contenu, caractérisé en ce qu'il incorpore des orifices d'aération interne d'une dimension adéquate et en un nombre approprié.

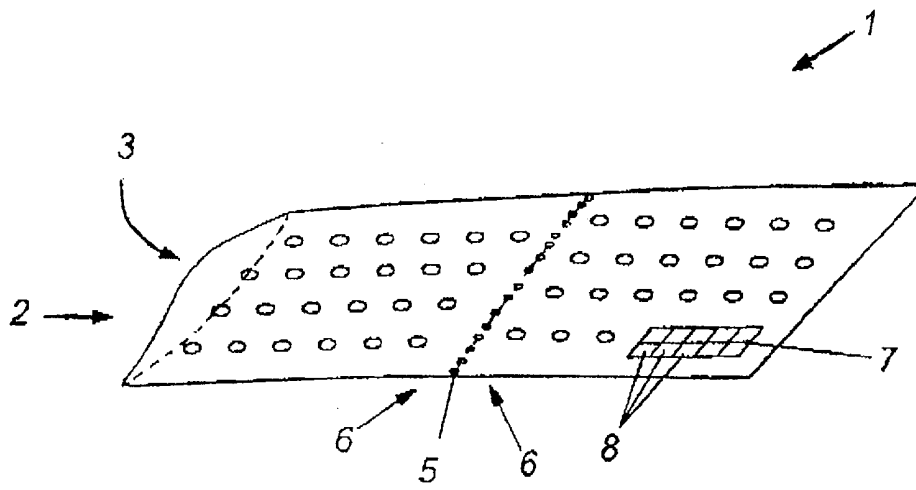


FIG. 1

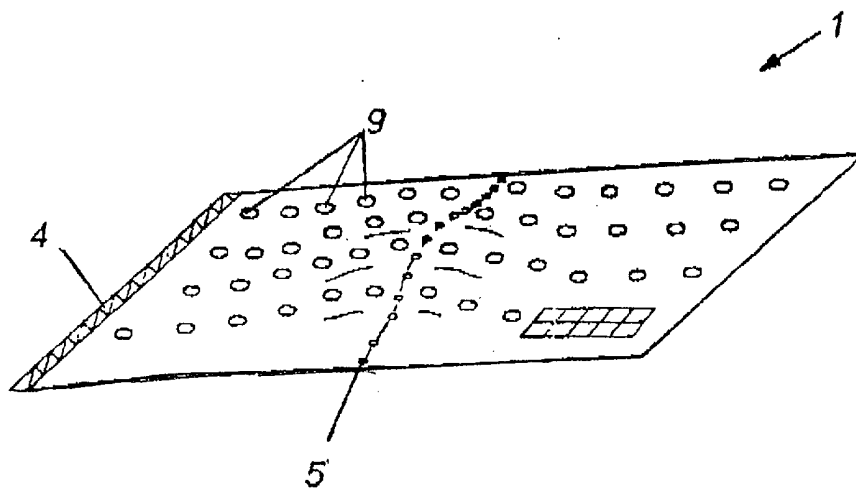


FIG. 2