



DÉMARCHE HACCP

ALCOOL ETHYLIQUE D'ORIGINE AGRICOLE

Nos alcools éthyliques d'origine agricole ont un process de fabrication adapté à l'industrie alimentaire; conforme à la réglementation européenne des boissons spiritueuses N°110/2008/CE.

La sécurité alimentaire de nos produits est une priorité des sites de fabrication et de stockage. Elle est assurée par l'analyse de risques du process de fabrication selon la méthode HACCP, basée sur le *Codex alimentarius*.

1) PROCESS DE FABRICATION

Les substrats agricole (sirop de sucre de betteraves, blé, seigle ou autres) sont fermentés grâce aux levures non OGM *Saccharomyces Cerevisiae*, nutriments et auxiliaires technologiques pour l'obtention du « vin » (12%).

Le vin (12%) est distillé pour obtenir de l'alcool brut (93%).

L'alcool brut (93%) est ensuite rectifié pour obtenir de l'éthanol à 96% : notre Alcool éthylique 96% d'origine agricole surfin.

Dénominations articles :

- ALCOOL SURFIN NEUTRE 96 AGRICOLE

- ALCOOL SURFIN NEUTRE BIOLOGIQUE 96° AGRICOLE

Enfin, l'alcool éthylique Surfin 96% d'origine agricole peut être déshydraté. Cette déshydratation produit l'alcool éthylique 99° d'origine agricole; grades Surfin

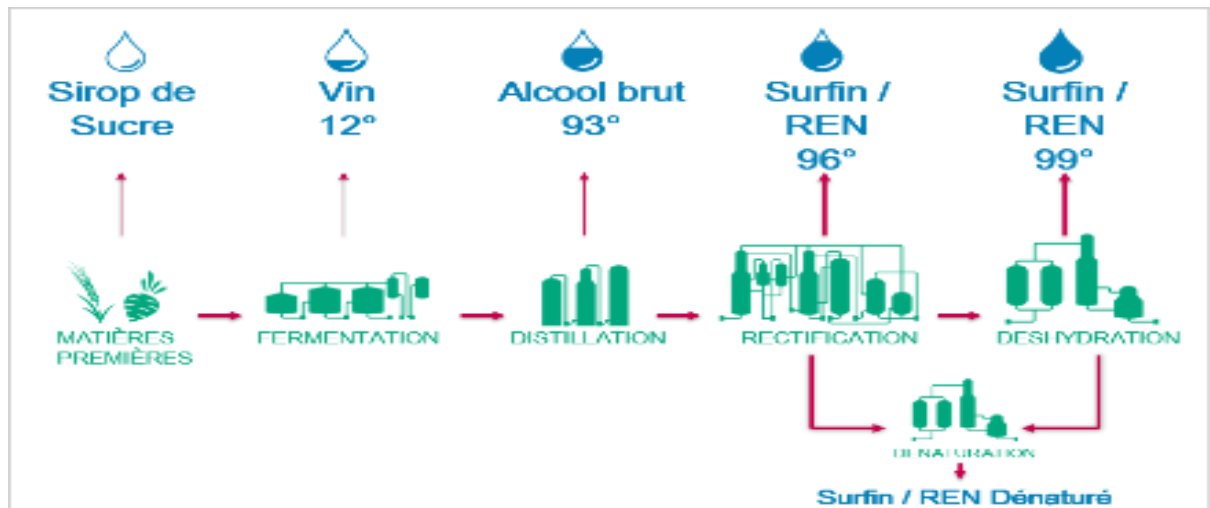
Dénomination article: ALCOOL SURFIN NEUTRE ABSOLU 99° AGRICOLE

Entrepôts | **Bureaux**
30 rue d'en Cavallès | 12 Rue des Cigognes
66160 LE BOULOU | 66700 ARGELÈS SUR MER
Tél. 04 68 82 03 02
contact@joseph-nadal.fr
www.nadal-alcools.com

N°SIRET 614 201 077 00029 - CODE APE 4634Z
TVA Export FR 70614201077 N° Accise FR012907E0820
Banques : BPS Port-Vendres 16607 00004 00421 455303 91
SOC.GEN Port-Vendres 30003 0160600020900118 70
Caution Banque Populaire du Sud n° 7756



un savoir faire 
DISTILLÉ AU COEUR DE VOS MÉTIERS



Etapes de fabrication de l'alcool éthylique d'origine agricole (grade Surfin et REN).

2) DIAGRAMME DE FABRICATION

L'analyse de risque réalisée sur l'ensemble du process de fabrication nous a permis de décélérer un PrPO (Programme Pré-Requis Opérationnel). Ce PrPO nous permet de prévenir et d'éliminer un potentiel danger lié à la sécurité des denrées alimentaires.

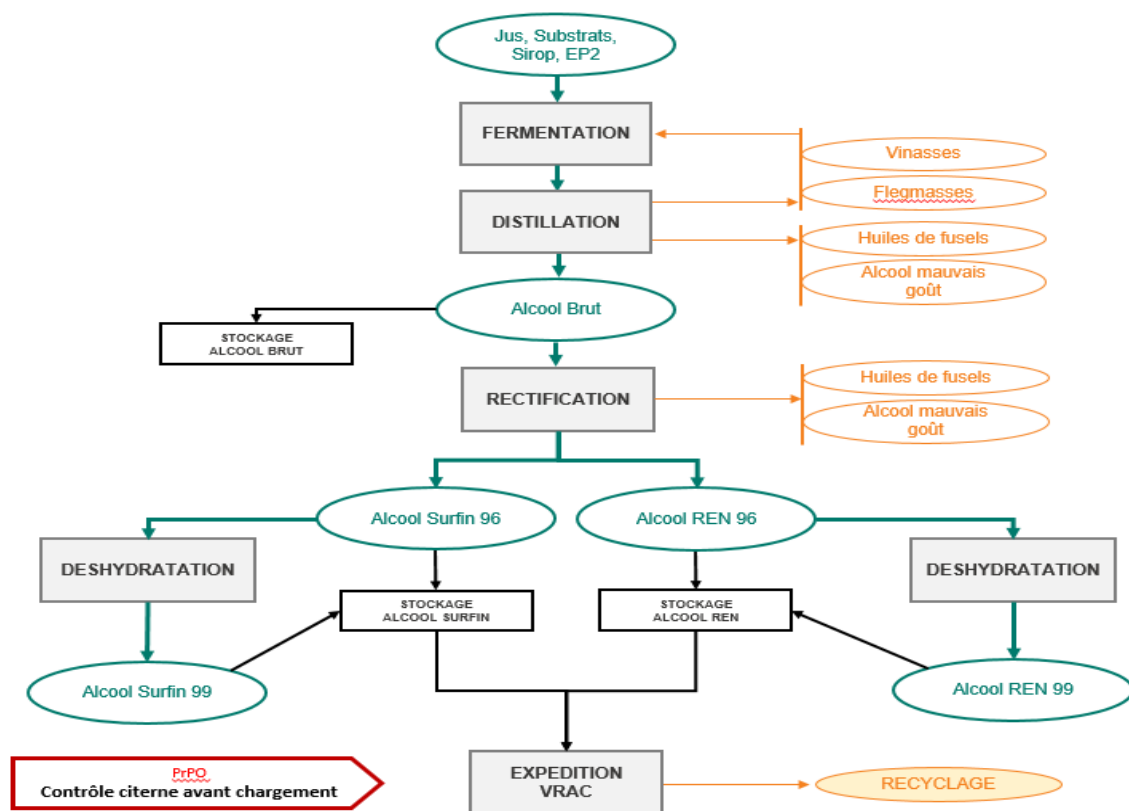


Diagramme de fabrication de l'alcool éthylique d'origine agricole (grade Surfin et REN).

3) MOYENS DE MAÎTRISE DES ÉTAPES SURVEILLÉES

ETAPE ou MESURE DE MAITRISE	DANGER ASSOCIE	SURVEILLANCE	FRÉQUENCE
PrPO* Etape Chargement "Contrôle citerne avant chargement"	Physiques (corps étrangers) et Chimiques (allergènes)	Contrôle administration et contrôle visuel	Avant chaque chargement

4) LISTE DES DANGERS PRIS EN COMPTE

CHIMIQUE	PHYSIQUE	BIOLOGIQUE
*Produits phytosanitaires en amont du process de fabrication *Auxiliaires technologiques de fabrication *Allergènes (Règlement européen INCO 1169/2011) *Produits de nettoyage / de traitement d'eau de chaudière *Lubrifiants *Produits de lutte contre les nuisibles *Composants des matériaux au contact *Eléments Trace Métallique *Fluide caloporteur	*Verre/plastique dur *Bois *Usure de matériau (brisures de peinture, brisures de ciment, particules de plastique / caoutchouc, anthracite et résine échangeuse d'ions) *Pièces métalliques *Accessoires divers (tissu, outil, stylo, bijou, balai...)	*Développement de flore (Bactéries mésophiles, levures, moisissures, bactéries thermophiles) *Nuisibles (rongeurs, insectes, volatiles)

L'étude HACCP a abouti à éliminer totalement les dangers suivants :

- Dangers Physiques
- Dangers Microbiologiques
- Traces d'OGM
- Présence d'Allergènes alimentaires
- Risque d'ESB, Présence de MP d'origine animale
- Présence de produit ionisé
- Présence de nanoparticules
- Traces Radioactivité
- Présence de Mycotoxines
- Traces Dioxine / HAP

5) BONNES PRATIQUES INDUSTRIELLES

INFRASTRUCTURES :	Etablissement clôturé et contrôle d'accès Mise en place d'un zoning Maîtrise verre/bois/plastique dur
EQUIPEMENTS/MATERIEL :	Conception hygiénique Outils tranchants interdits ou utilisation maîtrisée
METROLOGIE DES EQUIPEMENTS :	Contrôle, enregistrement, archivage
BONNES PRATIQUES DE MAINTENANCE :	Respect des bonnes pratiques Réparations durables Protection des installations et du produit lors des interventions
NETTOYAGE ET DESINFECTION :	Programme de nettoyage avec définition des produits à utiliser et enregistrement
MATIERES ENTRANTES :	Maîtrise via l'amont agricole / Matières premières
TRAITEMENT DES DECHETS :	Gestion des déchets par tri et valorisation

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES :	Bâtiment et portes fermées et étanches Utilisation de pièges et désinsectiseurs Sanitation réalisée par une société extérieure
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION :	Respect des dosages , des modes opératoires et des temps de séjour des produits
MAIN D'ŒUVRE ET VISITEURS :	Respect des consignes Hygiène Sécurité Alimentaire Respect des consignes produits dangereux Contrôle d'accès aux zones spécifiques Utilisation de pansements détectables Interdiction de fumer, boire et manger dans les lieux de production Port d'une tenue spécifique à la zone Interdiction de porter des bijoux, montres, piercing... (alliance tolérée) Formation du personnel aux règles Hygiène Sécurité Alimentaire et aux CCP/PRPO
METHODE ET MANAGEMENT DU PERSONNEL :	Affichage des consignes Procédure bris de verre Gestion des produits chimiques
TRACABILITE ET GESTION DE CRISE :	Traçabilité selon la réglementation Identification des produits finis avec un numéro de lot Traçabilité amont et descendante (emballage primaire et produit fini) Gestion des produits non-conformes Manuel Procédure de gestion de crise Test de traçabilité et retrait/rappel produit testé régulièrement
BONNES PRATIQUES DOCUMENTAIRE :	Enregistrement des résultats de façon lisible Documentation en vigueur disponible
TRANSPORT :	Cahier des charges avec les transporteurs Contrôles avant chargement