

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成17年2月24日(2005.2.24)

【公表番号】特表2003-530864(P2003-530864A)

【公表日】平成15年10月21日(2003.10.21)

【出願番号】特願2001-577769(P2001-577769)

【国際特許分類第7版】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00

【F I】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00 1 0 9

【誤訳訂正書】

【提出日】平成15年2月17日(2003.2.17)

【誤訳訂正1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0044

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0044】

次に、チョコレート混合物を以下のようにテンパリング処理する：45を越える温度までチョコレート混合物を加熱した後、約27に冷却し、さらにその後約30-32に再加熱する。テンパー値の理想的なセットは、-2.0から約0.01の範囲の勾配(屈曲の際)、および約6.7から約10.0の範囲のチョコレートテンパー単位値を有する。その後、スクレーブド表面熱交換器にテンパリング処理チョコレートを通過させ、約25-約33に温度を下げる。

1) 当初明細書における、「約45」なる訳を、原文の「above 45」に基づいて「45を越える温度」に誤訳訂正した。