.....
(pieczątka nagłówkowa podmiotu)

Dokumentacja nastawu nr …… pojemnik nr ……

z dnia .... r.

Rodzaj wyrobu winiarskiego .....

Nr dowodu	Składniki (moszcze)	Ilość		Ekstrakt		Nastaw przyjęty na leżakownię		
		kg	litrów	%	kg	data	nr pojemnika	litrów
Razem – nastaw wyjściowy								
Zużyte składniki dodatkowe								
Straty rzeczywiste po fermentacji								
Przyjęto na leżakownię								

.....
(podpis przedstawiciela podmiotu)

Kontrola fermentacji – dane dodatkowe (zalecane, nie są wymagane przez § 40)						
data	nr analizy	alk. % vol	kwas. ogólna	kwas. lotna	ekstr. rzecz.	uwagi

Uwagi:
Nastaw rozdysponowano – patrz dokumentacja nastawu nr .....
Nastaw połączono – patrz dokumentacja nastawu nr .....

Szablon praktyczny – nie jest drukiem urzędowym. Zakres danych zgodny z § 40 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 22 grudnia 2023 r. w sprawie ewidencji, dokumentacji i protokołów dotyczących wyrobów akcyzowych i znaków akcyzy (Dz.U. 2023 poz. 2817).
Dokumentację papierową przed rozpoczęciem wypełniania rejestruje i opatruje pieczęcią naczelnik urzędu celno-skarbowego (§ 6 ust. 2).
Opracowanie: Digiwine – digiwine.ai