



1. Identificación de el/los tanque/s en la explotación:

La toma de muestra en la explotación se realizará en el/los tanque/s de refrigeración. La muestra deberá ser representativa de toda la partida.



2. Inspección visual de la leche:

Comprobación del color, olor, apariencia de la leche, ausencia de contaminación macroscópica y Tª de refrigeración.



3. Agitación:

La leche se agitará mecánicamente o manualmente en el tanque de la explotación hasta obtener una homogeneidad suficiente (dos minutos aproximadamente).



4. Identificación de la muestra:

Las muestras serán marcadas con una etiqueta identificativa individual, se colocará en posición vertical y se indicará obligatoriamente la fecha de la toma de muestra.



5. Higiene del tomador de muestras:

El tomador de muestras procederá al lavado de sus manos y brazos antes de tomar la muestra.



6. Extracción de la muestra:

La muestra se tomara mientras la leche esté en movimiento.



7. Llenado del frasco:

La muestra tomada será de 40 centímetros cúbicos y se evitará el llenado excesivo de los botes.



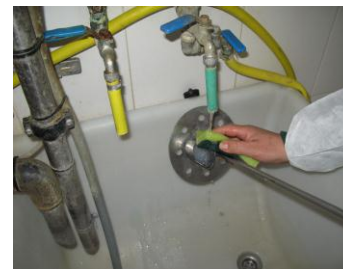
8. Cierre del frasco:

Ciérrelo inmediatamente y compruebe que queda herméticamente cerrado. Presione el tapón hasta oír un sonoro "clic".



9. Refrigeración de las muestras:

El recogedor debe de contar con un dispositivo capaz de garantizar la Tª de conservación de las muestras hasta su llegada a destino. La Tª de conservación de las muestras no podrá ser inferior a 0 °C ni superior a 8 °C en caso de adicionarse azidiol.



10. Limpieza del material:

El material utilizado para toma de muestras deberá estar siempre en las mejores condiciones higiénico-sanitarias posibles. Su transporte en las cisternas de recogida debe de minimizar el riesgo de contaminación.