



HACCP PROVOZNÍ ZÁZNAM

VÝROBA KOMBUCHY

Identifikace šarže

Položka	Údaj
Datum výroby	
Označení šarže	
Použitá čajová směs	
Množství nálevu	
Množství startéru	
pH startéru	
Odpovědná osoba	

Příprava sladkého nálevu

Kontrolní bod	Hodnota	V pořádku (ANO/NE)	Podpis
Voda prošla varem (100 °C)			
Teplota před přidáním startéru (°C)			
Nálev zchlazen pod 30 °C			
Čistota nádoby vizuálně ověřena			



Zahájení fermentace (F1)

Položka	Údaj
Datum zahájení	
Počáteční pH po	
Teplota prostředí	

Průběžná kontrola fermentace

D	Da	p	Teplot	Vizuální	Podpis
1					
3					
5					
7					
D					

Ukončení primární fermentace

Položka	Údaj
Datum ukončení F1	
Konečné pH	
Smyslová kontrola (chuť / aroma)	
Povrch bez plísně (ANO/NE)	
Stav SCOBY	



Druhotné kvašení (F2)

Položka	Údaj
Datum plnění do lahví	
Přidané suroviny	
Teplota prostředí (°C)	
Datum přesunu do chladu	

Skladování

Kontrolní bod	Hodnota	V pořádku (ANO/NE)	Podpis
Teplota skladování (4–8 °C)			
Kontrola tlaku			
Změna chuti / vzhledu			

Vizuální kontrola – bezpečnostní checklist

- ☐ Povrch bez chlupatých kolonií
- ☐ Bez zelených / černých skvrn
- ☐ Bez zápachu po hnilobě
- ☐ Bez netypického zákalu
- ☐ SCOBY bez strukturálního poškození



Sanitační záznam

Položka	Údaj
Datum sanitace	
Použitý prostředek	
Oplach pitnou	
Kontrola čistoty	
Podpis odpovědné	



Poznámky / Odchyłky / Nápravná opatření

.....

.....

.....



Poznámka pro provoz

Kritická bezpečnostní hranice pH po zahájení fermentace: **pod 4,2**

Doporučené cílové pH před plněním: **cca 3,3**

