

INFOConsult

Avec une analyse par étapes, cherchez les points défectueux

Procédé dans la salle de traite



Les analyses sont prélevées selon l'ordre suivant

- Pour prendre des échantillons, il faut utiliser les cylindres du contrôle laitier.
- On traite la dernière vache du côté gauche avec le cylindre de contrôle et on marque le nom de la vache.
- Maintenant, on prélève le premier échantillon **N° 1** avant que le lait coule dans la boille ou dans le tank à lait (sortie du tuyau).
- L'échantillon **N° 2** est pris dans la boille ou à la sortie du tank à lait.
- L'échantillon **N° 3** est prélevé dans l'unité terminale (avec une louche).
- S'il coule encore du lait par les entrées de lait (conduite), on prélève l'échantillon **N° 4**.
- L'échantillon **N° 5** est pris dans le cylindre de contrôle.
- S'il y a 2 entrées de lait dans l'unité, le procédé se répète encore une fois de l'autre côté (échantillons **N° 6 – N° 10**).
- A la fin de la traite, on prélève un échantillon (**N° 6 ou N° 11**) du mélange dans les boilles ou dans le tank à lait.
- En dernier, on prend un échantillon (**N° 7 ou N° 12**) du mélange également à la fromagerie.

• Attention, on ne livre pas le lait d'éponge !!!

A votre disposition pour vous aider,

Votre fromager ou l'équipe de CASEI – Vous trouvez nos coordonnées sous : www.casei.ch