

Tabela 1. Wymogi fizykochemiczne

Badanie	Specyfikacja		Częstotliwość badania	Kod metody badania z instrukcji 4-06-02-01
Kwasowość miareczkowa (ml NaOH 0.1N/100 ml mleka)	16-17	15- 19	(*)	2.01
Gęstość względna w 15°C g ml do 20°C g ml	1.0280-1.0330	1.0280-1.0330 1.0260-1.0310	(*)	2.06
Punkt zamarzania (-°C)	-0.545 -0.535	-0.555 - 1.540	(*)	2.05
Tłuszcz (%) (p v)	3.7 - 4.2	Min 3.2	<i>n</i>	2.07b
Białka (- %) (p v)	Nie wykonuje się	Min 3	Nie wykonuje	2.25
Chlorki (%) (p v)	0.07-0.11	0.07-0.11	(*)	2.04
Popiół (%) (p v)	Nie wykonuje się	0.07 - 0.80	Nie wykonuje	2.02
Całkowita zawartość substancji stałych (%) (p v)	12 min	Min 12	(*)	2.08c
Substancje stałe nietłuszczowe (%) (p/v)	8.8 min	Min 8.8	<i>n</i>	2.14
Mastitis (zapalenie wymienia)	Negatywny	Negatywny	(*)	2.09
Substancje neutralizujące		21-29 ml HC1 0,1 N do pobrania 25 ml próbki w pH 2,7	(*)	2.10
Reakcja - stabilność białka		Negatywny	(*)	2.3
Substancje konserwujące		Negatywny	(*)	2.19-2.20 2.21 - 2.22
Redukcja błękitu metylenowego	Klasyfikacja mleka. Klasa I: Mleko zimne o ponad 4 godzinach MBRT (czasu redukcji) Klasa II: Mleko zimne, od 2 do 4 godzin MBRT Klasa III: Mleko gorące, 30 minut do 2 godzin MBRT		(*)	2.12
Uwaga: należy wykonywać w formacie odpowiednim dla danej próbki, w zależności od ustaleń Teczki Formatów i Instrukcji Wypełniania (kod 4-06-00-06) (*) Jedno badanie na każdy przedział gondoli				