

I PRODUCTORES DE MAGUEY

- 1. Control de maguey:** Los productores de maguey deben llevar un control de los registros de maguey, así como las guías en su poder y las guías utilizadas para el traslado.

II PRODUCTORES DE MEZCAL

- 2. Bitácora de equipos:** Indicar los equipos con que cuenta sus instalaciones, así como su número de identificación y capacidades.
- 3. Bitácora de procedencia e inventario de maguey:** Indicar el número de producción (tapada), fecha de entradas, número de guía, tipo de maguey empleado en la producción de mezcal (nombre tradicional y el nombre científico), número de piñas o cabezas, peso total del maguey en kg y % ART.
- 4. Bitácora del proceso de elaboración del mezcal:** periodo de cocción, nombre tradicional y nombre científico de (l) maguey(es) empleado(s), peso total del maguey en kg, periodo de molienda, numero de recipientes, periodo de formulación y fermentación, volumen total formulado, periodo de destilación volumen de mezcal obtenido, cabezas, colas, así como su % Alc. Vol., número de recipientes, para obtener el balance de materiales.
- 5. Bitácora de Inventarios de mezcal a granel:** Se deberá indicar las operaciones adicionales como mezclas, ajuste de contenido alcohólico y muestreos, así como la fecha de entradas, salidas, existencia y balance, entradas (procedencia del mezcal) y de salidas (destino del mezcal), así como número de recipientes, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase (para las clases madurado en vidrio y añejo indicar la edad en años cumplidos), número de lote, número análisis fisicoquímico e ingredientes.
- 6. Bitácora para elaborar la clase abocado con, destilado con y reproceso:** Para el producto que ingresa se deberá indicar la fecha de entrada y concepto, procedencia, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, número de lote, tipo de maguey, numero análisis fisicoquímico, ingredientes utilizados y/o actividades adicionales; para el producto elaborado indicar la clase obtenida con el ingrediente, el número de lote, volumen, % Alc. Vol., número de recipientes y destino del mezcal obtenido.

7. **Bitácora de Maduración:** Se deberá indicar la fecha de entrada, salida, existencia y balance, entradas (procedencia del mezcal) y de salidas (destino del mezcal), así como número de recipientes, tipo de recipiente, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, edad, número de lote, número análisis fisicoquímico, así como el registro diario de la temperatura y humedad relativa del espacio de maduración.
8. **Bitácora de análisis de laboratorio.** Debe mostrar el análisis de laboratorio y llevar un control de los resultados de laboratorio obtenidos por cada lote antes de realizar la venta del producto.
9. **Bitácora de recepción de quejas acerca del producto certificado:** número de queja, fecha, marca, número de lote, descripción del producto (categoría, clase, volumen, % Alc. Vol., ingredientes o abocantes), detalle de la queja, fecha de atención de la queja, medida correctiva implementada.

III ENVASADORES DE MEZCAL

1. **Bitácora de equipos:** Indicar los equipos con que cuenta sus instalaciones, así como su número de identificación y capacidades.
2. **Bitácora de Inventarios de mezcal a granel::** Se deberá indicar las operaciones adicionales como mezclas, ajuste de contenido alcohólico y muestreos, así como la fecha de entradas, salidas, existencia y balance, entradas (procedencia del mezcal) y de salidas (destino del mezcal), así como número de recipientes, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase (para las clases madurado en vidrio y añejo indicar la edad en años cumplidos), número de lote, número análisis fisicoquímico e ingredientes.
3. **Bitácora de Maduración:** Se deberá indicar la fecha de entrada, salida, existencia y balance, entradas (procedencia del mezcal) y de salidas (destino del mezcal), así como número de recipientes, tipo de recipiente, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, edad, número de lote, número análisis fisicoquímico, así como el registro diario de la temperatura y humedad relativa del espacio de maduración.
4. **Bitácora de producto envasado y producto terminado:** registrar la fecha, capacidad de botella, contenido de botellas por caja, marca, número de lote a granel a envasar, número de cajas,

numero de botellas, % Alc. Vol., número de lote de envasado, categoría, clase (para las clases madurado en vidrio y añejo indicar la edad en años cumplidos), ingrediente, número de análisis fisicoquímico, mermas, fecha y concepto de entradas (procedencia del mezcal) y salidas de producto (destino del mezcal envasado), para el balance de materiales.

5. **Bitácora de análisis de laboratorio:** Debe mostrar el análisis de laboratorio y llevar un control de los resultados de laboratorio obtenidos por cada lote antes de realizar la venta del producto.
6. **Bitácora para elaborar la clase abocado con, destilado con y reproceso:** Para el producto que ingresa se deberá indicar la fecha de entrada y concepto, procedencia, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, número de lote, tipo de maguey, numero análisis fisicoquímico, ingredientes utilizados y/o actividades adicionales; para el producto elaborado indicar la clase obtenida con el ingrediente, el número de lote, volumen, % Alc. Vol., número de recipientes y destino del mezcal obtenido.
7. **Bitácora de inventario de hologramas de Certificación:** registrar entradas, salidas (lote, marca, categoría, clase y presentación del producto en el que se usen), y mermas de los hologramas de Certificación.
8. **Bitácora de recepción de quejas acerca del producto:** número de queja, fecha, marca, número de lote, descripción del producto (categoría, clase, volumen, % Alc. Vol., ingredientes o abocantes), detalle de la queja, fecha de atención de la queja, medida correctiva implementada.

IV COMERCIALIZADOR DE PRODUCTO ENVASADO

1. **Bitácora de almacén de producto envasado:** Registrar entradas (procedencia del mezcal envasado) y salidas, así como el concepto de estas entradas y salidas, número de lote, numero de cajas, capacidad de las botellas, marca, categoría, clase % Alc. Vol., mermas, numero de folios de certificación, numero de análisis fisicoquímico.
2. **Bitácora de análisis de laboratorio:** Debe mostrar el análisis de laboratorio y llevar un control de los resultados de laboratorio obtenidos por cada lote antes de realizar la venta del producto.

3. **Bitácora de inventario de hologramas de Certificación:** registrar entradas, salidas de los folios de los hologramas por lote, marca, categoría, clase y presentación del producto recibido de la unidad de envasado, así como las mermas de hologramas de Certificación.
4. **Bitácora de recepción de quejas acerca del producto:** número de queja, fecha, marca, categoría, clase, volumen, % Alc. Vol., contenido neto, ingredientes o abocantes, número de lote, detalle de la queja, fecha de atención de la queja, medida correctiva.

COPIA CONTROLADA