

## **Linee Guida per le Migliori Pratiche**

Per favorire l'autoregolamentazione e l'adozione di "norme di comportamento standard" in tutto il settore, i soci della KBI concordano le seguenti linee guida:

### **I. Pratiche commerciali**

1. Ottenere una licenza commerciale dal proprio stato locale e comune
2. Essere in regola con le normative fiscali nazionali, tra cui:
  - un. Assicurazione verso i lavoratori
  - b. Risorse umane e pratiche del libro paga
  - c. OSHA
3. Adottare una politica di responsabilità generale di almeno \$ 1 milione

### **II. Sicurezza e qualità**

1. Dimostrare la conformità con le ispezioni sanitarie statali e federali e / o le norme sulla qualità richieste nel proprio stato
2. Dimostrare la conformità con tutte le normative statali e federali sulla sicurezza alimentare e delle bevande
3. Garantire la sicurezza alimentare generale e un piano HACCP della struttura
  - a. Il pH è un punto critico di controllo critico (CCP), inclusi prodotti in-process e prodotti finiti
  - b. Fare affermazioni sulla shelf life accurate e basate sui test
4. Mantenere la catena del freddo per la Kombucha cruda non pastorizzata, durante tutta la catena di approvvigionamento al consumatore
5. Utilizzare attrezzature di erogazione specifiche per Kombucha alla spina (draft)

### **III. Conformità all'alcol**

1. Le aziende che producono una kombucha non alcolica, devono:
  - a. Testare il prodotto utilizzando il metodo approvato KBI, ovvero:  
Metodologia di test con etanolo approvato KBI
  - b. La società dovrebbe testare il suo prodotto nel momento in cui è pronto per il mercato per ogni lotto (se il test è in-house) e/o almeno trimestralmente e conservare i risultati di laboratorio che dimostrano un livello di alcol inferiore al limite legale (<0,5% ABV)
  - c. Almeno due volte all'anno, l'azienda deve testare la sua kombucha prelevata da campioni di conservazione tenuti in casa e deve conservare registrazioni che dimostrino che il livello di alcol è inferiore al limite legale (<0,5%).
2. Le aziende che producono una kombucha non alcolica, devono:
  - a. Verificare necessità di licenze particolari per la produzione di bevande alcoliche

b. Essere in regola con le normative statali e federali in merito alle migliori pratiche per un prodotto della sua classificazione (tipicamente birra o vino a seconda dello stato)

#### **IV. Etichettatura**

a. Per rappresentare in modo accurato il contenuto del tuo prodotto nell'etichettatura; incluso, le calorie, il contenuto di zucchero, la divulgazione completa degli ingredienti per CFR 21 o l'ente normativo locale

b. Se biologico essere in regola con la normativa europea

c. Verificare legalità claim per evitare pubblicità ingannevoli.