

הנחיות לסיזור ארגזי ביקורת חלב למשקים משפחתיים

1. נא החזק את הקסטה כאשר החורים נימצאים מאחורה והצד החלק מקדימה

חלק קידמי



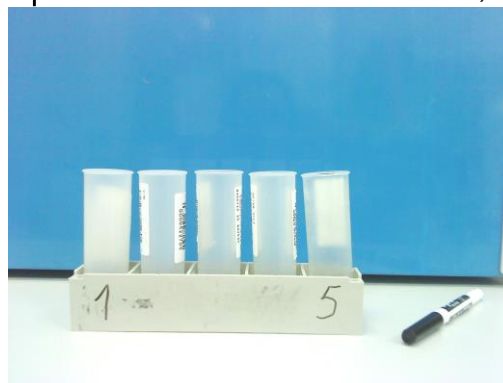
חלק אחורי



2. הכנס את הבקבוק הראשון בצד שמאל של הקסטה ורשום את מספרו הסיזורי של הבקבוק (**לא את מספר הפרה**) על הקסטה (בכל קסטה רושמים את מספר הבקבוק הראשון ואת מספר הבקבוק האחרון) בטוש מחיק במים שאנחנו מספקים.

[לדוגמא:](#)

(הרישום נעשה על הצד החלק של הקסטה)



3. שים כדורית של חומר משמר בכל בקבוק לפני תחילת הביקורת

4. מלא את הבקבוקים בחלב בין 3/4 ל- 2/3 מהגובה (**לא למלא עד**

הסוף)

5. חכה 10 דקות עד להמסה של החומר המשמר ונער את הקסטות עם הבקבוקים כדי לערבב את החלב עם החומר משמר. (חשוב לראות שהחלב ניצבע , אחרת החומר המשמר לא יעבוד)
6. אם הארגז לא מלא עד הסוף נא מלא את החלל הריק עם עיתונים או כל דבר אחר כדי שהבקבוקים לא יתהפכו.
7. את הניירות הנלווים נא להכניס לשקית ניילון כדי שלא יירטבו
8. בטפסי הנתונים הנשלחים למעבדה יש לציין שם ומס' משק (בעל 6 או 7 ספרות) , תאריך ביקורת ומספר בקבוקים. (גם משקים ששולחים נתונים דרך תקשורת צריכים להכניס לארגז דף ליווי - "דף נתונים לארגז ביקורת חלב".

נשמח לענות על כל שאלה בטלפון 04-6279735