

Badanie	Specyfikacja	Częstotliwość badania	Kod metody badania z instrukcji 4-06-02-01				
Smak	Charakterystyczny	Przy odbiorze	10.01				
Kolor	Charakterystyczny	Przy odbiorze	10.01				
Zapach	Charakterystyczny	Przy odbiorze	10.01				
<u>Wymogi organoleptyczne</u>							
Mleko Klasa	Nazwa bakterii tlenowych (ufcinl)		Bakterie z grupy Coli Całkowite (ufcinl)	Komórki somatyczne (n°/ml)	Inhibitory (Antybiotyki) (1)	Osady (stopień DAEV)	Skład i właściwości fizykochemiczne (3)
1	Premium	< 50.000	<500	< 400.000	BRAK	1 lub A	Prawidłowe
2	Pierwsza klasa	< 150.000	< 1.000	< 600.000	BRAK	1 lub 2 (A lub B)	Prawidłowe
4	Trzecia klasa	> 300.000	> 5.000	> 800.000	BRAK	4 lub D	Nieprawidłowe

Tabela 3. Tabela klasyfikacji mleka surowego

Uwaga:

(1) Do grupy inhibitorów należy również obecność nadtlenu wodoru (H₂O₂) lub wody utlenionej, ale za ważniejszą uznaje się obecność antybiotyków, które warunkują zaklasyfikowanie mleka do Klasy 4.

(2) W celu określenia ilości osadów w mleku przeprowadza się badanie osadów Departamentu Rolnictwa USA, w którym:

1 lub A: równoważne z zawartością osadów do 7,5 mg.

2 lub B: równoważne z zawartością osadów do 15,0 mg.

3 lub C: równoważne z zawartością osadów wynoszącą 22,5 mg lub więcej.

4 lub D: równoważne z zawartością osadów wynoszącą 32,5 mg lub więcej.

(3) Skład i właściwości fizykochemiczne ustalone są w Normach Covenin dla mleka surowego 903 - 93.