

- 851 Vrsta mlijeka i način pasterizacije mora se označiti 1 cm visokim slovima na jakom kartonu, plombom pričvršćenim na kanti za mlijeko.
- 852 Način i dan pasterizacije označava se na kartonu 3 mm velikim slovima.
- 9 NAČIN ČUVANJA
- 91 Mlijeko za konzum se čuva u propisanim sudovima, u zračnim prostorijama, pri temperaturi nižoj od 10° C.
- 912 U prostorijama gdje se čuva mlijeko, ne smiju se čuvati nikakve namirnice niti roba koja bi mlijeku škodila ili ga kvarila.
- 10 NAČIN TRANSPORTA
- 101 Prijevoz mlijeka se može vršiti samo u naročitim kantama ili staklenim bocama, koje se ne smiju upotrebljavati u drugu svrhu.
- 102 Prijevozna sredstva moraju biti tako sagrađena i uređena da se mlijeko na putu ne može zagaditi i da se njegova svojstva i kvalitet ne mogu promijeniti.
- 103 Na vozilima se ne smije prevoziti ništa što bi oštetilo kvalitet mlijeka.

## Ručno pranje mlijeckarskih kanti

Da uklonimo ostatke mlijeka iz kanti, najprije ćemo kante ispirati 10 sekunda hladnom vodom s pomoću sifona (ili u bazenu mlakom vodom, ne toplijom od 35° C.), upotrebivši meke četke.

Prvotno ispirati kante vrućom vodom nije dobro, jer se u tom slučaju zgrušavaju bjelančevine mlijeka i talože se na stijenkama i stoga je kante vrlo teško oprati.

Pošto na ovaj način uklonimo ostatke mlijeka, kante temeljito peremo u lužnastoj rastopini. Ako upotrebimo kaiciniranu sodu, rastopina mora imati koncentraciju 0,25—0,50%, a ako upotrebimo kaustičnu sodu, koncentracija lužnaste rastopine neka iznosi samo 0,08—0,15%. Rastopina mora biti toliko vruća, koliko još ruke mogu podnositi (oko 50° C.). Treba li pak prati veliki broj kanti a pranje se vrši dulje vremena, uzet ćemo za pranje najslabiju rastopinu (0,25% odnosno 0,08%), da ne izjede ruke. Vrućom lužnatom rastopinom s pomoću tvrde četke kante ćemo izvana i iznutra dobro isprati. Naročitu pažnju treba obratiti ugiovima i šavovima, a ne valja zaboraviti ni na poklopac.

U lužini oprane kante isplahnjivat ćemo hladnom vodom — najbolje s pomoću sifona 10—15 sekunda. Nemamo li sifona isplahnjivat ćemo ih čistom vodom tako dugo, dok potpuno ne uklonimo ostatke lužine.

Napokon ćemo kante dezinficirati. To se obično vrši parom na posebnom aparatu, a ako nemamo pare, dezinficirati ćemo kante na taj način, da ih urolimo u vrelu vodu (90—100° C) i zatim u hladnu. *nešto?*

Oprane kante postavimo — nagnuvši otvor prema dolje, da se ocijede i osuše. Za to je najzgodnija stelaža od letava, koja se postavlja izvan mlijeckare, ali neka je pod krovom i na mjestu zaštićenom od prašine.

Neposredno prije upotrebe kante ćemo još isplahnuti čistom hladnom vodom i pregledat ćemo ih iznutra, nema li na njima nečistoće.