

KRAVSPESIFIKASJON FOR RÅ MELK UNDER FORSYNINGSPLIKTEN

Fastsatt av Omsetningsrådets arbeidsutvalg 5. desember 2003, besluttet av Omsetningsrådet 8. juni 2010 videreført med hjemmel i forskrift 2008-10-22 nr. 1136 om markedsregulering til å fremme omsetningen av jordbruksvarer § 4-3 tredje ledd. Endret av Omsetningsrådet i møte 14. desember 2015, og endringene trer i kraft 1. januar 2016.

FORMÅL:

Formålet med kravspesifikasjonen er å angi krav til kvalitet og kjemisk innhold av melk som målprisvare ved noteringspunktet.

DEFINISJON/BESKRIVELSE:

Representantvare ved omsetning av melk er gårdstankbilmelk som er en innsamling av rå ku- eller geitemelk fra flere leverandører. Melken skal ha en hvitaktig farge uten fnokker eller fremmedpartikler av betydning, og den skal ha en normal artstypisk lukt og smak.

Melken skal tilfredsstillende følgende krav til kjemisk innhold:

		Minimum (%)	Maksimum (%)
Kumelk	Fett	3,8	4,4
	Protein	3,1	3,6
Geitemelk	Tørrstoff	10,7	13,5

PRODUKSJON

Melken skal være produsert i henhold til forskrift av 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene, forskrift av 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse, forskrift 22. desember 2008 nr. 1622 om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum og forskrift av 22. desember 2008 nr. 1621 om offentlig kontroll med etterlevelse av regelverk om fôrvarer, næringsmidler og helse og velferd hos dyr.

OPPBEVARING/TRANSPORT:

Under transport og ved ankomst til meierianlegg skal temperaturen i melken ikke overstige 8 °C.

TRANSPORTEMBALLASJE

Transporteres i tankbil/tankvogntog.

MERKING

Med leveransen skal det være en følgeseddel med nødvendige opplysninger om varen. Følgeseddel skal oppbevares hos mottaker minst ett år.

KVALITETSEGENSKAPER

FYSISKE

Mengde	Som deklart
Temperatur	≤ 8 °C
Forurensing	Ikke påvist
Fremmedpartikler	Ikke påvist

MIKROBIOLOGISKE

Bac. cereus	antall per ml	≤ 100
Totalkim	antall per ml	≤ 200 000
BactoCount/BactoScan		≤ 600 000

SPESIELLE KRAV

Antibiotika kumelk: SNAP-Test, alt. Delvotest SP	Ikke påvist
Antibiotika geitmelk: Beta-Star, SNAP-Test, alt. Delvotest SP	Ikke påvist

LUKT-SMAK

Utseende poeng	≥ 4,0
Lukt-smak poeng	≥ 4,0

Skala for bedømmelse av lukt og smak

Sensorisk bedømmelse:

(Beskriver 5 poengs vare)

Utseende: Rå melk skal ha en hvitaktig farge, ingen fnokker, og en homogen og lettflytende konsistens.

Lukt/smak: Ren, mild og søtlig smak.

Sensorisk bedømmelse:

5 poengs skala:

5 poeng angir en særdeles god melk uten feil på lukt/smak

4 poeng angir en god melk med ubetydelig feil på lukt/smak

3 poeng angir en melk med merkbar lukt/smaksfeil

2 poeng angir en dårlig melk med sterk lukt/smaksfeil

1 poeng angir en meget dårlig melk med meget sterk lukt/smaksfeil

Anmerk prøvens feil når det gis 3 poeng eller lavere.

Feil ved utseende settes til 2 poeng. For fnokker skal det et betydelig antall til før en setter ned på 2 poeng.

Det angis et felles poeng for utseende og lukt/smak.

Feilnomenklatur:

Anmerkninger	Lukt/smak	Anmerkninger	Utseende
300	Sur	100	Fnokker
303	Besk	190	Fettutkjerning
310	Bismak	191	Blodig
313	Maltsmak		
318	Fôrsmak		
321	Oksidert		
323	Harsk		
325	Salt		