

# REJESTR

2008/2009



**Spis treści**

1. Kontrola wewnętrzna .....	3
1.1. Częstotliwość i sposób pobierania próbek jakościowych .....	3
1.2. Metody badań .....	3
1.3. Postępowanie z winami gronowymi nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym .....	3
1.4. Wycofanie produktów ubocznych.....	4
2. Produkcja- wina białe .....	4
2.1.Schemat produkcyjny wina białego .....	4
2.2. Karty produkcji win białych.....	5
2.3. Bilanse materiałowe win białych .....	6
3. Produkcja- wina czerwone .....	7
3.1. Schemat produkcyjny wina czerwonego.....	7
3.2. Karty produkcji win czerwonych .....	8
3.3. Bilanse materiałowe win czerwonych.....	9
4. Badania .....	10
4.1. Wyniki badań win białych.....	10
4.2. Wyniki badań win czerwonych.....	11
5. Wycofanie produktów ubocznych.....	12
5.1. Wycofanie produktów ubocznych produkcji win białych .....	12
5.2. Wycofanie produktów ubocznych produkcji win czerwonych.....	135

## 1. Kontrola wewnętrzna

- osoba wyznaczona do kontroli jakości wina: Roman Grad, 66-002 Stary Kisielin, ul Pionierów Lubuskich 15 tel. 603 382 854

### Częstotliwość pobierania próbek:

Próbki jakościowe do badań pobierane są każdorazowo po przeprowadzeniu każdego z wymienionych procesów:

- (1) maceracja
- (2) tłoczenie
- (3) wzbogacanie
- (4) odkwaszanie
- (5) zlewanie z nad osadu
- (6) klarowanie

### Sposób pobierania próbek:

Próbki pobierane są bezpośrednio ze zbiornika, w którym znajduje się materiał, w ilości niezbędnej do wykonania oznaczenia, przestrzegając zasad niezbędnych do zachowania czystości mikrobiologicznej.

## 1.2. Metody badań

Niezbędne badania przeprowadzane są w celu oznaczania podstawowych parametrów jakościowych:

- (A) zawartość cukrów
- (B) zawartość alkoholu;
- (C) kwasowość ogólna;

## 1.3. Postępowanie z winami gronowymi nie odpowiadającymi wymaganiom jakościowym

W przypadku stwierdzenia niezgodności produktu z wymaganiami jakościowymi osoba odpowiedzialna za kontrolę jakości wyrabianego wina:

- (1) dokonuje adnotacji o tym fakcie w karcie produkcji (rubryka “wycofanie produktu ubocznego”)
- (2) zapisuje w rozdziale WYCOFANIE PRODUKTU UBOCZNEGO sposób postępowania z produktem nie spełniającym wymagań jakościowych, z uwzględnieniem ilości i daty wycofania
- (3) uwzględnia usunięcie produktu w bilansie materiałowym

## 1.4. Wycofanie produktów ubocznych

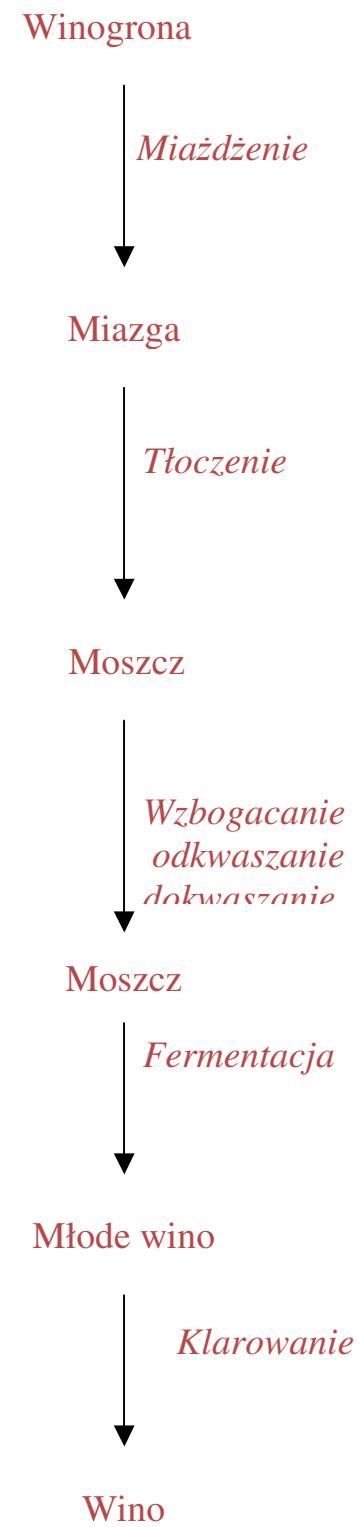
W przypadku wycofania jednego z wymienionych produktów ubocznych:

- a) wyłoki
- b) osad winiarski (w tym drożdżowy)
- c) wino nie odpowiadające wymaganiom jakościowym,

osoba odpowiedzialna za kontrolę jakości wyrabianego wina postępuje zgodnie z procedurą postępowania z winami gronowymi nie odpowiadającymi wymaganiom jakościowym (patrz rozdz. 1.3)

## 2. Produkcja- wina białe

### 2.1.Schemat produkcyjny wina białego



**2.2. Karty produkcji win białych**

Data	Surowiec podstawowy			Surowiec dodatkowy			Proces	Produkt			Ubytek			Wycofanie produktu ubocznego*	Badania**
	Nazwa	Ilość	Jedn.	Nazwa	Ilość	Jedn.		Nazwa	Ilość	Jedn.	Nazwa	Ilość	Jedn.		

\* sposób wycofania produktu ubocznego w rozdziale WYCOFANIE PRODUKTÓW UBOCZNYCH

\*\* wyniki badań w rozdziale BADANIA

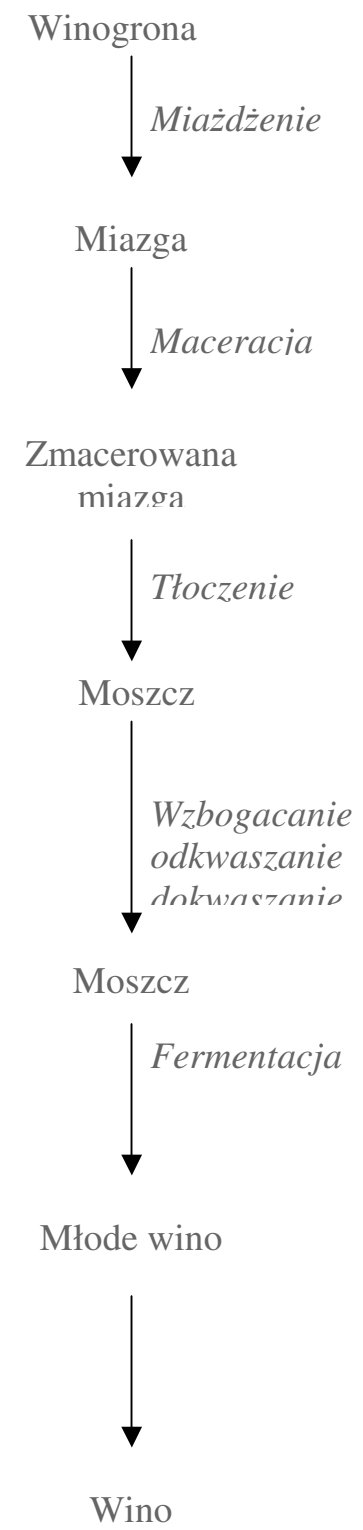
### 2.3. Bilans materiałowy win białych

## BILANS MATERIAŁOWY

Surowiec podstawowy		Surowce dodatkowe		Produkty uboczne		Produkt końcowy	
Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)
SUMA:		SUMA:		SUMA:		SUMA:	

### 3. Produkcja- wina czerwone

#### 3.1. Schemat produkcyjny wina czerwonego



### 3.2. Karty produkcji win czerwonych

Data	Surowiec podstawowy			Surowiec dodatkowy			Proces	Produkt			Ubytek			Wycofanie produktu ubocznego*	Badania**
	Nazwa	Ilość	Jedn.	Nazwa	Ilość	Jedn.		Nazwa	Ilość	Jedn.	Nazwa	Ilość	Jedn.		

\* sposób wycofania produktu ubocznego w rozdziale WYCOFANIE PRODUKTÓW UBOCZNYCH

\*\* wyniki badań w rozdziale BADANIA



### 3.3. Bilans materiałowy win czerwonych

#### BILANS MATERIAŁOWY

Surowiec podstawowy		Surowce dodatkowe		Produkty uboczne		Produkt końcowy	
Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)	Nazwa	Ilość (jednostka)
SUMA:		SUMA:		SUMA:		SUMA:	

## 4. Badania

### 4.1. Wyniki badań win białych

Data	Materiał badany	Ilość materiału badanego	Wyniki badań					
			Zawartość cukru	Liczba powtórzeń	Zawartość alkoholu	Liczba powtórzeń	Kwasowość	Liczba powtórzeń

## 4.2. Wyniki badań win czerwonych

Data	Materiał badany	Ilość materiału badanego	Wyniki badań					
			Zawartość cukru	Liczba powtórzeń	Zawartość alkoholu	Liczba powtórzeń	Kwasowość	Liczba powtórzeń

## 6. Wycofanie produktów ubocznych

### 6.1. Wycofanie produktów ubocznych produkcji win białych

Data	Nazwa produktu głównego	Nazwa produktu ubocznego	Ilość prod. ubocznego	Jednostka	Sposób wycofania	Uwagi

**6.2. Wycofanie produktów ubocznych produkcji win czerwonych**

Data	Nazwa produktu głównego	Nazwa produktu ubocznego	Ilość prod. ubocznego	Jednostka	Sposób wycofania	Uwagi