


**FICHA TÉCNICA:**  
**KITS DE FERMENTACIÓN PARA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS PROBIÓTICAS:**

**1. DATOS DEL FABRICANTE:**

<b>Nombre Comercial:</b>	SOLUCIONES BIOTECNOLÓGICAS AGROINDUSTRIALES
<b>Logotipo</b>	
<b>RUC:</b>	1050196250001
<b>Responsable técnico</b>	Ing. Sebastián Alejandro Neto Ibarra
<b>Datos de contacto</b>	Celular: 099 675 7467
	Correo: neto_sebastian@yahoo.es

**2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SOLICITADO:**

<b>Nombre del producto</b>	KIT PARA PRODUCCIÓN DE KOMBUCHA
<b>Contenido del producto</b>	El Kit contiene: fermentador, iniciador líquido de Kombucha, papel filtro y bandas de goma (ligas).
<b>Características específicas</b>	<p style="text-align: center;"><b>FERMENTADOR:</b></p> <p>Partes del fermentador:</p> <div></div> <p>Cuerpo del fermentador (incluye tapa plástica roscable)      Papel filtro      Bandas de goma (ligas)</p> <p>Material de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuerpo: Vidrio</li><li>• Tapa: Plástico de grado alimenticio</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>SCOBY DE KOMBUCHA:</b></p> <p>Incluye: 50ml de iniciador líquido de Kombucha.</p> <p>Principales cepas microbianas presentes en Kombucha:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Komagataeibacter xylinus</i></li> <li>• <i>Acetobacter aceti</i></li> <li>• <i>Gluconobacter oxydans</i></li> <li>• <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• <i>Zygosaccharomyces bailii</i></li> <li>• <i>Lactobacillus plantarum</i> –</li> </ul> <p>MEDIO DE CULTIVO NUTRITIVO: Infusión de té negro y azúcar.</p>
--	---

### 3. ESPECIFICACIONES DE USO DEL PRODUCTO:

El kit de fermentación está diseñado para la producción técnico–artesanal o casera de la bebida probiótica conocida como Kombucha

#### 3.1. Proceso de producción de Kombucha:

Lave y desinfecte muy bien el frasco de vidrio y los utensilios de cocina que vaya a utilizar. No use cloro. Coloque 50ml de iniciador líquido de kombucha en el frasco de vidrio y agregue 300 ml de infusión de té negro y azúcar a temperatura ambiente. Coloque un papel filtro en la boca del frasco de vidrio y sujételo con ayuda de una banda de goma (liga). Ubique el fermentador en un lugar limpio, protegido de la luz solar directa y a temperatura ambiente (no refrigerar). Deje fermentar 11 días para cosechar su bebida

##### Importante:

- Una vez cosechada la bebida se debe repetir el proceso la Kombucha necesita ser alimentada en forma continua.
- Tiempos de fermentación superiores a 11 días aumentarán excesivamente la acidez de la bebida y ralentizarán el crecimiento del SCOBY.

**3.2. Almacenamiento de la bebida de Kombucha:** La bebida producida se debe refrigerar para detener el proceso de fermentación y conservar su frescura.

**3.3. Forma de consumo de la bebida de Kombucha:** En una taza, servir 50 ml de bebida de Kombucha y 200ml de la infusión o jugo de su preferencia. Mezclar y luego endulzar al gusto con azúcar, panela, miel de abeja o edulcorante no calórico de su preferencia y, si desea, agregar fruta picada.

### 4. DATOS DE SEGURIDAD / ADVERTENCIAS / RIESGOS PARA EL PRODUCTO Y/O EL USUARIO:

#### 4.1. Biológicos:

- Posibilidad de contaminación cruzada, especialmente por mohos, si no se manipulan en condiciones higiénicas.
- Riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos si no se respeta el procedimiento de producción detallado en esta ficha técnica.

#### 4.2. Químicos

- Para procesos caseros de desinfección de los recipientes y utensilios que estarán en contacto con el SCOBY de Kombucha, se recomienda el uso de agua hirviendo.

#### 4.3. Físicos

- Manipulación cuidadosa del frasco de vidrio para evitar roturas y posibles cortes.

#### 5. FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE:



**Sebastián Alejandro Neto Ibarra.**

Ingeniero Biotecnólogo

Técnico de Producción SBA

Dir. Juana Atabalipa y Hernán González de Saá