

	DIAGRAMME D'ELABORATION	Numéro	PO 2
		Indice	A
		Date	17 12 2005

I/ OBJECTIFS

Définir un vocabulaire commun et des règles de fabrication permettant une reproductibilité à l'identique de nos étapes de travail.
Garantir par ce travail la maîtrise de nos processus et la qualité sanitaire de nos produits

II/ OPERATIONS TYPES

<u>DENOMINATION DU PRODUIT</u> VIN ROUGE PAR LA METHODE D'ENCUVAGE

Qui fait	Tâches ou activités séquencées	Point de Contrôle Pour maîtrise
Ouvrier agricole	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <u>DEBUT DE PROCESSUS</u> <u>Cueillette manuelle</u> <u>Arrivée cave en caissette de 30 Kilos plastique</u> </div>	Contrôle visuel et tri qualité sanitaire
Réceptionniste	DEBUT DE PROCESSUS ENVOI A LA CAVISTE Via tapis métrique	Contrôle visuel Maturité (degré) Densité (Ph)
Caviste	ENVOI DANS REFROIDISSEUR facultatif suivant température de réception ENCUVAGE DIRECT	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%; color: white;"> EQ 13 Plan maintenance matériel Pv alimentaire des graisses </div> <div style="border: 2px solid yellow; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%; color: black;"> Plan nettoyage EQ 08 09 10 Avec produits autorisés alimentaires </div>

SPECIMEN

