

最佳实践

最佳实践指南

为了整个行业的自我监管和“优秀参与者”的传播，KBI酿造厂、附属物和酿造厂同意以下内容：

I. 商业惯例

1. 从当地省和市政府获得营业执照
2. 遵守国家税收法规，包括：
 - a. 工伤保险
 - b. 人力资源和工资惯例
 - c. 职业安全与卫生条例
3. 实行至少100万美元的一般责任政策

II. 安全和质量

1. 证明您遵守所在国家的卫生检验和/或质量法规
2. 证明符合所有国家食品和饮料安全法规
3. 为您的设施维护整体的食品安全和HACCP计划
 - a. pH值是关键控制点（CCP），包括在制品和成品
 - b. 根据测试做出准确且具有代表性的保质期声明
4. 在整个供应链中为消费者冷藏未加工的，未经高温消毒的康普茶
5. 在通风条件下使用康普茶专用的配料设备

III. 酒精合规

1. 适用于生产不含酒精的康普茶公司：

- a. 使用KBI批准的方法对公司的产品进行酒精含量测试：

KBI批准的乙醇测试方法

- b. 公司应该在每批产品（如果是内部的）准备上市时至少每季要测试一次产品，并保留实验室结果，证明酒精含量低于法定限量（<0.5%ABV）
- c. 每年至少两次，公司应该测试内部保留的康普茶样品，并且必须保留记录，证明酒精含量低于法定限量（<0.5%）。

2. 适用于生产含酒精的康普茶公司：

- a. 确定它是否有资格作为酿造厂或酿酒厂，并获得必要的国家许可
- b. 遵守国家有关于产品分类的法规（通常是啤酒或葡萄酒，取决于省）

IV. 标签

1. 准确地在标签中表示产品的内容；包括（如果适用）体积、卡路里、含糖量，根据CFR 21或当地监管机构的所有成分披露
2. 符合美国农业部NOP关于非有机认证产品或当地监管机构使用“有机”一词的规定
3. 根据国家法规或当地监管机构，避免未经证实的健康声明