

Schéma d'élaboration

Dangers potentiels à chaque étape

Dossier HACCP

ETAPES	DANGERS	MESURE PREVENTIVE	ENREGISTREMENT
RECOLTE	Eléments externes	Respect des pratiques agricoles raisonnées	Charte qualité
FERMENTATION	Qualification personnel	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
PRESSURAGE	Présence insectes possible	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
SOUTIRAGE	SO2 minimum	Charte qualité / personnel qualifié BTS Viti	Cahier d'utilisation
FILTRATION	Terre	Travaux réalisés par une structure agréée	Cahier d'utilisation
MISE EN BOUTEILLE	Verre	Contrôle visuel et nettoyage des bouteilles avant la mise	Cahier d'utilisation



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346