

	<b>DIAGRAMME D'ELABORATION</b>	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>  <b>VIN ROUGE</b> <b>PAR LA METHODE D'ENCUVAGE</b>
--

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: 1px solid black; background-color: red; color: white; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <b>EQ 13</b>  <b>Plan maintenance matériel</b>  <b>Pv alimentaire des graisses</b> </div> <div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; color: black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <b>Plan nettoyage</b>  <b>EQ 08 09 10</b>  <b>Avec produits autorisés alimentaires</b> </div>

SPECIMEN

