

Institut für Milchhygiene & Milchtechnologie  
Veterinärmedizinische Universität Wien

Prof. Dr. Hans Asperger

Extract from the 'Draft Guidelines 16/12/98'

### **5.3 Rapid Cooling of Milk**

- Immediately after heat treatment the milk must be cooled with refrigerated water (as part of the pasteurization process) to 4°C.

- Wenn Flaschen untergehen und man lecke Behälter durch das Auftreten von Luftblasen feststellt, sollte die Milch in diesen Behältern verworfen werden.

### 5.3. Abkühlung und Lagerung der pasteurisierten Milch

- Sofort nach der Hitzebehandlung wird die Milch noch als Teil des Pasteurierungsprozesses rasch, vorzüglich in einem Kaltwasser- oder Eisbad, dessen Wasserspiegel nur bis an den Flüssigkeitsspiegel der Milch reicht und die Verschlüsse über der Wasserlinie lässt, auf 4°C abgekühlt.
- Die Behälter müssen mit Chargennummer und Datum gekennzeichnet werden.
- Eine aliquote Menge pasteurisierter Milch jeder Charge muß bakteriologisch untersucht werden (Dies kann ein Röhrchen mit Milch sein, das in ein Wassergefäß getaucht und denselben Pasteurierungsbedingungen unterzogen wurde wie die Milchcharge).
- Gepoolte pasteurisierte Milch kann sechs Monate lang bei -20°C gelagert werden.
- Aufgetaute gepoolte pasteurisierte Milch kann bis zu 72 Stunden bei 4°C, original verschlossen, gelagert werden.
- Tiefgefrorene pasteurisierte Milch sollte entweder sehr langsam im Kühlschrank 24 Stunden lang oder schnell unter fließendem kaltem oder handwarmem Wasser aufgetaut werden (auf keinem Fall in einem Mikrowellenherd).
- Mit aufgetauter Milch sollte sehr sorgsam umgegangen werden, um eine Kontamination zu vermeiden.
- Aufgetaute Milch sollte bis zur Verwendung bei 4°C aufbewahrt werden.
- Geöffnete Flaschen müssen am selben Tag konsumiert werden.