

發明專利說明書

200529761

(本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號：93135050

※ 申請日期：93.11.16

※IPC 分類：A23C19/16

一、發明名稱：(中文/英文)

經蠟包覆的乾酪 / WAX-COATED CHEESE

二、申請人：(共 1 人)

姓名或名稱：(中文/英文)

卡夫特食品研究發展公司 / KRAFT FOODS R & D, INC.

代表人：(中文/英文)

露西亞 菲爾羅絲 / FIERROS, LUCIA

住居所或營業所地址：(中文/英文)

德國 D-81737 慕尼黑市安特比伯格街 15 號

Unterbiberger Str. 15, D-81737 Munich, GERMANY

國 籍：(中文/英文)

德國 / GERMANY

三、發明人：(共 3 人)

姓 名：(中文/英文)

1. 沃能 威斯特曼 / WESTERMANN, WERNER

2. 克勞斯 凱姆特 / KEMPTER, KLAUS

3. 勞德威格 盧普 / RUPP, LUDWIG

國 籍：(中文/英文)

1. 德 國 / GERMANY

2. 德 國 / GERMANY

3. 奧地利 / AUSTRIA

四、聲明事項：

主張專利法第二十二條第二項 第一款或 第二款規定之事實，
其事實發生日期為： 年 月 日。

申請前已向下列國家（地區）申請專利：

【格式請依：受理國家（地區）、申請日、申請案號 順序註記】

有主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

歐洲；2003.12.19；03029259.3

無主張專利法第二十七條第一項國際優先權：

主張專利法第二十九條第一項國內優先權：

【格式請依：申請日、申請案號 順序註記】

主張專利法第三十條生物材料：

須寄存生物材料者：

國內生物材料 【格式請依：寄存機構、日期、號碼 順序註記】

國外生物材料 【格式請依：寄存國家、機構、日期、號碼 順序註記】

不須寄存生物材料者：

所屬技術領域中具有通常知識者易於獲得時，不須寄存。

九、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於經蠟包覆的乾酪，一種新穎的包覆/開封的系統及其製法。

【先前技術】

在許多消費者包裝應用系統中，重要的是要防止空氣或水或類似物進出裝著某種產品之包裝。這對乾酪包裝更是必要者，因為其內裝的產品必需保持在不變的環境中用以防止腐敗與劣變之故。為了維持裝在此種包裝之內的乾酪產品之完整性與安全性，該包裝之周遭必須予以密封。

由各種先前技術的文獻查知，可利用以由不透水撓性包覆材料，例如蠟所組成的周圍薄膜覆蓋要予以保護之乾酪來保護乾酪以防止主要經由黴的形成所造成的表面劣變，且該薄膜中包埋一細長片，該細長片的一端或兩端係由周遭封套的外表面伸出，從而在去除該細長片後可使乾酪脫離該封套。

此類乾酪產品及其製法在例如法國專利第 1,388,048 號中有描述。

用保護蠟層與拉開條覆蓋乾酪的整個包裝方法必須在可延長保存期間 (shelf-life) 所需的嚴格衛生條件下進行，此係既複雜又昂貴者。

因此，亟須一種以較不複雜又較不昂貴的方式用於包裝乾酪之包裝系統以及方法。

【發明內容】

發明概要

本發明提供一種經蠟包覆的乾酪，其包括：

- (a) 一乾酪部分，
- (b) 一第一內部蠟層，其係覆蓋該乾酪部分，
- (c) 一第二外部蠟層，其係覆蓋該第一內部蠟層，
- (d) 一拉開條，是在該第一內部與第二外部蠟層之間，其係覆蓋該第一內部蠟層的選定部分且包括一由該第一內部與第二外部蠟層突出之部分且包括一黏著劑層用以將該拉開條黏著至該第一內部蠟層。

在本發明之一較佳具體實例中，該第一內部蠟層係未著色者及/或該第二外部蠟層係經著色者。

在本發明之另一較佳具體實例中，該拉開條整條包括複數個孔洞，透過該等孔洞將該第一內部與該第二外部蠟層牢固地連接著。

該乾酪可為天然乾酪、再製乾酪、乳油或生乾酪、或任何其他類型的乾酪。較佳的乾酪為再製乾酪。

該乾酪部分可為任何想要的形狀，且較佳者為三角形。

本發明也提供一種對應的可用來包裝再製乾酪部分的包裝系統。

在本發明之一較佳具體實例中，該拉開條係包圍該三角形再製乾酪部分之所有三個側壁且具有一突出部分。

在本發明之另一較佳具體實例中，該拉開條係經裝設至該三角形再製乾酪部分之兩個長形的側壁上且具有一個或兩個突出部分。

在又另一具體實例中，該拉開條係經加至該再製乾酪部分之頂部與一長形側壁且具有一突出部分。

此外，本發明提供一種用於包裝乾酪部分的方法，其包括：

(a) 提供一帶有一第一內部蠟層的乾酪部分，

(b) 將一拉開條與其黏著劑層放置於該第一內部蠟層之選定部分上，其中該拉開條包括一由該第一內部蠟層突出之部分，

(c) 將一第二外部蠟層施加於該第一內部蠟層及該拉開條之上。

在本發明之另一較佳具體實例中，該拉開條整條上具有複數個孔洞，且步驟(c)係在能使該第一內部與第二外部蠟層熔化在一起且透過該拉開條的整體孔洞形成牢固連接的條件下進行的。

【實施方式】

發明之詳細說明

本發明係有關乾酪與一種可用來包裝乾酪的新穎包裝系統。此新穎包裝系統的關鍵優點為不需在延長保存期間所需的嚴格衛生條件下進行整個包裝過程。

最有利者為，只在要將一較佳地未經著色的蠟層覆蓋於乾酪部分時是在彼等嚴格衛生條件下進行，而所有其餘的包裝步驟，亦即，將拉開條固定於該第一內部蠟層上以及施加該第二外部蠟層，就可以在較不嚴格的衛生條件下完成。

至此將參照附圖說明本發明之較佳具體實例。

乾酪可為任何已知類型之乾酪，例如，天然乾酪、再製乾酪、或乳油或生乾酪。較佳者為再製乾酪。

如上面所提及者，要包裝之乾酪部分可具有任何合意形狀，不過較佳者為三角形。

第 1a 圖顯示一乾酪部分 5 之透視圖，其係以一第一內部蠟層 1 覆蓋，且在其全部 3 個側壁上都用一拉開條 2 圍著，該拉開條 2 具有一從乾酪部分 5 尖端突出之部分 3，且，作為較佳具體實例，沿著其長度具有複數個孔洞 6。該拉開條 2 業經利用黏著劑固定於該第一內部蠟層 1 之上。

第 1b 圖顯示出已經用第二外部蠟層 4 覆蓋住的第 1a 圖之具體實例。該第二外部蠟層 4 的施加係在能導致兩蠟層 1、4 熔化在一起，使得彼等可以容易地與乾酪部分 5 分離開之條件下進行。該兩蠟層 1、4 也透過拉開條 2 之孔洞 6 熔化在一起，使得該拉開條 2 穩固地被埋置在該兩蠟層 1、4 之間且使外部蠟層 4 沿著拉開條 2 的線條準確地打開。同樣情況也應用於第一內部蠟層 1，第一內部蠟層 1 係牢固地黏附於拉開條 2 上，其係利用黏著劑將其固定於第一內部蠟層 1，並利用拉開條 2 之孔洞 6 使該兩蠟層 1、4 透過該等孔洞熔化在一起。如上文所提及者，該拉開條內之孔洞係關聯於本發明一較佳具體實例，且不是進行本發明所必需者。通常，拉開條上的黏著劑層即已足夠形成對第一內部蠟層 1 之牢固連接。

第 1c 圖顯示出同一具體實例，其已藉由從三角形乾酪部分之兩側邊撕開該拉開條 2 而打開。從圖中可看出者，該拉開條 2 之內側係由已從乾酪部分 5 撕開的第一內部蠟層 1 所覆蓋者且該拉開條 2 可藉由將該拉開條 2 從該乾酪部分 5 之第三側壁撕開進一步撕開而輕易且完全地分開。最後，接著可容易地將包括該第二外部蠟層 4 的頂部與底部以及所接著的第一內部蠟層 1 分開，且使該乾酪部分 5 即可供食用。

如果該拉開條 2 具有孔洞，則可以在能導致該第一內部蠟層 1 與該第二外部蠟層 4 溶化成在一起，且是透過拉開條 2 的孔洞而溶化在一起之條件下施加該第二外部蠟層 4，使得該拉開條 2 牢固地固定在該第一內部與該第二外部蠟層 1、4 之間，致使該拉開條 2 的撕開能將該第一內部蠟層 1 與該第二外部蠟層 4 的對應部分帶走。

在使與該第一內部蠟層 1 牢固地黏著在一起的該第二外部蠟層 4 之頂部與底部分離之後，該乾酪部分 5 即可供食用。

一個類似的具體實例經顯示於第 2a 圖至第 2c 圖之透視圖中。該拉開條 2 只固定於覆蓋著該第一內部蠟層 1 之該乾酪部分 5 的兩個長形側壁上，但具有一突出拉開條部分 3，使得其可藉由將該拉開條部分 3 朝著並環繞著乾酪部分 5 的尖端拉開而打開。然後，可打開該外部蠟層 4 之頂部與底部，而使該乾酪部分 5 即便供食用。

本發明另一較佳具體實例係顯示於第 3a 圖至第 3c 圖

中。在此，該乾酪部分 5 之頂部與一側壁係覆蓋著拉開條 2，該拉開條 2 整條再度地具有作為較佳具體實例之複數個孔洞 6 與一突出部分 3。

在將拉開條 2 撕開後的情形係顯示於第 3c 圖中。該乾酪部分 2 之頂部與其一長形側壁係與包裝分開且乾酪部分 5 可由包裝中取出及食用。

至此將更詳細地闡明根據本發明包裝乾酪的方法。在此係以再製乾酪來說明本方法。不過，如上文所提及者，本發明可用於任何類型之乾酪。

作為分開的第一製造步驟中，係將熱且為液體的再製乾酪填入腸衣且予以冷卻。在進行下列諸製造步驟之前，可以將裝有再製乾酪之腸衣儲存數天。

於移除腸衣之後，將堅實的加工乾酪香腸切成片（較佳者為圓形片）且將每片切成數個部分 5（較佳者 6 個三角形的部分 5）。由於此切割作業，較佳的三角形部分 5 係由 2 直側邊與 1 圓形側邊所組成。在切割之後，將此等乾酪部分 5（呈三角形者）分開置於一傳輸帶上。藉由在皮帶與滾筒上的傳輸，該等部分 5 自動通過一上蠟站。該蠟係熱且為液態者且會完全覆蓋該等部分 5（較佳者係將該蠟噴布於該部分 5 的頂部與底部之上）成為一薄的第一內部蠟層 1，其可視需要經著色。從去除腸衣開始直到第一蠟層 1 為止的這些製造步驟都必須在清潔室環境中完成。在這些製造步驟之後，即可取出上蠟的再製乾酪部分且將該等部分貯存（較佳者在冷藏之下）數天。

下列諸步驟可以在沒有清淨室的條件下完成。將預上蠟的再製乾酪部分，取自儲存者或直接得自第一上蠟步驟者，通過一標準標記施加器，其將有洞或無洞的自行黏著性標記加到第一內部蠟層 1 之上。在此有一些如何加上標籤的選項。也可以在第一內部蠟層上配置其他的標記形狀與標記。

1. 選項：該自行黏著性標記係一長方形的長拉開條 2，其帶有或沒有孔洞 6，將該自行黏著性標記施加於帶有突出部分 3（打開握把）之第一內部蠟層 1 的兩側面上之三角形尖端處（第 1 圖，a 至 c）。

2. 選項：該自行黏著性標記係一長方形的長拉開條 2，其帶有或沒有孔洞 6，將該自行黏著性標記施加於帶有突出部分 3 的第一內部蠟層 1 之兩長形側面上靠近三角形的圓形側面處（第 2 圖，a 至 c）。

3. 選項：該自行黏著性標記，近乎三角形形狀，帶有或沒有孔洞 6，係經施加於第一內部蠟層 1 之頂面側與其一長側面上。突出部分 3 則位在三角形圓形側面之一角落處（第 3 圖，a 至 c）。

在將標記置於再製乾酪部分上之後，將該部分再度藉由在皮帶與滾筒上的傳送自動通過一第二上蠟站。此蠟也為熱且呈液態者且會以一層薄的第二外部蠟層 4 完全覆蓋該等部分（較佳者係將蠟噴布於該部分 5 的頂部與底部），此層視需要可經著色。該自行黏著性標記係經設計成使得一部分該標記為一突出離開該再製乾酪部分的突出部分 3

且此部分係預期用作打開握把者。

在冷卻之後，每一經上蠟的再製乾酪部分可進一步加以包裝。包裝的可能選項有包裹（wrapping）、網袋包裝（netting）、流水包裝（flow packing）、包裝至其他的包裝內。較佳的選項為用自動打包機打包至一預印刷的塑膠薄膜之內。

下面要以特定的實施例闡明本發明，不過，彼等無意用來限定本發明之範圍。

實施例

將再製乾酪裝填到長約 1 米且直徑為 93 毫米的香腸狀腸衣內。於冷卻之後，移除該香腸狀腸衣且切成厚度約 14 毫米之乾酪片。由直徑 98 毫米之每一圓形片體切出 6 個再製乾酪部分 5。每一片三角形乾酪部分 5 之尺寸等於半徑 49 毫米、角度 60 度、且高度為 14 毫米之一段。每一三角形之重量為約 20 克，6 片則為 120 克。每一三角形均通過一蠟浴（白蠟，約 85°C），於此處加上一第一透明內部蠟層 1。此蠟係以碳氫化合物為基底的蠟與塑膠之混合物。將該三角形部分 5 在滾筒上向前移動且將蠟噴灑於其頂部與底部以確保其被蠟完全覆蓋。加上約 1.5 克的蠟（厚約 0.1 至 0.2 毫米）。該等作業係於一清淨室內完成的（根據美國聯邦標準 209D 第 10.000 類(class 10.000 US Fed. Standard 209 D)）。接下來的後續作業係於“正常的環境條件”下完成。通過蠟浴之後，將該三角形部分 5 藉由通過冷卻室（冷空氣循環）冷卻至約 20°C 的溫度。每一部分

5 係在輸送帶上（用皮帶）保持於界定的水平方向。該三角形之一邊係沿著該拉開條施加器的方向。該拉開條施加器（標準設備，PAGO 公司）施加一由聚丙烯製成且有塗覆著一黏著劑層的自行黏著性拉開條 2。該長方形拉開條 2（較佳具體實例）包括數個孔洞 6（較佳者為圓形，不過也可為任何其他形狀）。藉助於該黏著劑，將該拉開條 2 的一側面固定於該內部蠟層 1 上。經由通過一滾筒，將該標記之另一面壓至該內部蠟層 1 之上。根據第 2 圖添加一突出部分 3（打開握把）於該拉開條 2 上。然後，將每一三角形通過一第二蠟浴（藍色蠟，約 75°C），於該處添加一第二外部蠟層 4。此蠟係以碳氫化合物為基底的蠟、塑膠、與藍色顏料之混合物。添加約 3.0 克的藍色蠟（厚約 0.2 至 0.4 毫米）。該三角形部分在滾筒上向前移動且將蠟噴布於其頂部與底部以確保其被蠟完全覆蓋。由於拉開條 2 包含孔洞，該第二外部蠟層 4 會部分熔化在孔洞區內之第一內部蠟層 1。這導致可藉由拉開該拉開條 2 而良好地移除該兩蠟層 1、4。離開蠟浴之後，在準備添加第二包裝（例如，玻璃紙包裝）之前，將該等三角形部分包持冷藏（約 4°C）。

【圖式簡單說明】

第 1a 圖顯示出覆蓋著第一內部蠟層的三角形乾酪部分之透視側面圖，在其側壁上其係用一較佳拉開條包圍著，該拉開條具有複數個孔洞與一突出拉開條部分；

第 1b 圖係第 1a 圖具體實例之透視圖，其覆蓋著一第

二外部蠟層；

第 1c 圖係第 1b 圖具體實例之透視圖，其係在撕開該拉開條後兩側面已打開者；

第 2a 圖至第 2c 圖為對應於第 1a 圖至第 1c 圖的另一具體實例之透視圖，其係在乾酪部分之兩長形側壁上加著具有複數孔洞與一突出拉開條部分的較佳拉開條。

第 3a 圖至第 3c 圖為本發明另一具體實例之透視圖，其係在再製乾酪部分之頂部與一長形側壁上加著具有複數孔洞與一突出拉開條部分的較佳拉開條。

【主要元件符號說明】

- | | |
|---|--------|
| 1 | 第一內部蠟層 |
| 2 | 拉開條 |
| 3 | 突出部分 |
| 4 | 第二外部蠟層 |
| 5 | 乾酪部分 |
| 6 | 孔洞 |

五、中文發明摘要：

本發明係提供一種經蠟包覆的乾酪，其係包含：

- (a) 一乾酪部分 (5) ，
- (b) 一第一內部蠟層 (1) ，其係覆蓋該乾酪部分 (5) ，
- (c) 一第二外部蠟層 (4) ，其係覆蓋該第一內部蠟層 (1) ，
- (d) 一拉開條 (2) ，其係在該第一內部與第二外部蠟層 (1, 4) 之間，覆蓋該第一內部蠟層 (1) 的選定部分並包括至少一由該第一內部與第二外部蠟層 (1, 4) 突出之部分 (3) 且包括一黏著劑層，用以將該拉開條 (2) 黏著至該第一內部蠟層 (1) 。

本發明也提供一種對應的包裝系統及其製法。

六、英文發明摘要：

The invention provides a wax-coated cheese comprising

- (a) a cheese portion (5),
- (b) a first inner wax layer (1) covering said cheese portion (5),
- (c) a second outer wax layer (4) covering said first inner wax layer (1),
- (d) a tear strip (2) between said first inner and second outer wax layers (1,4) covering selected parts of said first inner wax layer (1) and comprising at least one portion (3) which protrudes from said first inner and second outer wax layers (1,4) and comprising an adhesive layer for adhering said tear strip (2) to said first inner wax layer (1),

a corresponding packaging system and a process for making same.

十、申請專利範圍：

1.一種經蠟包覆的乾酪，其包括：

(a) 一乾酪部分 (5)，

(b) 一第一內部蠟層 (1)，其係覆蓋該乾酪部分 (5)，

(c) 一第二外部蠟層 (4)，其係覆蓋該第一內部蠟層 (1)，

(d) 一拉開條 (2)，係在該第一內部與該第二外部蠟層 (1, 4) 之間，其係覆蓋該第一內部蠟層 (1) 的選定部分且包括從該第一內部與該第二外部蠟層 (1, 4) 突出之至少一個部分 (3)，且其包括一黏著劑層用以將該拉開條 (2) 黏著至該第一內部蠟層 (1)。

2.根據申請專利範圍第 1 項之經蠟包覆的乾酪，其中該拉開條 (2) 沿著整條上包括複數個孔洞 (6)，透過該等孔洞將該第一內部與第二外部蠟層 (1, 4) 牢固地連接。

3.根據申請專利範圍第 1 或 2 項之經蠟包覆的乾酪，其中該乾酪係再製乾酪。

4.根據申請專利範圍第 1 或 2 項之經蠟包覆的乾酪，其中該第一內部蠟層 (1) 係未經著色者。

5.根據申請專利範圍第 1 或 2 項之經蠟包覆的乾酪，其中該第二外部蠟層 (4) 係經著色者。

6.根據申請專利範圍第 1 或 2 項之經蠟包覆的乾酪，其中該乾酪部分 (5) 具有三角形形狀。

7.根據申請專利範圍第 6 項之經蠟包覆的乾酪，其中該拉開條 (2) 係經加在該乾酪部分 (5) 之三個側壁上且

具有一突出部分 (3)。

8.根據申請專利範圍第 6 項之經蠟包覆的乾酪，其中該拉開條 (2) 係經加在該乾酪部分 (5) 之兩個長形側壁上且具有一個或兩個突出部分 (3)。

9.根據申請專利範圍第 6 項之經蠟包覆的乾酪，其中該拉開條 (2) 係經加在該再製乾酪部分 (5) 之頂部與一長形側壁上且具有一突出部分 (3)。

10.一種用於包裝一乾酪部分 (5) 之包裝系統，其包括：

(a) 一第一內部蠟層 (1)，其係覆蓋該乾酪部分 (5)，

(b) 一第二外部蠟層 (4)，其係覆蓋該第一內部蠟層 (1)，

(c) 一拉開條 (2)，係在該第一內部與該第二外部蠟層 (1, 4) 之間，其係覆蓋該第一內部蠟層 (1) 的選定部分且包括從該第一內部與該第二外部蠟層 (1, 4) 突出之至少一個部分 (3)，且其包括一黏著劑層用以將該拉開條 (2) 黏著至該第一內部蠟層 (1)。

11.根據申請專利範圍第 10 項之包裝系統，其中該拉開條 (2) 沿著整條上包括複數個孔洞 (6)，透過該等孔洞將該第一內部與該第二外部蠟層 (1, 4) 牢固地連接。

12.根據申請專利範圍第 10 或 11 項之包裝系統，其係用於包裝再製乾酪。

13.根據申請專利範圍第 10 或 11 項之包裝系統，其中該第一內部蠟層 (1) 係未經著色者。

14.根據申請專利範圍第 10 或 11 項之包裝系統，其中該外部蠟層（4）係經著色者。

15.根據申請專利範圍第 10 或 11 項之包裝系統，其中該包裝系統具有三角形的形狀。

16.根據申請專利範圍第 15 項之包裝系統，其中該拉開條（2）係經加在該再製乾酪部分（5）之三個側壁上且具有一突出部分（3）。

17.根據申請專利範圍第 11 項之包裝系統，其中該拉開條（2）係經加在該再製乾酪部分（5）之兩個長形側壁上且具有一個或兩個突出部分（3）。

18.根據申請專利範圍第 15 項之包裝系統，其中該拉開條（2）係經加在該再製乾酪部分（5）之頂部與一長形側壁上且具有一突出部分（3）。

19.一種用於包裝乾酪部分（5）的方法，其包括：

（a）提供一乾酪部分（5），其帶有一第一內部蠟層（1），

（b）將一拉開條（2）放置於該第一內部蠟層（1）之選定部分上，其中該拉開條（2）包括從該第一內部蠟層（1）突出之至少一個部分（3），且其中該拉開條（2）具有一黏著劑層用以使該拉開條（2）黏著至該第一內部蠟層（2），

（c）施加一第二外部蠟層（4）於該第一內部蠟層（1）以及該拉開條（2）之上。

20.根據申請專利範圍第 19 項之方法，其中該拉開條

(2) 整條上具有複數個孔洞 (6)，且其中步驟 (c) 係在能使該第一內部與該第二外部蠟層 (1、4) 透過該拉開條 (2) 之該等孔洞 (6) 熔化在一起且形成一牢固連接的條件下進行。

21. 根據申請專利範圍第 19 或 20 項之方法，其中該乾酪部分 (5) 係一再製乾酪部分 (5)。

22. 根據申請專利範圍第 19 或 20 項之方法，其中該第一內部蠟層 (1) 係未著色者。

23. 根據申請專利範圍第 19 或 20 項之方法，其中該第二外部蠟層 (4) 係經著色者。

24. 根據申請專利範圍第 19 或 20 項之方法，其中該再製乾酪部分 (5) 具有三角形的形狀。

25. 根據申請專利範圍第 24 項之方法，其中該拉開條 (2) 係經加在該再製乾酪部分 (5) 之三個側壁上且具有一突出部分 (3)。

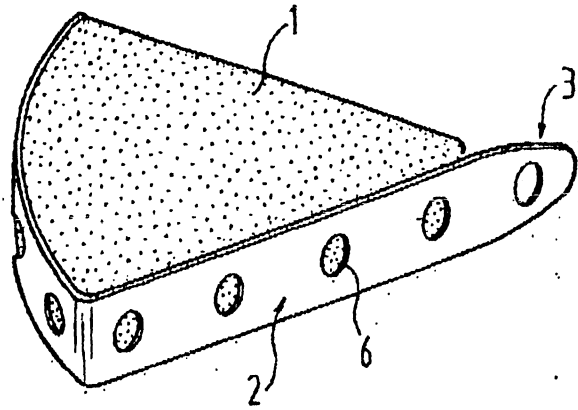
26. 根據申請專利範圍第 24 項之方法，其中該拉開條 (2) 係經加在該再製乾酪部分 (5) 之兩個長形側壁上且具有一個或兩個突出部分 (3)。

27. 根據申請專利範圍第 24 項之方法，其中該拉開條 (2) 係經加在該再製乾酪部分 (5) 之頂部與一長形側壁上且具有一突出部分 (3)。

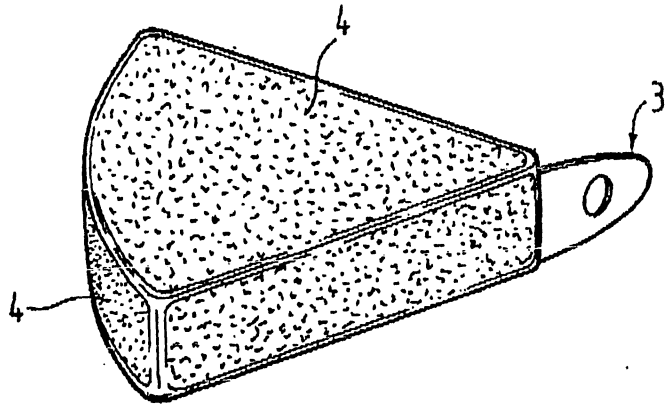
十一、圖式：

如次頁。

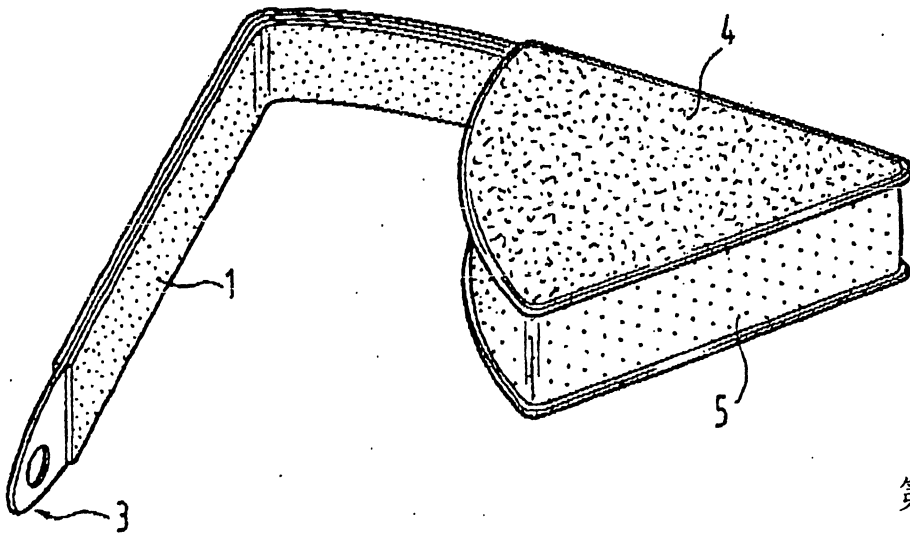
1/3



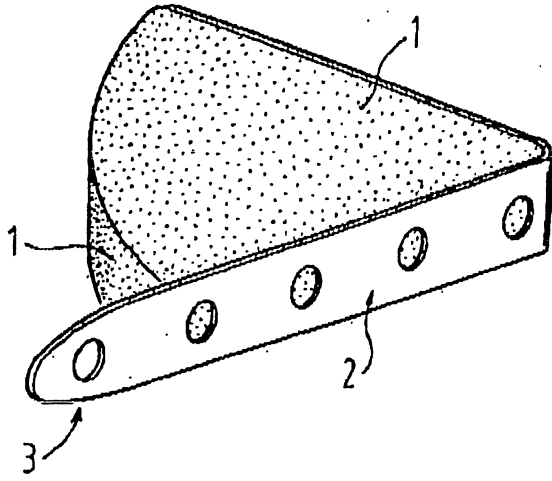
第 1a 圖



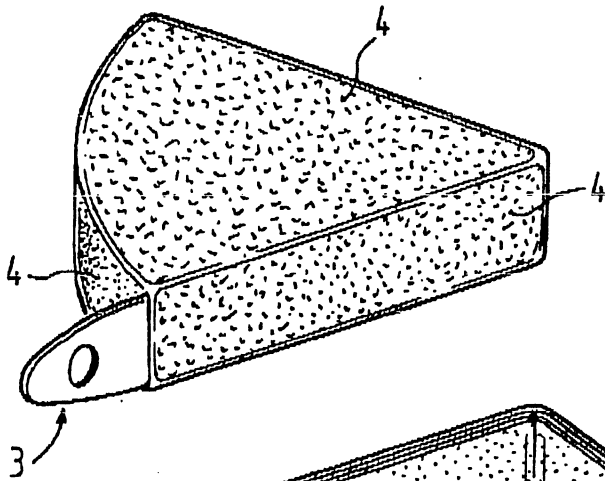
第 1b 圖



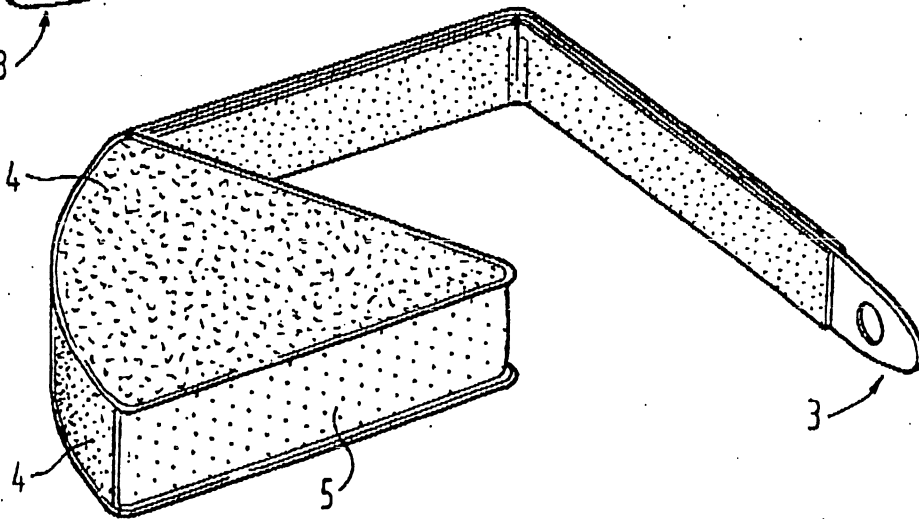
第 1c 圖



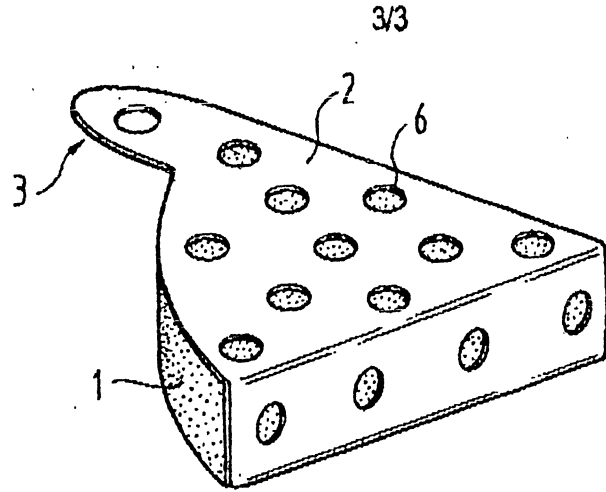
第 2a 圖



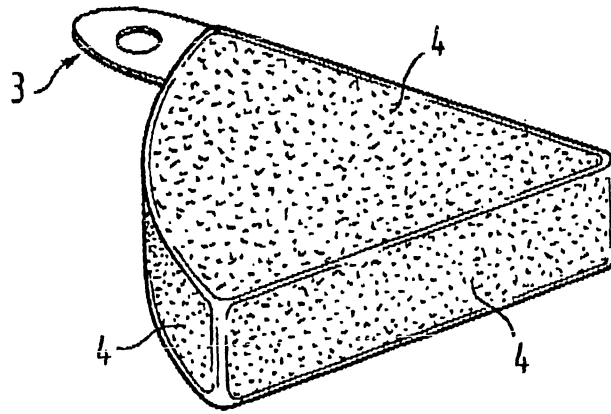
第 2b 圖



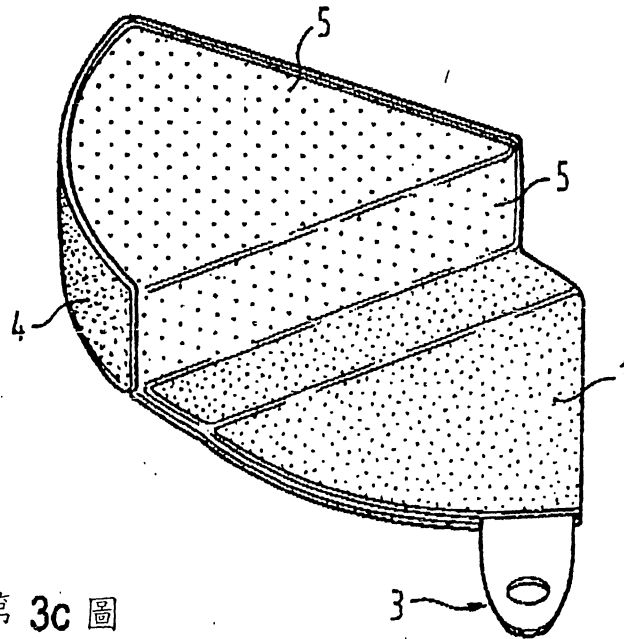
第 2c 圖



第 3a 圖



第 3b 圖



第 3c 圖

七、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (1a-1c) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

- | | |
|---|--------|
| 1 | 第一內部蠟層 |
| 2 | 拉開條 |
| 3 | 突出部分 |
| 4 | 第二外部蠟層 |
| 5 | 乾酪部分 |
| 6 | 孔洞 |

八、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

(無)