

JE/



C E R T I F I C A D O D E A D I C I O N

a la patente de invención nº 117.491, expedida el 7 abril 1930.

a favor de

PRODUCTOS SELECTOS DEL CERDO S. A. - domiciliada en MANLLEU

(prov.de Barcelona)

por

"Perfeccionamientos en el envasado de embutidos o fiambres en latas o tarros de cristal, objeto de la patente principal".

-----:-----

M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

La patente principal se refiere a un sistema de envasado de embutidos y fiambres en latas o tarros de cristal, consistente en envasar conjuntamente en una misma lata o tarro, fiambres y embutidos de diferente naturaleza cortados previamente en tajadas o rodajas, colocando en el interior del envase una o varias tajadas superpuestas de cada clase y cerrando convenientemente el envase para asegurar su conservación. Comprende además dicha patente, el envasado de estos productos en una lata o tarro previamente esterilizado, con la precaución de proteger



las tajadas o rodajas con un envoltorio de papel o celofana, o bien con un relleno de gelatina.

El objeto de este certificado de adición, consiste en ciertas mejoras en dicho sistema de envasado que aumentan las
5 ventajas y comodidades que proporciona este sistema.

Son tantas las variedades de embutidos y fiambres que se conocen y por lo tanto con ellos pueden hacerse un número tan grande de combinaciones o surtidos, que en ciertos casos, se ha encontrado ventajoso preparar estos surtidos solamente con va-
10 rias clases de embutidos o bien con varias clases de fiambres, mientras que en otros casos es mas conveniente que los surtidos estén preparados con una y otra clase de estos alimentos.

Otra de estas mejoras consiste en intercalar entre las distintas tajadas o rodajas, al colocarlas superpuestas en el
15 envase, y entre la primera y la última y dicho envase, una hoja preferiblemente de papel o bien de celofana u otro material apropiado, que separe cada tajada de su inmediata, evitando así que se adhieran una a otra y que se entremezclen sus sabores. Estas hojas aislantes intermedias pueden sustituir al envoltorio
20 del conjunto o paquete de tajadas o al relleno de gelatina, o bien pueden combinarse con estos últimos medios de protección para que ésta resulte mas eficaz.

La interposición de estas hojas aislantes permite con facilidad una vez abierto el envase, sacar y separar las diver-
25 sas tajadas enteras sin que se deterioren por adherirse unas a otras, ni que por contacto se altere su sabor, según se ha indicado.

Una vez preparado de esta manera el surtido se cierra el envase ya previamente esterilizado, empleando para ello el pro-
30 cedimiento al vacio u otro que resulte conveniente.

Procediendo en esta forma se obtiene una variedad o sur-



tido de productos alimenticias, conservados en un mismo envase y en las debidas condiciones de salubridad, resultando un conjunto muy práctico y cómodo, para meriendas y otra multitud de aplicaciones.

5

N O T A

Se reivindica como objeto de este certificado de adición/

1) Mejoras en el procedimiento de envasado de embuti-
dos y fiambres, objeto de la patente principal, que consisten
en preparar en un mismo envase un surtido de varias tajadas o
10 rodajas de estos productos, combinando varias clases de embuti-
dos, o varias clases de fiambres, o bien un conjunto de unos y
otros, y disponiendo las diferentes rodajas, separadas unas de
otras y del envase, por unas hojas de un papel adecuado, o de
celofana, o de otro material conveniente, cerrando, luego el
15 envase para asegurar la conservación de los distintos productos.

2) Perfeccionamientos en el envasado de embutidos o
fiambres en latas o tarros de cristal, objeto de la patente
principal.

Barcelona, 24 de Noviembre de 1930.

P. A.