BITÁCORA DE ELABORACIÓN DE MEZCAL ARTESANAL

Palenque: _____

_____

PRODUCTOR AUTORIZADO: _____

MAESTRO MEZCALERO: _____

DOMICILIO: _____

_____

RESPONSABLE: _____

Sección I: Lista de equipos utilizados en el proceso de elaboración de Mezcal

Listado de equipos utilizados en la elaboración de Mezcal

Fecha: _____

ETAPA DEL PROCESO	UNIDAD / CANTIDAD	EQUIPO	MATERIAL DE FABRICACIÓN	No. DE IDENTIFICACIÓN	CAPACIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Listado de equipos utilizados en la elaboración de Mezcal

Fecha: _____

ETAPA DEL PROCESO	UNIDAD / CANTIDAD	EQUIPO	MATERIAL DE FABRICACIÓN	No. DE IDENTIFICACIÓN	CAPACIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Listado de equipos utilizados en la elaboración de Mezcal

Fecha: _____

ETAPA DEL PROCESO	UNIDAD / CANTIDAD	EQUIPO	MATERIAL DE FABRICACIÓN	No. DE IDENTIFICACIÓN	CAPACIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Listado de equipos utilizados en la elaboración de Mezcal

Fecha: _____

ETAPA DEL PROCESO	UNIDAD / CANTIDAD	EQUIPO	MATERIAL DE FABRICACIÓN	No. DE IDENTIFICACIÓN	CAPACIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Listado de equipos utilizados en la elaboración de Mezcal

Fecha: _____

ETAPA DEL PROCESO	UNIDAD / CANTIDAD	EQUIPO	MATERIAL DE FABRICACIÓN	No. DE IDENTIFICACIÓN	CAPACIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Sección II: Registro del proceso de elaboración de Mezcal

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

mezcal.org

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

mezcal.org

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

I. Identificación del maguey

FECHA DE INGRESO	No. DE GUÍA	TIPO DE MAGUEY	No. DE PIÑAS	KG DE MAGUEY	% ART

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

II. Cocción

KG A COCCIÓN	TIPO DE MAGUEY	FECHA INICIAL DE COCCIÓN	FECHA FINAL DE COCCIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

III. Molienda, formulación y destilación

Tapada No.:

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Número de tapada o producción: _____

III. Molienda, formulación y destilación (continuación)

	FECHA DE MOLIENDA	No. TINA	FECHA DE FORMULACIÓN	VOLUMEN FORMULADO (L)	FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS	
						VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

IV. Destilaciones adicionales

Tapada No.: _____

2a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

3a destilación							
FECHA DE DESTILACIÓN	PUNTAS		MEZCAL		COLAS		OBSERVACIONES
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Sección III: Inventario y movimientos de Mezcal a granel

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Inventario de Mezcal a granel (hoja 1)

	FECHA	ID DEL TANQUE	No. DE LOTE	OPERACIÓN ADICIONAL	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE (S)	EDAD	TIPO DE MAGUEY	ID DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

Inventario de Mezcal a granel (hoja 2)

	INVENTARIO INICIAL		ENTRADAS				SALIDAS			INVENTARIO FINAL		OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	PROCEDENCIA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	AGUA (L)	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Sección IV: Elaboración de la clase Abocado con, Destilado con, Reproceso y/o Reacondicionamiento

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

ELABORACIÓN DE LA CLASE ABOCADO CON, DESTILADO CON, REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO

ABOCADO CON ☐ **DESTILADO CON** ☐ **REPROCESO Y/O REACONDICIONAMIENTO** ☐

ENTRADA DE MEZCAL

	FECHA	PROCEDENCIA	CATEGORÍA	CLASE	LOTE	VOLUMEN	% ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
1									

INGREDIENTES ADICIONALES (EN ORDEN CUANTITATIVO)

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO

_____

_____

_____

_____

OBTENCIÓN DE MEZCAL

	FECHA	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	LOTE	VOLUMEN	%ALC. VOL.	TIPO DE MAGUEY	DESTINO
1									

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Sección V: Inventarios y movimientos de producto en maduración.

Inventario y movimientos de producto en maduración (hoja 1)

									INVENTARIO INICIAL		
	FECHA DE INGRESO	No. DE LOTE	CATEGORÍA	CLASE	EDAD	TIPO DE RECIPIENTES	TIPO DE MADERA	ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS	No. DE RECIPIENTES	VOLUMEN (L)	%ALC. VOL.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											

Inventario y movimientos de producto en maduración (hoja 2)

	ENTRADAS				SALIDAS				INVENTARIO FINAL			OBSERVACIONES	FIRMA DE LA UV
	PROCEDENCIA	No. DE RECIPIENTES	VOLUMEN (L)	%ALC. VOL.	FECHA DE SALIDA	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.	DESTINO	No. DE RECIPIENTES	VOLUMEN (L)	% ALC. VOL.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

REGISTRO DE CONDICIONES DE MADURACIÓN

AÑO: _____ **MES:** _____

DÍA	TEMPERATURA AMBIENTE (°C)	% DE HUMEDAD RELATIVA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

DÍA	TEMPERATURA AMBIENTE (°C)	% DE HUMEDAD RELATIVA
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

AÑO: _____ **MES:** _____

DÍA	TEMPERATURA AMBIENTE (°C)	% DE HUMEDAD RELATIVA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

DÍA	TEMPERATURA AMBIENTE (°C)	% DE HUMEDAD RELATIVA
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR: _____

Sección VI: Registros de Resultados de Análisis Fisicoquímicos.

Registro de Análisis fisicoquímicos

									RESULTADOS (PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS)							
FECHA DE MUESTREO	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	No. DE LOTE	VOLUMEN (L)	FOLIO DE MUESTREO	No. DEL ANÁLISIS	FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	% ALC. VOL.	EXTRACTO SECO (g/L)	ALCOHOLES SUPERIORES (mg/100 ml AA)	METANOL (mg/100 ml AA)	FURFURAL (mg/100 ml AA)	ALDEHÍDOS (mg/100 ml AA)	PLOMO (mg/L)	ARSÉNICO (mg/L)

Observaciones:

Registro de Análisis fisicoquímicos

									RESULTADOS (PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS)							
FECHA DE MUESTREO	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	No. DE LOTE	VOLUMEN (L)	FOLIO DE MUESTREO	No. DEL ANÁLISIS	FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	% ALC. VOL.	EXTRACTO SECO (g/L)	ALCOHOLES SUPERIORES (mg/100 ml AA)	METANOL (mg/100 ml AA)	FURFURAL (mg/100 ml AA)	ALDEHÍDOS (mg/100 ml AA)	PLOMO (mg/L)	ARSÉNICO (mg/L)

Observaciones:

Registro de Análisis fisicoquímicos

									RESULTADOS (PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS)							
FECHA DE MUESTREO	CATEGORÍA	CLASE	INGREDIENTE	No. DE LOTE	VOLUMEN (L)	FOLIO DE MUESTREO	No. DEL ANÁLISIS	FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	% ALC. VOL.	EXTRACTO SECO (g/L)	ALCOHOLES SUPERIORES (mg/100 ml AA)	METANOL (mg/100 ml AA)	FURFURAL (mg/100 ml AA)	ALDEHÍDOS (mg/100 ml AA)	PLOMO (mg/L)	ARSÉNICO (mg/L)

Observaciones:

Sección VII: Quejas sobre producto certificado.

Quejas del producto certificado

FECHA	No. DE QUEJA	NÚMERO DE LOTE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	DETALLE DE LA QUEJA	FECHA DE ATENCIÓN	MEDIDAS CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS

Quejas del producto certificado

FECHA	No. DE QUEJA	NÚMERO DE LOTE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	DETALLE DE LA QUEJA	FECHA DE ATENCIÓN	MEDIDAS CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS

Quejas del producto certificado

FECHA	No. DE QUEJA	NÚMERO DE LOTE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	DETALLE DE LA QUEJA	FECHA DE ATENCIÓN	MEDIDAS CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS