DELGADO ZULETA, S.A.	Manual de Procedimientos	Válido desde: XX/XX/XXXX
	Embotellado	Revisión X PG-05

1. OBJETO

El presente procedimiento presenta como objeto describir la sistemática seguida en DELGADO ZULETA para culminar el proceso de embotellado del vino de manera satisfactoria y adecuada.

2. ALCANCE

El alcance de este documento es a todo el personal y documentación implicados en cualquiera de las fases que componen el proceso de embotellamiento.

3. REGISTROS

Los registros del proceso de embotellado se llevan a cabo a través de la siguiente documentación:

- Parte de Embotellado.

4. DESCRIPCIÓN

El proceso de embotellado se describe con más detalle en la **IT-01: Proceso de Embotellado**. El actual procedimiento, en cambio, es de carácter general donde se pueden apreciar las diferentes fases y útiles implicados.

4.1. Realización de Pedido

En base a un pedido concreto o bien a través de un contacto directo con los comerciales, el Responsable de Producción elabora una orden de embotellado.

A continuación, se envía al Jefe de Embotellado dicha orden en función del tipo de vino a embotellar, y éste realiza una provisión de aquellos materiales que resulten necesarios.

En general, en DELGADO ZULETA no se embotella masivamente, sino que se embotella según los pedidos que se reciben. Así se evita tener que almacenar grandes cantidades de botellas en el almacén.

DELGADO ZULETA, S.A.	Manual de Procedimientos	Válido desde: XX/XX/XXXX
	Embotellado	Revisión X PG-05

4.2. Limpieza y funcionamiento del tren de embotellado

Para preparar el tren de embotellado, se limpia y desinfecta éste y se lavan las placas y las membranas de los filtro para que no queden restos de posibles impurezas y evitar que pueda perjudicarse la calidad del producto.

Existen dos tipos de filtros: en primer lugar se encuentran los filtros de placas, los cuales sencillamente filtran el vino para interceptar alguna posible impureza de mayor tamaño. Por otro lado, se encuentran los filtros de membranas, lo cuales son más exigentes ya que no dejan pasar nada que supere los 0,45 micras de tamaño. Es por esto que los filtros de membrana se suelen usar al principio de los procesos y los filtros de membrana cuando el vino se encuentra más limpio, es decir, al final del proceso.

El proceso que se desarrolla a continuación, se describe de la siguiente manera:

LLENADO → TAPONADO Y ENCAPSULADO → ETIQUETADO → LOTEADO → ENCAJONADO

Las botellas que se utilizan en DELGADO ZULETA vienen cubiertas, de forma que se asegura la higiene de las mismas, y permanecen así hasta que se depositan en el tren de embotellado.

Por cada embotellamiento, se realiza un **F-09: Parte de Embotellado** y se hacen catas en función de la cantidad de botellas a embotellar. A nivel de muestras, se guardan tres botellas de cada embotellado.

El llenado de las botellas se realiza mediante una máquina llamada llenadora, la cual primero insufla agua en las botellas para garantizar su limpieza. A continuación, las botellas ya llenas pasan a la taponadora. Dependiendo del tipo de vino que sea, se les colocará un tapón u otro; puede tratarse de tapón de corcho o de tapón de rosca metálico. En el caso de los vinos blancos, se les coloca un corcho que después se recubre de una película de plástico que se adhiere al cuello de la botella aplicándole calor.

Acto seguido, se procede al etiquetado. La máquina etiquetadora coloca tanto la etiqueta frontal como la contra-etiqueta, encolando la botella y situando la etiqueta

DELGADO ZULETA, S.A.	Manual de Procedimientos	Válido desde: XX/XX/XXXX
		Revisión X
	Embotellado	PG-05

sobre la misma, garantizando que queda perfectamente pegada y sin arrugas. Por último, al final del tren de embotellado, se encuentra la encajonadora. Ésta lo que hace es construir la caja alrededor de las botellas, de forma que toma la superficie de cartón plana y la va doblando construyendo la caja en torno al lote de botellas. En función del tamaño de las cajas, se irán disponiendo según un determinado mosaico de forma manual, para después embalarlos con plástico elástico que las proteja después en el almacén y en el transporte de las mismas.

5. INSTRUCCIONES TÉCNICAS APLICABLES

PG-05	IT-01: Proceso de Embotellado
--------------	-------------------------------

6. FORMATOS APLICABLES

PG-05	F-09: Parte Diario de Embotellado
--------------	-----------------------------------