

СМАЧНЕ ТА КОРИСНЕ МОЛОКО – ЯКИМ ВОНО МАЄ БУТИ?

колір ←



- ✓ Непрозоре
- ✓ Білого кольору
- ✓ Може мати жовтуватий відтінок

запах ←



- ✓ Приємний
- ✓ Специфічний молочний

ЗМІНА КОЛЬОРУ, СМАКУ, ЗАПАХУ АБО КОНСИСТЕНЦІЇ СВІДЧАТЬ ПРО:

- ✗ порушення належних умов годівлі та утримання корів
- ✗ порушення умов зберігання, транспортування та переробки молока
- ✗ про запалення молочної залози та інші захворювання тварин
- ✗ про фальсифікацію молока

→ смак

- ✓ Специфічний, злегка солодкуватий



→ КОНСИСТЕНЦІЯ

- ✓ Рідка, однорідна
- ✓ Не тягуча
- ✓ Злегка в'язка



ЯК ОТРИМУВАТИ СМАЧНЕ ТА КОРИСНЕ МОЛОКО?



Виробники молока та молочних продуктів відповідальні за виконання вимог законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів у межах своєї діяльності



Сире молоко має отримуватися від клінічно здорових тварин, що перебувають у задовільному фізичному стані, не мають жодних симптомів хвороб і травм або запалення вимені, що можуть призвести до забруднення молока та молозива



Доїння має здійснюватися із дотриманням гігієнічних вимог, а молоко зберігатися за належних умов та за відповідної температури



Корми та вода для тварин мають бути якісними та безпечними, а раціон збалансованим, виходячи із потреб корів різної маси та технологічних груп

ЯКИМ ЧИНОМ ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ?



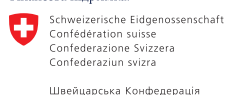
ВІЗУАЛЬНО НОРМАЛЬНЕ МОЛОКО НЕ ЗАВЖДИ Є БЕЗПЕЧНИМ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ



ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПЕРЕДБАЧАЄ:

- встановлення обов'язкових показників безпеки для харчових продуктів
- затвердження мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах
- встановлення санітарних заходів та вимог до окремих показників якості харчових продуктів
- затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів
- здійснення різних форм заходів державного контролю: аудиту, інспектування, відбору зразків, лабораторного дослідження (випробування), документальної та фізичної перевірки

Фінансова підтримка:



Виконавець Програми:



Партнер Програми:



#АстартаРекомендує

Цю публікацію було створено за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія). Відповідальність за зміст цієї публікації несе виключно автор(и). Точка зору автора(ів) не обов'язково відображає точку зору SECO, FiBL, SAFOSO AG, www.qftp.org.