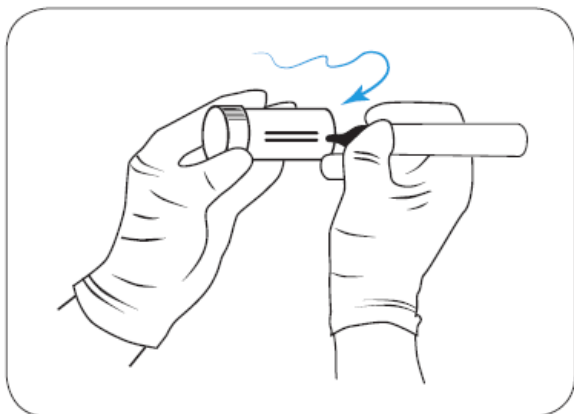
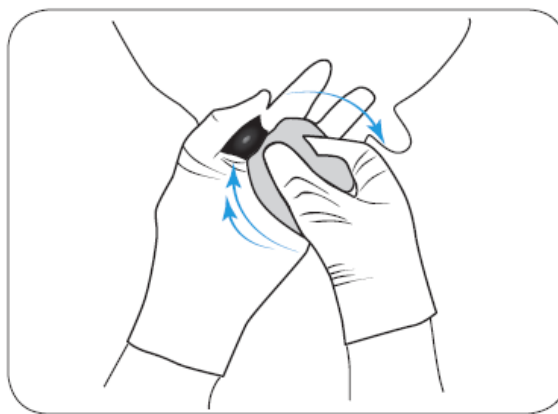


1. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA DE LECHE



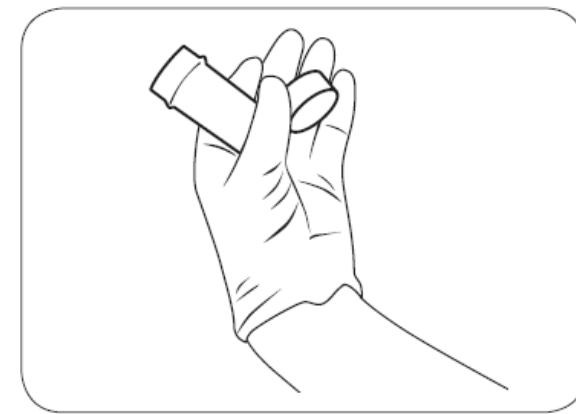
1. REGISTRO

Anota el número de la vaca, el cuarterón y la fecha en el tubo de muestra. Utiliza guantes limpios.



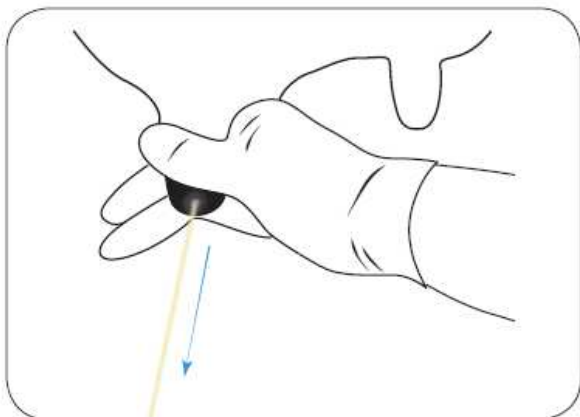
2. LIMPIEZA DE LA UBRE

Limpia la ubre con una toallita para ubres o una torunda de algodón impregnada con desinfectante para ubres. Utiliza una nueva toallita/torunda hasta que salga limpia.



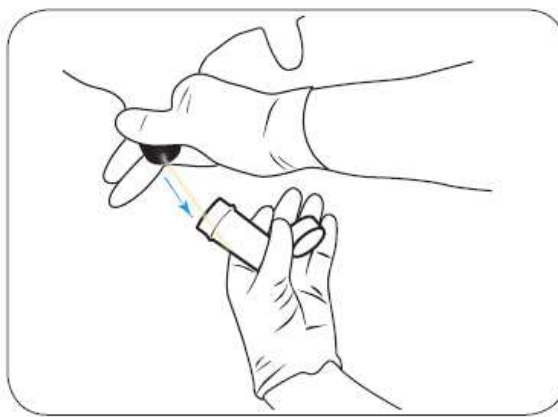
3. PREPARACIÓN

Prepara un tubo. Quita la tapa, procurando no tocar el interior de la tapa ni del tubo. Sujeta la tapa entre el pulgar y los dedos, posicionándola hacia abajo.



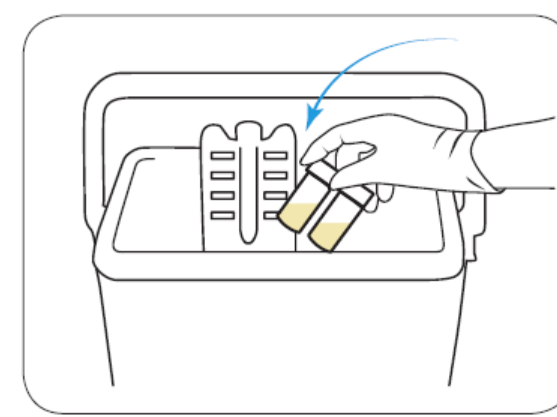
4. DESCARTE

Descarta los primeros 2 o 3 chorros de leche. Advertencia: recógelos en otro recipiente sin que la leche caiga al suelo.



5. RECOGIDA

Sujeta el tubo en un ángulo de 45 grados y llénalo de leche hasta la mitad. Coloca la tapa.



6. INICIO DE LA PRUEBA O REFRIGERACIÓN

Inicia el proceso con Mastatest® en el mismo día o, como alternativa, refrigera la muestra. La muestra puede conservarse en la nevera a un máximo de 5°C hasta 48 horas.