



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](#)

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 Puglia Giallo		Rosso Basilicata P 2010				Aglianico DOC 2007 C/Letici	Aglianico DOC 2006 C/Letici			
Capienza	106	96,12	106	96,12	106	96,12	106	69,12	106	96,12	106	96,12	
Contenuto			106		106				106	96,12			
IL	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	H	I	
Tipo vino				Aglianico att 2009 Vigna Rotondo	Aglianico B lo DOC 2008 Vigna Rotondo	Aglianico B lo DOC 2008 Vigna Rotondo	Aglianico B lo att 2009 Vigna Macarico	Aglianico 2006 D. A. S. E. I. n. o	Aglianico B lo att 2010 Vigna Macarico			Rosso (F)	Aglianico B lo att 2009 Vigna rotondo
Capienza	106	96,12	106	96,12	53,1	52,7	52,6	53	52,4	30	10	10	
Contenuto				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 B lo 2007	Aglianico DOC B lo 2007	Aglianico DOC B lo 2007	Sperante Rosso		Aglianico DOC 2008	
Capienza	10	1	1	1	1	30	15	15	15	51	51	51	
Contenuto	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	Flavo IGT 2010	Sperante Rosé Botria	Aglianico 2008 C/Letici	Aglianico att 2008	Aglianico B lo 2010 P. l. a. di Carro	Aglianico B lo 2010 Macarico	Aglianico att 2009	Aglianico D. A. S. E. I. n. o	Aglianico DOC 2007 Letici	Aglianico 2009	V	
Capienza	51	51	51	52,4	4,5	40,5	4,5	106	105,75	108	8		
Contenuto	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	Destinazione	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 m acario			
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