

# GET MILK READY VÆR KLAR TIL AT MALKE



## VI HJÆLPER DIG MED AT VÆRE KLAR TIL DEN NÆSTE MALKNING

**Vi ønsker at sikre dig den optimale ydelse fra både vores malkeudstyr og rengøringsmidler. Vi sørger for, at de er grundigt testet og forstår fuldt ud hvordan disse kombinationer bedst arbejder sammen under forskellige forhold.**

Med denne viden træner vi vores serviceteknikere/turbutikker for at optimere rengøringen i overensstemmelse med dit udstyr og dine forhold.

Det betyder, at vi kan garantere:

- Optimale indstillinger af malke- og køleinstallation og rengøringsenhed
- Ekspertise til at finjustere alle 6 rengøringsparametre
- Råd om vaskemidler og hjælpe dig med at vælge det bedste produkt til din malkning og køleudstyr, baseret på dine udfordringer

Rengøring af malkeudstyr er afgørende for mælke kvalitet. Med DeLaval kan du være sikker på, din rengøring bidrager til den bedste mulige mælke kvalitet uden at bruge for meget varmt vand eller rengøringsmidler. Gennem løbende videreuddannelse bruger vores serviceteknikere/turbutikker de bedste værktøjer og tilgængelige materialer, så vi kan hjælpe dig med at være klar til den næste malkning.

# 7 GYLDNE REGLER FOR BEDRE MÆLKEKVALITET

## Kemi

- Vælg det rigtige rengøringsmiddel (korrekt indhold af aktiver, tensider og kompleksbindere)
- Vaskeautomaten er indstillet med et ekstra forskyl, hvis muligt
- Dosering af rengøringsmidler er tjekket og korrekt
- Kontroller holdbarheden på det alkaliske rengøringsmiddel

## Vand

- Brug det rengøringsmiddel der passer til din vandkvalitet og hårdhed
- Sikre at vandkvaliteten svarer til drikkevandskvalitet

## Mekanisk

- Vær sikker på at den mekaniske rengøring (trombone/vaskeprop) i anlægget virker og er tilstrækkelig
- Sikre at slanger og sorte gummidele er tjekket og i orden (gamle gummidele er ru, så bakterier sætter sig i revner og sprækker og øger kimtallet)

## Temperatur

- Indløbstemperaturen på forskyl I er på 45 °C
- Indløbstemperaturen på forskyl II (det varme forskyl) er > 85 °C
- Indløbstemperaturen på hovedvasken > 85 °C
- Sluttemperaturen på hovedvasken er > 42 °C
- Kapaciteten på el-vandvarmerene er tilstrækkelig – har du nok varmt vand? (Tjek med termometer og 20 l spand. Tæl antal liter varmt vand. Når temperaturen kommer under 80°C, er beholderens kapacitet nået. Fra en god el-vandvarmer kan der tappes op til 75% af beholderens volumen med en temperatur over 80 °C)

## Tid

- Lad opløsningen med rengøringsmiddel cirkulere 7-10 minutter
- Sikre at der ikke resterende vand i installationen efter rengøring

## Personer

- Klar procedure for rengøringsrutiner vedr. manuel rengøring af filterhus, gevind på omløbere mv. er nedskrevet, hængt op og meldt ud til medarbejdere
- Filter skiftes før hver hovedvask – gælder også for AMS
- 3 hovedvaske på AMS i døgnet (helst med 8 timers intervaller)
- Sikre at der laves service på anlægget, din service montør kan i den forbindelse finde eventuelle fejl, som kan udbedres hurtigt og effektivt

## Køl

- Nedkølingstiden er
  - Hurtigst muligt; dog maks. 2 timer efter endt malkning
  - ved AMS maks. 2 timer efter afhentning af mælk og vask af køletank
- Mælkens sluttemperatur er < 4 °C
- Temperaturen på det kolde vand til forkøling er < 10 °C