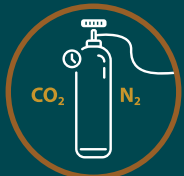


PODMIENKY CERTIFIKÁCIE PREVÁDZOK ZA NAJLEPŠIU STAROSTLIVOSŤ O ČAPOVANÉ PIVO



1. Sklad piva

- Teplota skladovaného tankového piva musí byť celoročne 5 - 10 °C.
- Teplota skladovaného narazeného sudového piva musí byť celoročne 5 - 10 °C.
- Sklad je vybavený teplomerom, ktorý ukazuje aktuálnu teplotu skladovania piva a je k dispozícii na viditeľnom mieste.
- Sklad musí mať umývateľné steny a podlahu.
- Sklad musí mať plne funkčný preplachovací adaptér na preplachovanie pivných ciest pitnou vodou.
- Sklad musí byť udržiavaný v čistote.
- V sklade nesmú byť žiadne nebalené potraviny (ani na krátky čas).



2. Tlačné plyny

- Na vytlačenie piva zo suda by sa mala použiť zmes plynov oxidu uhličitého (CO₂) a dusíka (N₂) v ideálnom pomere 1 : 1.
- Tlačenie vzduchom sa toleruje len pri tankovom pive.



3. Sanitácia pivných ciest

- Sanitácia sa musí vykonávať podľa technologického postupu VÚPS.
- Tento postup je jediný, ktorý môže zaručiť čistotu a bezpečnosť pivného vedenia.
- Pri tankovom pive by sa mala sanitácia vykonávať v odporúčanom intervale 1 x za 7 dní.
- V prípade sudového piva by sa mala sanitácia vykonávať v odporúčanom intervale 1 x za 14 dní s pravidelným preplachovaním pivných ciest pitnou vodou, minimálne však pri každom narazení nového suda.



4. Umývanie pivných pohárov

- Pohár musí byť pred čapovaním piva čistý.
- Pri umývaní používajte len odporúčané a certifikované prostriedky VÚPS určené pre pivné poháre.
- Ak používate umývačku, musíte ju udržiavať čistú.

KRITÉRIÁ PRE HODNOTENIE ČAPOVANÉHO PIVA



5. Čistota výčapnej techniky

- Výčapnú hlavu a pult je potrebné udržiavať v čistote.
- Výčapné kohúty sa musia denne preplachovať pitnou vodou a čistiť špeciálnou kefkou.
- O chladič piva je potrebné sa starať podľa pravidiel uvedených v sanitačnej knihe.



6. Čapované pivo

- Pivo sa čapuje do čistého, vychladeného a tesne pred čapovaním opláchnutého pohára. Vďaka tomuto odporúčanému spôsobu bude mať pivo kvalitnú, hustú, krémovú penu bez viditeľných bubliniek.
- Odporúčaná teplota podávania piva je 7 °C (+/- 1 °C).
- Pivo sa podáva iba čerstvé, so správnou chuťou a vôňou bez akýchkoľvek nedostatkov.
- Maximálny čas narazení tankového aj sudového piva sa riadi štandardmi Plzeňského Prazdroja Slovensko.

POSTUP UDEĽOVANIA CERTIFIKÁTU HVEZDA SLÁDKOV

1. Kontaktujte poradcu rozvoja obchodu: Začnite proces certifikácie.
2. Technické merania: Skontrolujú sa základné technické parametre.
3. Hodnotenie kvality čapovaného piva: Kvalitu podávaného piva budú hodnotiť tajní hostia.
4. Udelenie certifikátu: Ak sú splnené všetky podmienky, certifikát vám bude udelený a odovzdá vám ho zástupca spoločnosti Plzeňský Prazdroj Slovensko.
5. Náprava nedostatkov: Ak nespĺníte podmienky, dostanete popis nedostatkov a postup pre ich nápravu.