

## Qualité du lait



# Exigences

## Agents inhibiteurs

Le lait doit être exempt de substances qui inhibent la croissance bactérienne dans le lait cru, notamment des résidus de médicaments vétérinaires. Si les résultats de l'analyse de l'échantillon de lait prélevé dans le bassin de vrac révèlent la présence d'agents inhibiteurs, quels qu'ils soient, dans la fourchette de pénalité, le producteur se verra infliger une pénalité. Le producteur contrevenant devra peut-être aussi payer les pertes de chargement et les coûts connexes en cas de contamination du chargement d'un camion-citerne si les résultats de l'analyse de l'échantillon de lait prélevé ont révélé la présence d'agents inhibiteurs dans la fourchette de pénalité.

## Point de congélation anormal

Le point de congélation normal du lait est inférieur à - 0,506 °C. Une pénalité est appliquée lorsque les résultats officiels au cryoscope sont supérieurs au niveau prescrit pour le point de congélation anormal de - 0,507 °C.

## Bactéries

Au Canada, il existe deux méthodes pour mesurer le taux de bactéries du lait cru. Conformément à la première méthode, le Bactoscan, le lait doit contenir moins de 122 000 cellules bactériennes individuelles par ml. La deuxième méthode, qu'on appelle « comptage sur plaque normalisé », est utilisée dans certaines provinces et d'autres pays. Le seuil associé à cette méthode est de 50 000 UFC/ml.

## Compte de cellules somatiques (CCS)

Le lait doit contenir moins de 400 000 cellules individuelles (CI) par ml. Un échantillon de lait contenant plus de 399 000 CI/ml se trouve dans la fourchette de pénalité.