



## Wymagania jakościowe dla mleka surowego

zgodnie z obowiązującymi przepisami:

**Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r**

**Specyfikacja produktu Mleko surowe SP-1A OSM Łowicz**

Mleko surowe oznacza mleko pozyskane od zdrowych krów, które nie zostało poddane żadnej obróbce.

Obecność antybiotyków	Kwasowość SH	Temperatura	Punkt zamarzania	Ogólna liczba bakterii w 1 ml	Liczba komórek somatycznych w 1 ml	Stabilność - próba alkoholowa
Nieobecne	6,0-7,5	Max 6 °C	$\leq - 0,520$	$\leq 100$ tys	$\leq 400$ tys	Stabilne x 2

Ogólna liczba bakterii jest obliczana na podstawie średniej geometrycznej kroczącej z okresu 2 miesięcy.

Liczba komórek somatycznych jest obliczana na podstawie średniej geometrycznej kroczącej z okresu 3 miesięcy.

W przypadku przekroczenia parametrów producent – dostawca mleka jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowych działań w celu ich wyeliminowania.

Niedopuszczalne jest, aby w celu poprawienia składu mleka (pozbawienia komórek somatycznych) stosować separatory (wirówki) do mleka.

Jeśli parametry mleka zostaną przekroczone, wartość za mleko zostanie pomniejszona o kwoty zgodnie z aktualnie obowiązującym Cennikiem skupu mleka w Spółdzielni.

Pomiar litrów mleka przeprowadzany jest za pomocą legalizowanego licznika cysterny.

Informacje o ilości mleka, parametrach jakościowych są przekazywane na wydrukach z samochodu przy odbiorze mleka. Dodatkowo o przekroczeniach parametrów informacje są przekazywane w formie SMS-ów.

Komplet danych, łącznie z rozliczeniem miesięcznym za dostarczony surowiec jest dostępny w systemie e-Mik na stronie internetowej <http://www.e-mleczarnia.pl>

Kierownik Działu Skupu

*Stanisław Jabłoński*  
Stanisław Jabłoński