Standardrutiner: Kalvar

3 Frysa och tina råmjölk

Mål:

Upprättad av:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1 | **FRYSA****Mjölka kon så snart som möjligt** efter kalvningen. |  |
| 1.2 | **Testa råmjölkskvaliteten** (Se *Standardrutiner Kalvar: 2a/2b Testa råmjölkskvalitet*1. Om röd eller gul (colostrometer)/röd eller ljusgrön (Colostrum densimeter) – använd INTE för infrysning.
2. Om grön (Colostrometer)/mörkgrön (Colostrum densimeter) – använd.
 | E:\SOP\SOP\Produktionsfiler 2012\Bilder\FR0955~1.JPG |
| 1.3 | **Häll upp i 0,5 liters burkar/flaskor** eller särskilt starka plastpåsar. |  |
| 1.4 | **Märk med datum och råmjölkskvalitet.** | E:\SOP\SOP\Produktionsfiler 2012\Bilder\FRYSA_~1.JPG |
| 1.5 | **Frys in.** | \\90sr0088\SvenskMjölk\Gemensam\Mjölkföretagande\ba243\SOP\FRYSA_~2.JPG |
| 1.6 | **TINA Kontrollera datummärkning.** 1. Om råmjölken äldre än 1 år – släng.
2. Om råmjölken mindre än 1 år – använd.
 | \\90sr0088\SvenskMjölk\Gemensam\Mjölkföretagande\ba243\SOP\FRYSA_~2.JPG |
| 1.7 | **Tina varsamt** i vattenbad. | E:\SOP\SOP\Produktionsfiler 2012\Bilder\FRYSA_~4.JPG |

Foto: Catarina Svensson