

## Ohjeet Parhaisiin Käytäntöihin

Itsesääntelyn sekä “hyvien toimijoiden” lisäämiseksi koko toimialalla, KBI Brewery, Adjunct & Brewery in Process jäsenet hyväksyvät seuraavat asiat:

### I. Liiketoiminta

1. Hankkia tarvittavat luvat kunnalta ja / tai valtiolta liiketoiminnan harjoittamiseen
2. Noudattaa kulloinkin voimassa olevaa kansallista vero- ja työlainsäädäntöä.
3. Toimijalla tulee olla voimassa vähintään EUR 1 miljoonan yleinen vastuuvakuutus

### II. Turvallisuus & Laatu

1. Noudattaa kansallista elintarvikelainsäädäntöä ja siinä esitettyjä laatuvaatimuksia
2. Noudattaa alueellisia ja kansallisia säädöksiä, jotka koskevat elintarvikkeiden ja juomien turvallisuutta
3. Ylläpitää omavalvonta- ja HACCP-suunnitelmaa tuotantolaitokselle
  - a. pH-arvo yhtenä Critical Control Point (CCP) valmistuksen ja valmiin tuotteen osalta
  - b. Parasta Ennen -päivämäärän määrittäminen tehdään tarkasti perustuen tehtyihin tutkimuksiin
4. Säilyttää kylmäketju raa'an ja pastöroimattoman kombuchan osalta aina kuluttajalle saakka
5. Käyttää erityisesti Kombuchaa varten tarkoitettua välineistöä hana-kombuchalle

### III. Alkoholimääräykset

1. Soveltuu yhtiöille, jotka tuottavat alkoholitonta kombuchaa:

a. Tuotteen alkoholitestaus tulee tehdä KBI:n hyväksymällä tavalla:

#### KBI Approved Ethanol Testing Methodology

b. Yhtiön tulee testata tuote joka erästä, kun tuote on valmis myytäväksi, jos testaus tehdään osana yhtiön omaa toimintaa. Ulkoistettuna palveluna tuote tulee testata vähintään kerran kolmessa kuukaudessa ja säilyttää tutkimustulokset, josta käy ilmi, että tuotteen alkoholitaso on alle lain vaatiman minimin (<1,2% vol).

Vähintään kaksi kertaa vuodessa yhtiön tulee testata säilyttämänsä näytteet tuote-eristä, ja säilyttää testitulokset osoittaen, että alkoholitaso on alle laillisen rajan (<1,2%).

2. Soveltuu yhtiöille, jotka tuottavat alkoholillista kombuchaa:

a. Selvittää kuuluuko toiminta panimo- vai viinituotannoksi ja hankkia kunnalta ja / tai valtiolta liiketoiminnan harjoittamiseen tarvittavat luvat

b. Noudattaa kulloinkin voimassa olevaa tuotteen luokittelun mukaista lainsäädäntöä ja parhaita käytäntöjä (yleensä olut tai viini)

#### **IV. Pakkausmerkinnät**

a. Pakkausmerkintöjen tulee tarkasti kuvata tuotteen sisältöä, soveltuvin osin mukaanlukien, määrä, kalorit, sokerimäärä ja täysi ravintosisältöseloste Elintarviketurvallisuusviraston ohjeen mukaisesti.

b. Noudattaa Elintarviketurvallisuusviraston sääntöjä "luomu"-sanankäytöstä myös ei-luomusertifioitujen raaka-aineiden osalta

c. Välttää perusteettomia terveystväittämiä kansallisen lainsäädännön tai Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti