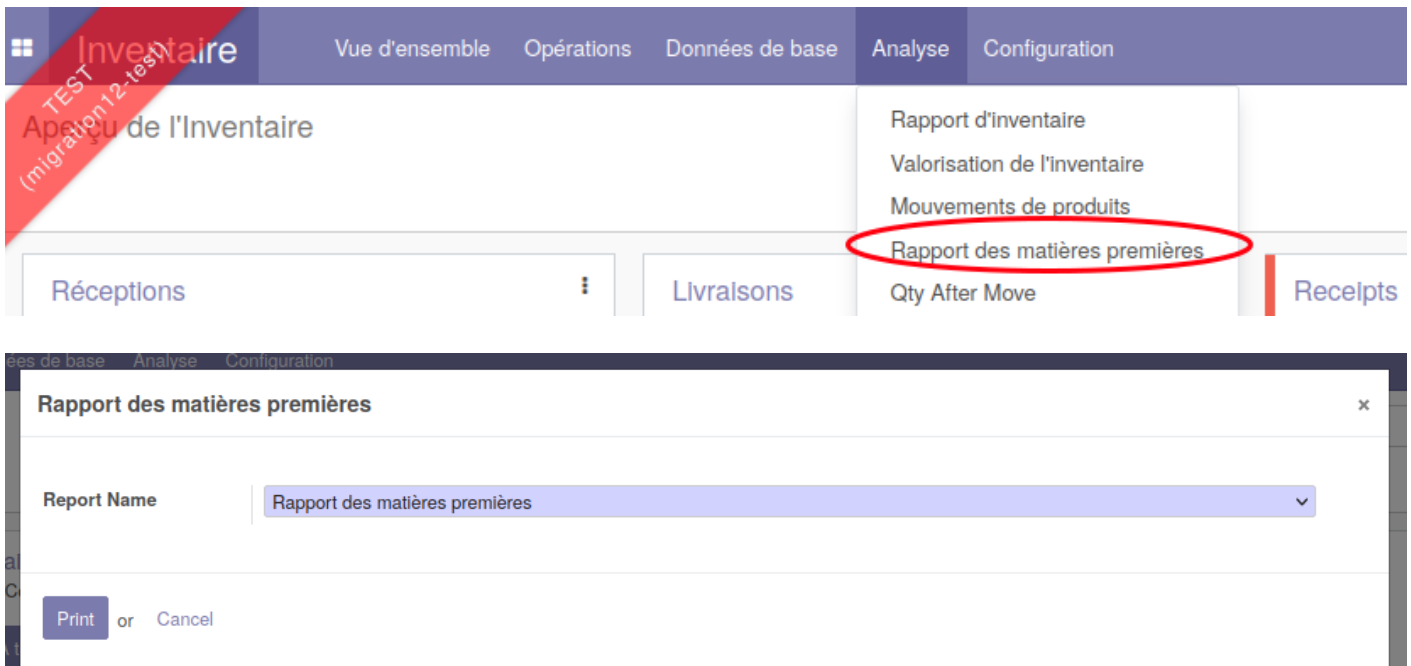


Documents pour les accises

Prérequis : le [numéro d'accise](#) doit être configuré.

Depuis le module Inventaire, il est possible de générer trois rapports PDF indiquant les dates de mouvements de stocks, les numéros de lots et les quantités de produits qui ont été utilisés pour les brassages ou produits par les brassages.



Le rapport des matières premières

Les articles doivent avoir la case "is raw material" cochée pour être pris en compte dans ce rapport.

Rapport de stock des matières premières

Entrep sitaire agréé n 

A. Entrées						B. Sorties				C. Stock			
Référence fournisseur	Origine	Date	Article	Quantité	UdM	Numéro de lot	Numéro de brassin	Origine	Date	Article	Quantité	UdM	Quantité restante
						BIE_2018_1	001	MO00001	2018-08-03 09:17:09	Levure	1000.0	g	-1000
						BIE_2018_1	001	MO00003	2018-08-03 09:17:23	Eau	20.0	Litre(s)	-20
						BIE_2018_1	001	MO00002	2018-08-03 09:17:32	Houblon	1.0	kg	-1
						BIE_2018_2	002	MO00004	2018-08-07 16:24:54	Levure	450.0	g	-1450
	PO00002	2018-08-24 08:56:45	Houblon	1000.0	kg								999
	PO00004	2018-08-24 08:59:44	Levure	5000.0	g								3550
						BIE_2018_2	002	MO00006	2018-08-24 09:01:14	Eau	9.0	Litre(s)	-29
						BIE_2018_2	002	MO00005	2018-08-24 09:01:42	Houblon	0.45	kg	998
						BIE_2018_3	003	MO00009	2018-08-24 09:14:30	Eau	9.0	Litre(s)	-38
						BIE_2018_3	003	MO00008	2018-08-24 09:16:06	Houblon	0.45	kg	998
						BIE_2018_3	003	MO00007	2018-08-24 09:20:00	Levure	450.0	g	3100
						BIE_2018_3	003	MO00011	2018-08-24 09:31:42	Levure	1.0	g	3099

Le rapport des produits finis

Les articles doivent avoir la case "is finished product" coch  e pour être pris en compte dans ce rapport.

Rapport de produits finis

Entrepositaire agréé n°

A. Entrées					B. Sorties					C. Stock	
Date	Numéro de lot	Article	Quantité	UdM	Date	Origine	Numéro de lot	Article	Quantité	UdM	Quantité restante
2018-08-24 09:40:06		Bière coopérative bouteille 25cl	100.0	Unité(s)							100
					2018-08-24 09:52:03	SO005		Bière coopérative bouteille 25cl	10.0	Unité(s)	90

Le registre des brassages

Toutes les infos indiquées sur l'ordre de brassage s'y retrouvent.

Registre de brassage

Entrepositaire agréé n°

Date de la confection des brassins		Déclaration de brassage				Salle de brassage - cuves	Quantité de matières premières utilisées			% extrait sec	VOLUME réel des moûts	HI Plato constaté par le brasseur	Collecting vessels	HI Plato constaté par les agents	Numéro de lot	VOLUME de bière verte	Sortie de moûts (HI)	Sucre	Sortie de bières en vrac (HI)	Remarque
Date	Nombre	Numéro de brassin	Identification recette	Code produit	Espèces	Quantité	UdM													
09/02/2019 08:00:00	04/02/2019	1	2019001	ORN	Fermenteur 1	Verre C	1.0	Unité(s)	0.0	4.9	49.0	Fermenteur 1	0.0		2019_1	7.87	4.1	0.0	7.87	12.9 Plato - Avec 2019_2 dans le même fermenteur
						Bouteille 33cl	2.0	Unité(s)												
						Sac de toile de jute Brasserie de	1.0	Unité(s)												
						Sous-bock	1.0	Unité(s)												
						Verre	14.0	Unité(s)												
						Bouteille 33cl	28.0	Unité(s)												

Revision #3

Created 7 October 2021 09:58:33 by virginie@coopiteasy.be

Updated 25 January 2022 19:04:24 by virginie@coopiteasy.be