



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	1/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Laboratuvar Birimi: FAL

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SCY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
1	Ağırlık Kontrolü	g(ortalama)	Ekmek	TGK 2012/2	183,60	1 gün
		g/adet	Yumurta	TS 1068, TGK 2014/55		
2	Ağırlık Kontrolü- Brüt Ağırlık,Net Ağırlık (Gramaj Tayini)	g/kg	Ambalajlı ürünler	İlgili Ürün TS/TGK, Tartım	183,60	
3	Askıda Katı Madde	mg/L	Su	TS EN 872	426,60	1 gün
4	Ayrılabilen Çeşni Maddeleri Kütlesinin Tayini		Bisküvi	TS 2383	183,60	1 gün
5	Boylama (Elek İle)	%	Baharat (Öğütülmüş)-(Çemen otu, Safran, Tarçın, Yenibahar, Zencefil, Zerdeçal hariç)	TGK 2022/7	234,00	1 gün
6	Bulanıklık Tayini	NTU	Su	TS EN ISO 7027-1	183,60	1 gün
7	Çemen Miktarı	g	Pastırma	TS 1071	183,60	1 gün
8	Çeşni Miktarı		Hazır Kek	TS 13375		
			Dondurma	TS 4265		
9	Çeşni miktarı / İç malzeme/Dolgu maddesi	%	Çeşnili, Dolgulu ürünler	İlgili Ürün TS/ TGK		
10	Çeşni Oranı (Kuru/Sert,Kabuklu/ Kurutulmuş Meyve, Kaymak Oranı)		Çeşnili Lokum Sultan Lokum Kaymaklı Lokum	TS 8444		
11	Donma Noktası Tayini	°C	Süt	TS EN ISO 5764	279,00	1 gün
12	Elektriksel İletkenlik Tayini	µS/cm	Su	TS 9748 EN 27888	183,60	1 gün
13	Elektrik İletkenliği Tayini(Rutubet Tayini de istenir.)	ms/cm	Bal	TS 13366		1 gün
14	Elek Altı Oranı	%	Buğday Unu	TS 4500 TGK 2013/9	234,00	1 gün
15	Elek Üstü Oranı (her bir elek için)	%	Tahıllar	İlgili Ürün TS/TGK		
16	Et - Çekirdek Oranı	%	Zeytin	TS 12343, TS 12352	183,60	1 gün



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	2/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
17	Fiziki Tayinler- Tepe Boşluğu	mm	Kutulanmış Ambalajlı Ürünler (Konserveler, Salamura Ürünler)	TS 2664 TS 774 İlgili Ürün TS/TGK	183,60	1 gün
	Fiziki Tayinler- Dolum Oranı	%				
	Fiziki Tayinler- Süzme Kütlesi					
	Fiziki Tayinler-Süzme Oranı (Süzme Kütlesinin Net Kütleye Oranı)					
	Fiziki Tayinler-Parça Oranı					
	Fiziki Tayinler- Sıvıda Su Oranı					
	Fiziki Tayinler- Sıvıda Yağ Oranı					
	Fiziki Tayinler- Et Oranı					
	Fiziki Tayinler- Bezelye Oranı					
Fiziki Tayinler- Taç Yaprak Dışındaki Yaprak ve Sap	Gül Reçeli		TS 5135			
18	Fiziksel Kusurlar /Özellikler ¹	% adet	Tahıl ve Tahıl Mamulleri, Baklagil, Baharat Çeşitleri, Meyve –Sebze Ürünleri, Sert Kabuklu Meyveler vb.	İlgili Ürün TS/TGK	234,00	1 gün
19	Hacim Genişlemesi	%	Dondurma	TS 4265	183,60	1 gün
20	Kırılma İndisi	n _D	Bitkisel Yağlar	TS EN ISO 6320	183,60	1 gün
21	Kurutma Kaybı Tayini	%	Şeker (Toz,Küp)	TGK 2002/26	234,00	1 gün
22	Meyve Oranı tayini	%	Reçel(Vişne,Çilek,Kaysı,Erik, Ayva)	TS 3958	183,60	1 gün
23	pH Tayini		Pekmez	TS 3792	171,00	1 gün
			Meyve ve Sebze Ürünleri	TS 1728 ISO 1842		
			Bira	TS 2259		
			Et ve Et Ürünleri (Kümes Hayvanları dahil)	TS 3136 ISO 2917		



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	3/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
			Su	TS EN ISO 10523		
			Peynir	TS 2176		
24	Rutubet/Kurumadde Tayini (Etüvde Kurutma Yöntemi)		*Siyah Çay	TS 1561 / 1562	239,40	1 gün
			Dondurma	TS ISO 3728		2 gün
			Peynir ve Eritme Peynir, Tereyağ	TS EN ISO 5534		2-3 gün
			Ekmek	TS 5000		2 gün
			Et ve Et Mamülleri	TS 1743 ISO 1442		1 gün
			Süt tozu, Premix	TGK 2002/16, TS 1329		1 gün
			Yemeklik Tuz	TS 933		2 gün
			Ceviz İçi	TS 1276		1 gün
			Öğütülmüş Kakao	TS 3076-1		1 gün
			Kavrulmuş, Öğütülmüş Kahve	TS ISO 11294		1 gün
		%	Baklagil- Kuru Fasulye (Soya fasulyeleri hariç), Nohut, Mercimek, Bezelye	TS ISO 24557		1 gün
			Nişasta	TS 1252 EN ISO 1666	239,40	1 gün
			Hazır Kuru Çorbalık			1 gün
			Dane/Öğütülmüş Mısır	TS 3977		1 gün
			Çikolata	TS 7800		1 gün
			Ekmek Mayası	TS 3522		1 gün
			Hurma	TS 7420		1 gün
			Süt, Ayrın	TS 1018		2 gün
			Lokum, Tahin, Tahin Helvası	TS 1201 EN ISO 1741		1 gün
			Meyve Sebze Ürünleri	TS 1129 ISO 1026		3 gün
			Salça	TS 1208 ISO 1742		3-4 gün
			Kurutulmuş Meyveler	İlgili Ürün TS		2 gün
			*Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS EN ISO 712		1 gün
			*Karma Yem ve Yem	29955 Sayılı Resmi Gazete	239,40	1 gün/



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	4/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
			Maddeleri			2-3 gün
25	Rutubet ve Uçucu Madde İçeriğinin Tayini (Etüvde Kurutma Yöntemi)	%	Yağlı Tohumlar (Kolza, Soya, Ayçiçek), Yerfıstığı (Kabuklu ve İç), İşlenmiş Yerfıstığı, Ceviz-Kabuklu, İç Fındık, Antepfıstığı-İç (İşlenmemiş Antepfıstığı, Tuzlu Kavrulmuş Antepfıstığı)	TS EN ISO 665	239,40	1 gün
			Yağlı Tohum Kalıntıları Leblebi, İşlenmiş İç Fındık	TS ISO 771		
			Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 662		
26	Rutubet/Kurumadde Tayini (Toluen Metodu)	%	Baharat çeşitleri, Patates cipsi Kabak Çekirdeği	TS ISO 939	342,00	1 gün
27	Rutubet/Kurumadde Tayini (Nem Tayin Cihazı- Hızlı Test)	%	Yem Çiğ Çekirdek Kahve	Nem Tayin Cihazı-Hızlı Test	239,40	1 gün
28	Rutubet/Nem Tayini (Refraktometrik Metot)	%	Bal	TS 13365	183,60	1 gün
29	Sakız Mayası (Gum) Analizi	%	Sakız	TS 8000	183,60	1 gün
30	Sınıf özellikleri		Kabuklu Ceviz	TS 1275, İlgili ürün TS/TGK	183,60	1 gün
31	Soğuk Suda Çözünen Ekstrakt Tayini (KM'de)	%	Baharat	TS 2136	275,4+342=617,4	1 gün
32	Su Aktivitesi	a _w	Gıda, Yem	ISO 21807:2004 (E)	234,00	1 gün
33	*Su Ekstraktı Tayini (KM'de)	%	*Çay	TS ISO 9768	275,4+342=617,4	2 gün
34	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	%	Bal	TS 3036	183,60	1 gün
35	Suda Çözünen Katı Madde (Brix) Tayini	%	Meyve ve Sebze Mamulleri, Meşrubatlar (gazlı ve gazsız)	TS ISO 2173 TS EN 12143 TS 1466	183,60	1 gün



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	5/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
36	Suya Geçen Madde Miktarı (KM'de)	%	Makarna, Bulgur	TS 1620	342,00	1 gün
37	Tane İriliği (tane/kg sayısı) Tayini	tane/kg	Sofralık Zeytin	TS 774	183,60	2 saat
38	Ticari Steril Deneyi (35-37°C 7 günlük İnkübasyon öncesi Ph + İnkübasyon sonrası pH)		Konserve Gıdalar, Meyve Suları, Alkolsüz içecekler ve benzerleri	İlgili ürün TS/TGK	171+171+388,8 =730,8	10 gün
	Ticari Steril Deneyi(50-55°C de 7 günlük İnkübasyon öncesi Ph + İnkübasyon sonrası pH)					
	Ticari Steril Deneyi (35-37 °C de 7 günlük İnkübasyon + Sızıntı-Bombaj Kontrolü)					
	Ticari Steril Deneyi (50-55 °C de 7 günlük İnkübasyon+ Sızıntı-Bombaj Kontrolü)					
39	Toplam Toz Çay miktarı	%	Siyah Çay	TGK 2015/30	183,60	1 gün
40	Yabancı Madde (Gözle görülebilen)		Gıda	İlgili ürün TS/ TGK	234,00	1 gün
41	Yağ Tayini KM'de (Rutubet + Yağsız Süt Kurumaddesi (Tuz hariç)+ Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Tereyağ	TS 1331	375,3+239,4=614,7	2-3 gün
42	Yağsız Kurumadde	%	Süt , Ayran, Krema, Kaymak	TS 1018		2 gün
			Süt tozu	TGK 2002/16, TS 1329		
			Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 665		



ANALİZ LİSTESİ

Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
Revizyon	00
Yürürlük Tarihi	15.05.2019
Sayfa	6/6

ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
43	Yağsız Süt Kurumaddesi (Tuz hariç) Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Tereyağ (tuzlu-tuzsuz)	TS 1331	375,3+239,4=614,7	
44	Yağsız Süt Kurumadde Tayini	%	Dondurma	TS 1331		
45	Yoğunluk		Süt, Ayran	TS 1018		
46	Yoğunluk/Bağlı Yoğunluk/Özgül Ağırlık		Yemelik Bitk.Yağlar	TS 894	183,60	1 gün

Not: Akredite analizler *işaretiyle belirtilip koyu yazılır.

Fiziksel Kusurlar /Özellikler¹

Boş Dane; Acı, çürük, küflü, kötü kokuya ve tada sahip, böcek yenikli veya kemiricilerin vurgununa uğramış iç; Bozuk dane; Böcek hasarlı dane; Böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı tat ve kokulu çekirdek sayısı; Toplam kusurlu dane; Zarar Görmüş dane; Tam kargo; Çekirdek parçaları; Hafif daneler tayini; Çürük çekirdek, Küflü çekirdek; Diğer çeşitlerin ayini; Ham tane ve Tebeşirleşmiş tane; Kargo ya da Kahverengi pirinç; Kırık tane; Kırmızı çizgili tane; Gözle görülebilir küf odakları; Küf, Küflü ceviz içi oranı; Mandık veya kırmızı dane; Siyah leke tayini vb. analizlerdir.

ONAY:

Birim Sorumlusu
.../01/2024

NKRD Birim Sorumlusu
.../01/2024

Müdür
.../01/2024