Frysa råmjölk

 Råmjölk är den mjölk som mjölkas ur kon vid första urmjölkningen efter kalvning.

Mål: Ha alltid kontrollerad och märkt råmjölk av god kvalitet tillgänglig i frysen. Rengör utrustning och förvaringskärl med varmt vatten och lämpligt rengöringsmedel innan det används.

|  |  |
| --- | --- |
| Mjölka kon så snart som möjligt efter kalvningen, helst inom 4 timmar.Var noga med hygienen- råmjölken ska se ren ut för ögat. Använd endast råmjölk som ser normal ut i färg och konsistens. Undvik råmjölk som innehåller blod, flockor eller gödsel.  Använd rena förvaringskärl. |  |
| Testa råmjölkskvaliteten med BRIX-mätare.Frys endast testad råmjölk.Om resultatet är:25 % eller mer: Optimalt för infrysning22 % eller mer: Kan frysas in om råmjölk behövs i frysenSe *Standardrutiner: Testa råmjölkskvalitet* |  |
| Frys råmjölk i mindre förpackningar, 2 liter, gärna i platta förpackningar. En ko i varje paket. Häll upp i starka plastpåsar.Märk med datum för infrysning, konummer och råmjölkskvalitet (BRIX-värde). |  |
| Frys in.Lägg förpackningarna plant i frysen.Fryst råmjölk ska användas inom ett år. |  |

Upprättad av: