

	ANALİZ LİSTESİ	Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
		Revizyon	00
		Yürürlük Tarihi	15.05.2019
	ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI	Sayfa	1/5

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	314,00	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	690,00	1 gün
3	Askıda Katı Madde	mg/L	Su	TS EN 872	314,00	1 gün
4	Ayrılabilen Çeşni Maddeleri Kütlesinin Tayini		Bisküvi	TS 2383		1 gün
5	Boylama (Elek İle)	%	Baharat (Öğütülmüş)-(Çemen otu, Safran, Tarçın, Yenibahar, Zencefil, Zerdeçal hariç)	TGK 2022/7	376,00	1 gün
6	Bulanıklık Tayini	NTU	Su	TS EN ISO 7027-1	314,00	1 gün
7	Çeşni Miktarı	%	Hazır Kek	TS 13375	314,00	1 gün
			Dondurma	TS 4265		
8	Çeşni miktarı / İç malzeme/Dolgu maddesi		Çeşnili, Dolgulu ürünler	İlgili Ürün TS/ TGK		
9	Çeşni Oranı (Kuru/Sert,Kabuklu/ Kurutulmuş Meyve, Kaymak Oranı)		Çeşnili Lokum Sultan Lokum Kaymaklı Lokum	TS 8444		
10	Donma Noktası Tayini	°C	Süt	TS EN ISO 5764	439,00	1 gün
11	Elektriksel İletkenlik Tayini	µS/cm	Su	TS 9748 EN 27888	314,00	1 gün
12	Elektrik İletkenliği Tayini(Rutubet Tayini de istenir.)	ms/cm	Bal	TS 13366	565,00	1 gün
13	Elek Altı Oranı	%	Buğday Unu	TS 4500 TGK 2013/9	376,00	1 gün
14	Elek Üstü Oranı (her bir elek için)	%	Tahıllar	İlgili Ürün TS/TGK		
15	Elek İrilik Boylama Tane İriligi	%	Tuz	TGK Tuz Tebliği	376,00	1 gün

	ANALİZ LİSTESİ	Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
		Revizyon	00
		Yürürlük Tarihi	15.05.2019
	ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI	Sayfa	2/5

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
16	Et - Çekirdek Oranı	%	Zeytin	TS 12343, TS 12352	314,00	1 gün
17	Fiziksel Kusurlar /Özellikler ¹	% adet	Tahıl ve Tahıl Mamulleri, Baklagıl, Baharat Çeşitleri, Meyve –Sebze Ürünleri, Sert Kabuklu Meyveler vb.	İlgili Ürün TS/TGK	376,00	1 gün
18	Kırılma İndisi	n _D	Bitkisel Yağlar	TS EN ISO 6320	314,00	1 gün
19	Meyve Oranı tayini	%	Reçel (Vişne, Çilek, Kaysı, Erik, Ayva)	TS 3958	314,00	1 gün
20	pH Tayini		Pekmez	TS 3792	314,00	1 gün
			Meyve ve Sebze Ürünleri	TS 1728 ISO 1842		
			Et ve Et Ürünleri (Kümes Hayvanları dahil)	TS 3136 ISO 2917		
			Su	TS EN ISO 10523		
			Peynir	TS 2176		
21	Rutubet/Kurumadde Tayini (Etüvde Kurutma Yöntemi)	%	*Siyah Çay	TS 1561 / 1562	376,00	1 gün
			Peynir ve Eritme Peynir, Tereyağ	TS EN ISO 5534	376,00	2-3 gün
			Ekmek	TS 5000		2 gün
			Et ve Et Mamülleri	TS ISO 1442		1 gün
			Süt tozu, Premix, Koyulaştırılmış süt	TGK 2002/16, TS 1329		1 gün
			Yemeklik Tuz	TS 933		2 gün
			Ceviz İçi	TS 1276		1 gün
			Baklagıl- Kuru Fasulye (Soya fasulyeleri hariç), Nohut, Mercimek, Bezelye	TS ISO 24557		1 gün
			Nişasta	TS 1252 EN ISO 1666		1 gün
			Hazır Kuru Çorbalık			1 gün
			Dane/Öğütülmüş Mısır	TS EN ISO 6540		1 gün
			Ekmek Mayası	TS 3522		1 gün

	ANALİZ LİSTESİ	Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
		Revizyon	00
		Yürürlük Tarihi	15.05.2019
	ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI	Sayfa	3/5

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
			Süt, Ayrar	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	376,00	1 gün
			*Karma Yem ve Yem Maddeleri	29955 Sayılı Resmi Gazete	376,00	1 gün/ 2-3 gün
22	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	376,00	1 gün
			Yağlı Tohum Kalıntıları Leblebi, İşlenmiş İç Fındık	TS ISO 771		
			Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 662		
23	Rutubet/Kurumadde Tayini (Toluen Metodu)	%	Baharat çeşitleri, Patates cipsi Kabak Çekirdeği	TS ISO 939	565,00	1 gün
24	Rutubet/Kurumadde Tayini (Nem Tayin Cihazı- Hızlı Test)	%	Yem Çiğ Çekirdek Kahve	Nem Tayin Cihazı-Hızlı Test	376,00	1 gün
25	Rutubet/Nem Tayini (Refraktometrik Metot)	%	Bal	TS 13365	314,00	1 gün
26	Soğuk Suda Çözünen Ekstrakt Tayini (KM'de)	%	Baharat	TS 2136	439,00+376,00 =1.015,00	1 gün
27	Su Aktivitesi	a _w	Gıda, Yem	ISO 18787:2017	376,00	1 gün
28	*Su Ekstraktı Tayini (KM'de)	%	*Çay	TS ISO 9768	439,00+376,00	2 gün

	ANALİZ LİSTESİ	Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
		Revizyon	00
		Yürürlük Tarihi	15.05.2019
	ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI	Sayfa	4/5

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
					=1.015,00	
29	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	%	Bal	TS 3036	314,00	1 gün
30	Suda Çözünen Katı Madde (Brix) Tayini	%	Meyve ve Sebze Mamulleri, Meşrubatlar (gazlı ve gazsız)	TS ISO 2173 TS EN 12143 TS 1466	314,00	1 gün
31	Suda Çözünen Katı Madde (Brix) Tayini (Tuz hariç))+ Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Domates ve Biber salçası	TS ISO 2173+TS 1466+TS 7896, İlgili ürün TS/TGK	314,00+502,00 =816,00	2-3 gün
32	Suya Geçen Madde Miktarı (KM'de)	%	Makarna, Bulgur	TS 1620	565,00	1 gün
33	Tane İriliği veya Tane sayısı (tane/kg sayısı) Tayini	tane/kg	Sofralık Zeytin	TS 774	314,00	2 saat
34	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	314,00+314,00 +314,00=942,00	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)				314,00+314,00 +314,00=942,00	
35	Toplam Toz Çay miktarı	%	Siyah Çay	TGK 2015/30	314,00	1 gün
36	Yabancı Madde (Gözle		Gıda	İlgili ürün TS/ TGK	376,00	1 gün

	ANALİZ LİSTESİ	Doküman Kodu	AGKL-P-7.1-F.01
		Revizyon	00
		Yürürlük Tarihi	15.05.2019
	ADANA GIDA KONTROL LABORATUVARI	Sayfa	5/5

Sıra No	Analiz Adı	Sonuç Birimi	Matriks	Kullanılan Metot/SÇY No	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Süresi
	görülebilir)					
37	Yağ Tayini KM'de (Rutubet + Yağsız Süt Kurumaddesi (Tuz hariç)+ Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Tereyağ	TS 1331	690,00+376,00 =1.066,00	2-3 gün
38	Yağ Tayini KM'de (Rutubet + Yağ miktarı+ Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Bitkisel margarin (Sürülebilir yağlar, margarin)	TS 2812	565,00+376,00 =941,00	2-3 gün
39	Yağsız Kurumadde	%	Süt, Ayran, Krema, Kaymak	TS 1018	565,00+376,00 =941,00	2 gün
			Süt tozu	TGK 2002/16, TS 1329		
			Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 665		
40	Yağsız Süt Kurumaddesi (Tuz hariç) Tuzlu ise Tuz Miktarı bakılacak)	%	Tereyağ (tuzlu-tuzsuz)	TS 1331	690,00	2 gün
41	Yoğunluk		Süt, Ayran	TS 1018	314,00	1 gün
42	Yoğunluk/Bağıl Yoğunluk/Özgül Ağırlık		Yemeklik Bitk.Yağlar	TS 894		
43	Yumurtada Hava Boşluğu (Her 10 Yumurta İçin)	mm	Kabuklu Tavuk Yumurtası	TS 1068 TGK 2014/55	314,00	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, ıslı, 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.