

Avec une analyse par étapes, cherchez les points défectueux

Procédé avec une traite directe



Les analyses sont prélevées selon l'ordre suivant...

- On traite la dernière vache du côté gauche avec le TruTest (propre). Si la conduite à lait est très longue, on peut aussi traire 2 vaches. Les noms des vaches sont à marquer par écrit.
- Maintenant, on prélève le premier échantillon **N° 1** avant que le lait coule dans la boille ou dans le tank à lait (à la 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 le bocal du TruTest.
- L'échantillon **N° 4** est pris dans l'entrée de l'unité terminale (genou en caoutchouc).
- S'il y a 2 entrées du lait dans l'unité, le procédé se répète encore une fois de l'autre côté (échantillons **N° 5 – N° 8**).
- A la fin de la traite, on prélève un échantillon (**N° 5 ou N° 9**) du mélange dans les boilles ou dans le tank à lait.
- En dernier, on prend un échantillon (**N° 6 ou N° 10**) 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