

Normas de Mejores Prácticas para la producción de Kombucha

Dado nuestro interés en la autorregulación y en crecer la presencia de "participantes serios" en nuestra industria, los miembros de "KBI Brewery, Adjunct & Brewery in Process" acuerdan lo siguiente:

I. Prácticas Comerciales

1. Obtener las licencias y permisos necesarios para ejercer esta actividad comercial en su lugar de producción y zona(s) de influencia.
2. Cumplir con las legislaciones fiscales y laborales, a niveles federales, estatales y/o regionales incluyendo:
 - a) Seguros a trabajadores
 - b) Buenas prácticas de recursos humanos y manejo de nómina
 - c) Contar con el equivalente de OSHA (Occupational Safety and Health Administration (Administración de Seguridad y Salud Ocupacional)). En México es la STPS (Secretaría del Trabajo y Previsión Social).
3. Tener un seguro de responsabilidad civil con cobertura de al menos 250,000 USD o su equivalente

II. Seguridad y Calidad

1. Demostrar el cumplimiento con las regulaciones de inspección y/o de calidad estatales y federales según lo requiera su estado/pais
2. Demostrar el cumplimiento con todas las regulaciones de seguridad de alimentos y bebidas estatales y federales
3. Mantener un plan general de seguridad alimentaria y HACCP
 - a) Utilizar el pH como punto crítico de control (CCP), tanto en productos en proceso como terminados
 - b) Presentar información de caducidad y vida de anaquel precisas y representativas basadas en pruebas
4. Para la kombucha "raw"/no pasteurizada: asegurar el almacenamiento y cadena de distribución y punto de venta en frío
5. Utilizar el equipo dispensador específico para kombucha de barril

III. Cumplimiento de lineamientos referentes al contenido de alcohol

1. *Aplicable a compañías que producen una kombucha no alcohólica:*
 - a) Que el producto de la compañía sea analizado para el contenido de alcohol usando alguno de los métodos aprobados por KBI (cromatografía de gases / espectrometría de masas): [Metodología de prueba de etanol aprobada por KBI](#)
 - b) La compañía debe probar cada lote de su producto en el punto en el que está listo para salir al mercado y, como mínimo, trimestralmente, así como el conservar los resultados del laboratorio que demuestren un nivel de alcohol por debajo del límite que varía de país a país (<0.5% ABV -alcohol por volumen- en USA; en México es <2% ABV)
 - c) Un mínimo de dos veces al año, la compañía debe probar su kombucha de las muestras que se guardaron en planta, y debe mantener registros que demuestren que el nivel de alcohol está por debajo del límite legal que varía de país a país

2. *Aplicable a compañías que producen una kombucha alcohólica:*
 - a) Determinar si su planta de producción califica como cervecería o bodega vinícola, y obtener los permisos estatales y federales necesarios
 - b) Estar en conformidad con las regulaciones estatales y federales con respecto a las mejores prácticas para un producto de su clasificación (típicamente cerveza o vino según el país o estado)

IV. Etiquetado

- a) Representar con fidelidad y precisión el contenido de su producto en el etiquetado; incluyendo, si corresponde, el volumen, las calorías, el contenido de azúcar, la divulgación completa de los ingredientes e información/formato requeridos por la agencia reguladora de cada país (CFR21 del FDA en USA)
- b) Si la kombucha es orgánica (altamente recomendado), se debe cumplir con las regulaciones de cada país (el NOP del USDA) que rigen el uso de la palabra "orgánico"
- c) Evitar reclamaciones de salud sin fundamento de acuerdo con las regulaciones federales o la agencia reguladora local

<http://kombuchabrewers.org/resources/best-practices/>