



Infotraccia

E' il nome che abbiamo dato al nostro sistema di tracciabilità e rintracciabilità di cantina.



La "rintracciabilità" è ormai entrata nel vocabolario di tutti gli operatori del settore alimentare.

Norme, leggi e regolamenti prevedono però una serie di obblighi, soprattutto a carico dei produttori, che presentano non pochi problemi dal punto di vista pratico e operativo.

Il manuale, da noi fornito, è redatto alla luce delle disposizioni vigenti ed elabora un sistema informativo in grado di rintracciare gli alimenti.

La tracciabilità in cantina, dunque è parte integrante e cogente del sistema HACCP. Oltre alle normali registrazioni obbligatorie, il tecnico di cantina (Enologo, cantiniere etc.) hanno necessità di elaborare il percorso di produzione di un vino a partire dalle uve.

E' un obbligo previsto esplicitamente dal Regolamento della Comunità Europea del 28 gennaio 2002 n. 178, insieme a tante altre disposizioni che i produttori devono rispettare.

Come quella, ad esempio, che impone agli operatori del settore alimentare di essere sempre in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e di disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno venduto i propri prodotti.

La tracciabilità a monte, prevede il percorso produttivo di un alimento. Nel caso del vino dall'uva alla bottiglia.

Il software applicativo, di immediato e facile utilizzo, fornisce alle aziende il manuale, le procedure, la modulistica e uno strumento di gestione dei movimenti di cantina e della situazione per tenere in maniera ordinata e schematizzata tutta la documentazione.

Quest'ultima applicazione è totalmente aperta e personalizzabile sulle esigenze del Cliente.

Fornisce, inoltre il manuale personalizzato HACCP redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Diamo, di seguito, alcune schermate dimostrative

- 1) Menu principale del sistema
- 2) Elenco delle procedure di tracciabilità e rintracciabilità
- 3) Elenco della modulistica
- 4) La normativa di riferimento
- 5) Il software di gestione "ad albero" delle lavorazioni di un alimento
- 6) La situazione di cantina

Manuale della rintracciabilità e HACCP

[contenuti](#)
[guida all'uso del manuale](#)
[manuale rintracciabilità](#)
[procedure](#)
[modulistica](#)
[normativa di riferimento](#)

Il Manuale HACCP
 Scheda registrazione attività (SARA)

Eno Tecno Chimica
 Laboratorio Enologico
 Autorizzato MIPAAF
 Enol. Anselmo Paternoster
 Tel. 085-816903
 Fax. 085-816193
 Email: etcmall@hotmail.com
 Web: www.enotecnochimica.it

- Consulenze enologiche
- Consulenze legislative
- Corsi di formazione
- Analisi
 - Enologiche
 - Acque
 - Terreni
 - Alimenti in genere
 - Prove cessioni

Il Manuale della Rintracciabilità e HACCP

Azienda Vinicola:

Elaborato secondo l'articolo 18 del Regolamento CE 178 del 28 gennaio 2002 e Ai sensi del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari da:

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Enologo Anselmo Paternoster

La "rintracciabilità" è ormai entrata nel vocabolario di tutti gli operatori del settore alimentare. Norme, leggi e regolamenti prevedono però una serie di obblighi, soprattutto a carico dei produttori, che presentano non pochi problemi dal punto di vista pratico e operativo. Il manuale, redatto alla luce delle disposizioni vigenti elabora un sistema informativo in grado di rintracciare gli alimenti, i mangimi e gli animali destinati alla produzione alimentare. Un obbligo previsto esplicitamente dal Regolamento della Comunità Europea del 28 gennaio 2002 n. 178. Insieme a tante altre disposizioni che i produttori devono rispettare. Come quella, ad esempio, che impone agli operatori del settore alimentare di essere sempre in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e di disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno venduto i propri prodotti. Questo software applicativo, di immediato e facile utilizzo, fornisce alle aziende manuale, procedure e modulistica prevista in maniera ordinata e schematizzata. Fornisce, inoltre il manuale personalizzato HACCP redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. L' Azienda è pregata di non divulgare tale software e comunicare al nostro Laboratorio eventuali anomalie riscontrate.

Manuale della rintracciabilità e HACCP

[contenuti](#)
[guida all'uso del manuale](#)
[manuale rintracciabilità](#)
[procedure](#)
[modulistica](#)
[normativa di riferimento](#)

Il Manuale HACCP
 Scheda registrazione attività (SARA)

Eno Tecno Chimica
 Laboratorio Enologico
 Autorizzato MIPAAF
 Enol. Anselmo Paternoster
 Tel. 085-816903
 Fax. 085-816193
 Email: etcmall@hotmail.com
 Web: www.enotecnochimica.it

- Consulenze enologiche
- Consulenze legislative
- Corsi di formazione
- Analisi
 - Enologiche
 - Acque
 - Terreni
 - Alimenti in genere
 - Prove cessioni

- [01 Acquisti](#)
- [02 Accettazione merci in arrivo](#)
- [03 Utilizzo materie prime](#)
- [04 Assegnazione lotti di produzione](#)
- [05 Etichettatura dei prodotti confezionati](#)
- [06 Distribuzione e rapporti con i clienti](#)
- [07 Ritiro dal mercato](#)
- [08 Verifiche periodiche](#)
- [09 Formazione](#)
- [10 Non conformità e azioni correttive](#)
- [11 Riesame della Direzione](#)



- contenuti
- guida all'uso del manuale**
- manuale rintracciabilità
- procedure
- modulistica
- normativa di riferimento
- Il Manuale HACCP**
- Scheda registrazione attività (SARA)

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico
Autorizzato MIPAAF
Enol. Anselmo Paternoster
Tel. 085-816903
Fax. 085-816193
Email: etcmal@hotmail.com
Web: www.enotecnochimica.it

- Consulenze enologiche
- Consulenze legislative
- Corsi di formazione
- Analisi
 - Enologiche
 - Acque
 - Terreni
 - Alimenti in genere
 - Prove cessioni

- [Mod A1 Fornitori materie prime](#)
 - [Mod A1b Modulo qualifica fornitori](#)
 - [Mod A2 Registrazione lotti merci in arrivo](#)
 - [Mod P1 Registro utilizzo materie prime](#)
 - [Mod P2 Scheda ricetta](#)
 - [Mod L1 Registro lotti di produzione](#)
 - [Mod D1 Elenco clienti](#)
 - [Mod D2 Registro vendite](#)
 - [Mod D3 Tabella consumo preferibile](#)
 - [Mod E1 Comunicazione ritiro aziende clienti](#)
 - [Mod E2 Comunicazione ritiro ai consumatori](#)
 - [Mod E3 Comunicazione ritiro Autorità competenti](#)
 - [Mod V1 Programma verifiche ispettive interne](#)
 - [Mod V2 Verbale di verifica ispettiva interna](#)
 - [Mod F1 Programma generale di formazione](#)
 - [Mod F2 Verbale di formazione](#)
 - [Mod N1 Verbale di non conformità e azioni correttive](#)
 - [Mod R1 Verbale di riesame della Direzione](#)
- MODULISTICA TECNICA**
- [Mod 9-A MONITORAGGIO DEI DATI ANALITICI DEL LABORATORIO INTERNO](#)

Il software tracciabilità

rintraccia - MiClà BraviAppunti

File Modifica Testo Documento Gestione Help BraviAutori

Segoe UI

Documenti

- Montepulciano d'Abruzzo 2011
 - Vinificatore 1
 - serb.22
 - serbat. 5 hl.50
 - botte 3 hl.20
 - botte 4 hl.20
 - barriques B23 hl. 54
 - VASCA 30 hl.20
 - serb 2 h. 40
 - serb.20

hl.500

riempito il:

Q.LI	VIGNETO	CLASSE	Nome Produttore	Zucch	Ac.Tot.	Stato sanitario uva	Note

Programma rimontaggi:

aggiunte:
Lieviti:
attivante:
SO2

Controllo temperature di fermentazione:

30																				
29																				
28																				
27																				
26																				
...																				

1: 13 rintraccia.ttd

rintraccia - MiCla BraviAppunti

File Modifica Testo Documento Gestione Help BraviAutori

Segoe UI

Documenti

- Montepulciano d'Abruzzo 2011
 - Vinificatore 1
 - serb.22
 - serbat. 5 hl.50
 - botte 3 hl.20
 - botte 4 hl.20
 - barriques B23 hl. 54
 - VASCA 30 hl.20
 - serb 2 h. 40
 - serb.20

serbat. 5 hl.50

Classifica del vino: (Feccioso, VNF, Fiore, ecc)

Monitoraggio analitico

Data	Alcool	Zuccheri	Ac.Tot.	Ac.Vol.	Ac.Malico	APA	Rame					

Trattamenti e aggiunte:

Documento relativo alla selezione fatta nell'albero a sinistra (tastino destro per menù)

13:1 rintraccia.ttd

La situazione di cantina

Microsoft Excel - SITUAZIONE CANTINA-1-REALE

Succ. Precedente Zoom Stampa... Imposta... Margini Anteprima interruzioni di pag Chiudi ?

Azienda	Situazione al 06/05/2011												
	Posizione Reale												
IL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Tipo vino			Rosso IGT Foglia e Gallo		Rosso Basilicata P 2010				Aglianico DOC 2007 C/Letici	Aglianico DOC 2006 C/Letici			
Capienza Contenuto	106	96,12	106	96,12	106	96,12	106	69,12	106	96,12	106	96,12	
IL	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	H	I	
Tipo vino				Aglianico att 2009 Vigna Rotundo	Aglianico Eto DOC 2008 Vigna Rotundo	Aglianico Eto DOC 2008 Vigna Rotundo	Aglianico Eto att 2009 Vigna Macarico	Aglianico 2006 Dol. Asse lino	Aglianico Eto att 2010 Vigna Macarico			Rosso (F)	Aglianico Eto att 2009 Vigna rotundo
Capienza Contenuto	106	96,12	106	96,12	53,1	52,7	52,6	53	52,4	30	10	10	
				96,12	53,1	52,7	54	53	55		4	10	
IL	L	O	P	Q	R	S	11/M	12/M	13/M	1A	2A	3A	
Tipo vino	Rosso Bas. IGT 2010	Vino Bianco	Vino Bianco				Aglianico DOC Eto 2007	Aglianico DOC Eto 2007	Aglianico DOC Eto 2007	Sperante Rosso		Aglianico DOC 2008	
Capienza Contenuto	10	1	1	1	1	30	15	15	15	51	51	51	
	10	1	1				15	15	15	28		51	
IL	4A	5A	6A	BarA	BarB-1	BarB-2	BarB-3	BarC	BarD	BarE-1	BarE-2	100	
Tipo vino	Rosso IGT 2010	Flavio IGT 2010	Sperante Rosé Bottega	Aglianico 2008 C/Letici	Aglianico att 2008	Aglianico Eto 2010 P. la di Carro	Aglianico Eto 2010 Macarico	Aglianico att 2009	Aglianico D. Asse lino 2007	Aglianico DOC 2007 Letici	Aglianico 2009	V	
Capienza Contenuto	51	51	51	52,4	4,5	40,5	4,5	106	105,75	108	8		
	52	25	51	52,4	4,5	40,5	4,5	106	105,75	108	8		
IL	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	
Tipo vino	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
Capienza Contenuto													
IL	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	
Tipo vino	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
Capienza Contenuto													

Anteprima di stampa: pagina 1 di 1

NUM

Il riepilogo della situazione di cantina

Microsoft Excel - SITUAZIONE CANTINA-1-REALE

Succ. | Precedente | Zoom | Stampa... | Imposta... | Margini | Anteprima interruzioni di pag | Chiudi | ?

Eno Tecno Chimica
 Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAF
 Via Adriatica Foro, 7 - Francavilla al Mare

Azienda Vinicola	0
Situazione al	06/06/2011
Posizione	Reale

RECIPENTI					Totale capienza hl	1977,76	Totale giacenza hl	875,94	
n resp.	gruppo	TIPO	CAPENZA Totale	Contenuto attuale	differenza	Tipo di vino	Valutazione	Declinazione	Trattamenti e seguiti
1			106	0	106				
2			96,12	0	96				
3			106	106	0	Rosso IST Puglia c/Gallo			
4			96,12	0	96				
5			106	106	0	Rosso Basil. IGP 20 10			
6			96,12	0	96				
7			106	0	106				
8			69,12	0	69				
9			106	106	0	Aglianico DOC 2007 C/Lesuri			
10			96,12	96,12	0	Aglianico DOC 2006 c/Lesuri			
11			106	0	106				
12			96,12	0	96				
13			106	0	106				
14			96,12	0	96				
15			106	0	106				
16			96,12	96,12	0	Aglianico atto 2009 Vigna Rotondo			
17			53,1	53,1	0	Aglianico Bio DOC 2008 Vigna Rotondo			
18			52,7	52,7	0	Aglianico Bio DOC 2008 Vigna Rotondo			
19			52,6	54	-1	Aglianico Bio atto 2009 Vigna Marcaro			
20			53	53	0	Aglianico 2006 Don Anselmo			
21			52,4	55	-3	Aglianico bio atto 20 10 Vigna marcaro			
22			30	0	30				
H			10	4	6	Rosso (F)			
I			10	10	0	Aglianico bio atto 2009 Vigna rotondo			
L			10	10	0	Rosso Basil. IST 20 10			
O			1	1	0	Vino Bianco			
P			1	1	0	Vino Bianco			
Q			1	52,4	-51				
R			1	4,5	-4				
S			30	0	30				
11M			15	0	15	Aglianico DOC Bio 2007			
12M			15	15	0	Aglianico DOC Bio 2007			
13M			15	15	0	Aglianico DOC Bio 2007			
1A			51	28	23	Spumante Rosso			
2A			51	0	51				
3A			51	51	0	Aglianico DOC 2008			
4A			51	52	-1	Rosso IST 20 10			
5A			51	25	26	Rosso IST 20 10			

Anteprima di stampa: pagina 1 di 2

start | TRACCIA - Microsof... | presentazione tracci... | STRUMENTI ENOLOGO | Manuale della rintra... | Microsoft Excel - SIT... | NUM | 14.33

Contattateci per maggiori informazioni