

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 183 659**

21 Número de solicitud: 201730454

51 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2007.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.04.2017

30 Prioridad:

18.04.2016 DE 202016102032

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.05.2017

71 Solicitantes:

**ÖZTAS, Kadriye (100.0%)
Rundstrasse 139 h-j
47475 Kamp-Lintfort DE**

72 Inventor/es:

ÖZTAS, Kadriye

74 Agente/Representante:

TOMAS GIL, Tesifonte Enrique

54 Título: **Producto de panadería o pastelería**

ES 1 183 659 U

DESCRIPCIÓN

Producto de panadería o pastelería

5 Campo técnico

La invención se refiere a un producto de panadería o pastelería para el alojamiento de alimentos con un cuerpo de producto de panadería o pastelería, que presenta un contorno interior en forma de cavidad que encierra el alimento.

10

Estado de la técnica

Productos de panadería o pastelería del tipo descrito inicialmente son muy conocidos en el estado de la técnica en diferentes configuraciones.

15 Los productos de panadería o pastelería sirven principalmente como tentempiés, que no se consumen como plato combinado, sino que se compran en un establecimiento de venta y se consumen en otro lugar.

Ejemplos de productos de panadería o pastelería de este tipo se conocen por ejemplo de panaderías, en las que desde hace décadas se venden productos como berlinas, pasteles de 20 manzana caliente y otros productos de panadería o pastelería que contienen chocolate o frutas.

Además, en el ámbito de la comida rápida hace tiempo que se ha establecido una costumbre, en la que empanadas abiertas por un lado, provistas de una cavidad, se rellenan con carnes diferentes. En este contexto con conocidos perritos calientes, así como comidas con kebab, que 25 se colocan en empanadas abiertas.

La desventaja de empanadas de este tipo rellenas de carne es que tienen que rellenarse in situ en el establecimiento de venta, lo que según la cualificación del personal activo, produce resultados de calidad muy diversos. La calidad de los productos de panadería o pastelería 30 depende además esencialmente de los ingredientes utilizados, que pueden sufrir grandes fluctuaciones a causa de la fabricación individualizada en los diferentes lugares de venta.

Las disposiciones legales alimentarias en cuanto a los compuestos se pueden respetar a menudo solo con coste de diligencia aumentado y opcionalmente se pueden controlar por las

autoridades competentes.

Además, los productos de panadería o pastelería descritos, rellenos de carne, después de la compra se tienen que transportar con mucha diligencia, para que el contenido de la cavidad del producto de panadería y pastelería, particularmente cuando están incluidos componentes
5 líquidos, no salga de la abertura de relleno y en su caso manche ropa y manos del comprador.

Objetivo de la invención

Partiendo de las desventajas de los productos de panadería o pastelería del estado de la técnica, descritos anteriormente, el objetivo de la presente invención consiste en crear un
10 producto de panadería o pastelería, que pueda responder uniformemente a exigencias altas en calidad, sin que esto suponga un esfuerzo económico aumentado, que sea fácil de transportar y durante el consumo evite efectos secundarios negativos como ensuciamiento de ropa y manos.

15 Solución de la tarea

Las tareas descritas en relación con un producto de panadería o pastelería con las características definitorias de esta categoría de producto, como divulgadas en la reivindicación 1, se resuelven con la teoría técnica descrita en la parte que caracteriza la reivindicación
20 principal.

Esencial de la invención es que los alimentos implementados en el producto de panadería o pastelería, forman una mezcla de kebab preparada a la parrilla, componentes de ensalada y una combinación de salsas y el cuerpo de producto de panadería o pastelería encierra esta
25 mezcla de alimentos completamente por todos los lados.

La envoltura cerrada por el cuerpo del producto de panadería o pastelería permite transportar sin problemas el producto de panadería o pastelería según la invención, sin que se pueda escapar la composición de alimentos contenida en el interior del cuerpo del producto de panadería o pastelería. La envoltura completa permite por consiguiente también una fabricación
30 industrial del producto de panadería o pastelería por dispositivos mecánicos particularmente adecuados a tal objeto, puesto que al final de la fabricación el producto de panadería o pastelería se puede embalar y expedir sin problemas. La prefabricación industrial permite usar

durante la producción de los productos de panadería y pastelería componentes certificados y controlados de una calidad que continúa permaneciendo alta.

En cuanto a los costes de fabricación, es naturalmente más ventajosa una fabricación mecánica del producto de panadería o pastelería que el relleno habitual en los puntos de venta
5 individuales de empanadas abiertas habituales, donde además hay que tener en cuenta que la fabricación industrial presenta ventajas enormes en cuanto a los estándares de higiene, en comparación con los puntos de venta individuales, lo que se muestra a menudo en los controles de condiciones higiénicas alimentarias.

10 Complementariamente a la teoría técnica para el producto de panadería o pastelería descrito en la reivindicación 1, resultan configuraciones especiales adicionales del objeto de la invención de las características descritas en las reivindicaciones secundarias, que hacen referencia a la reivindicación 1.

15 Se ha demostrado como particularmente ventajoso para facilitar el relleno de la cavidad del cuerpo del producto de panadería o pastelería, diseñarlo con dos capas, con una capa superior y una capa inferior, que cuando el producto de panadería y pastelería se presenta como producto terminado, están unidas firmemente una a la otra.

20 Alternativamente a la configuración del cuerpo del producto de panadería o pastelería como producto de dos piezas, puede ser también ventajoso, particularmente en el caso de una configuración alargada del cuerpo del producto de panadería y pastelería, proveerlo en un extremo de una abertura de relleno, que cuando el producto de panadería y pastelería se presenta como producto terminado, está cerrada con una tapa y unida firmemente al resto del
25 cuerpo del producto de panadería y pastelería.

La configuración alargada del cuerpo del producto de panadería y pastelería es ventajosa particularmente considerando la proporción de la mezcla de la carne de kebab preparada a la parrilla, los componentes de ensalada y la combinación de salsas en relación con el cuerpo del
30 producto de panadería o pastelería circundante, puesto que la proporción del volumen del cuerpo del producto de panadería o pastelería en relación con la mezcla de alimentos está en el área del 40 hasta 60 %.

Las características gustativas de la mezcla de alimentos son particularmente ventajosas, al mismo tiempo, la envoltura del producto de panadería o pastelería supone, con la proporción de volúmenes descrita anteriormente, una estabilidad suficiente para el transporte sin problemas del producto de panadería o pastelería.

5

Para conseguir de forma óptima la proporción del volumen descrita, se ha demostrado como conveniente, que la longitud exterior del cuerpo del producto de panadería o pastelería esté en el área de 170 hasta 180 mm, la anchura exterior del cuerpo del producto de panadería o pastelería en el área de 60 hasta 80 mm y la altura exterior del cuerpo del producto de panadería y pastelería en el área de 30 hasta 50 mm. En conjunto, resulta entonces ventajosamente un grosor de la pared del cuerpo del producto de panadería o pastelería de 3 hasta 6 mm, lo que garantiza suficiente estabilidad para el componente de alimentos situado dentro de la cavidad del cuerpo del producto de panadería o pastelería, sin tener que poner innecesariamente en primer plano los componentes gustativos del cuerpo del producto de panadería y pastelería frente al contenido de los alimentos.

15

Descripción de las figuras

A continuación se explica más detalladamente un ejemplo de forma de realización del producto de panadería o pastelería según la invención, con ayuda de los dos dibujos anexos.

20

Se muestran:

Figura 1 un corte del producto de panadería o pastelería transversal a su dirección longitudinal y Figura 2 una vista del producto de panadería o pastelería con el cuerpo del producto de panadería o pastelería de dos piezas con la parte superior quitada.

25

Como se puede ver en los dibujos, el producto de panadería y pastelería según la invención consiste en un cuerpo de producto de panadería o pastelería 1 de harina de trigo o partes de harina integral cerrado por todos los lados, con otros ingredientes habituales para la fabricación de una masa para cocinar. El cuerpo del producto de panadería y pastelería 1 posee en sección transversal una configuración preferiblemente oval y está configurado de forma extendida en dirección longitudinal y en sus extremos libres 2 y 3, de forma redondeada.

30

Como se ve en los dibujos, el cuerpo del producto de panadería o pastelería, que se asemeja a

la forma de una baguette, está formado en lo que respecta al grosor de su pared en referencia a la forma en que reviste la mezcla de alimentos 4, de forma homogénea, donde el grosor de pared es ventajosamente de 3 hasta 6 mm.

5 Como se ve de forma complementaria en los dibujos, la mezcla de alimentos consiste en carne de kebab preparada a la parrilla, componentes de ensalada y una combinación de salsas. Naturalmente que una mezcla de este tipo es bastante conocida en otros campos de la Industria alimentaria. La particularidad de la invención consiste en rodear esta mezcla de alimentos descrita con una envoltura completamente cerrada de la manera en que se ha
10 descrito el cuerpo del producto de panadería o pastelería, tal y como se conocía hasta ahora solo en productos de panadería y pastelería dulces. De este modo, el producto de panadería o pastelería se puede transportar sin problemas.

Otra ventaja importante consiste en la posibilidad de prefabricar industrialmente el producto de
15 panadería o pastelería según la invención, a causa del transporte exento de problemas. Requisitos particulares referentes a la higiene de la fabricación, buena calidad de los ingredientes, así como rapidez de la fabricación, quedan garantizados de este modo mucho mejor que con la fabricación individual de los kebabs hasta ahora habituales en un establecimiento de venta in situ.

20

Listado de referencias:

- 1 Cuerpo del producto de panadería o pastelería
- 2 extremo libre
- 25 3 extremo libre
- 4 mezcla de alimentos

REIVINDICACIONES

1. Producto de panadería o pastelería para recibir alimentos, con un cuerpo de producto de panadería o pastelería que presenta un contorno interior en forma de cavidad que encierra los alimentos,

caracterizado por el hecho de que

los alimentos forman una mezcla de carne de kebab a la parrilla, componentes de ensalada y una composición de salsas y por que el cuerpo del producto de panadería o pastelería (1) encierra completamente por todos los lados la mezcla de alimentos (4).

2. Producto de panadería o pastelería según la reivindicación 1,

caracterizado por el hecho de que

el cuerpo del producto de panadería o pastelería (1) está provisto de dos capas, una capa superior y una capa inferior.

3. Producto de panadería o pastelería según la reivindicación 1 o 2

caracterizado por el hecho de que

el cuerpo del producto de panadería o pastelería (1) se configura de forma alargada y en un extremo libre (2,3) presenta una abertura de relleno, la cual, cuando el producto de panadería o pastelería se presenta como producto acabado, está cerrada con una tapa.

4. Producto de panadería o pastelería según una de las reivindicaciones 1 hasta 3,

caracterizado por el hecho de que la proporción en volumen del cuerpo del producto de panadería o pastelería (1) respecto a la mezcla de alimentos (4), se encuentra en el área del 40 % hasta 60 %.

5. Producto de panadería o pastelería según una de las reivindicaciones 1 hasta 4,

caracterizado por el hecho de que la longitud exterior del cuerpo del producto de panadería y pastelería (1) se encuentra en el área de 170 hasta 180 mm.

6. Producto de panadería o pastelería según una de las reivindicaciones 1 hasta 5,

caracterizado por el hecho de que la anchura exterior del cuerpo del producto de panadería y

pastelería (1) se encuentra en el área de 60 hasta 80 mm.

7. Producto de panadería o pastelería según una de las reivindicaciones 1 hasta 6,
caracterizado por el hecho de que la altura exterior del cuerpo del producto de panadería y
5 pastelería (1) se encuentra en el área de 30 hasta 50 mm.

8. Producto de panadería o pastelería según una de las reivindicaciones 1 hasta 7,
caracterizado por el hecho de que el grosor de la pared del cuerpo del producto de panadería
o pastelería (1) es de 3 hasta 6 mm.

10

