

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	1 / 15

### MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI

SIRA NO	ANALİZİN ADI	ANALİZ TALİMAT NO	KAPSAM	METOT	%20 KDV DAH. FİYATLAR	İHTİYAÇ DUYULAN NUMUNE MİKTARI	ANALİZİN TAMAMLANMA SÜRESİ
1.	Aerobik/Mezofilik Bakteri Sayımı*	AT.MB.02	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 4833-1	<b>551</b>	200 g/ml	3 gün
2.	Aerobik/Mezofilik Bakteri Sayımı	AT.MB.02	Swap ,Ortam Kontrolü	TS EN ISO 4833-1	<b>551</b>	Swap,petri	3 gün
3.	Bacillus cereus sayımı*	AT.MB.03	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 7932	<b>623</b>	200 g/ml	1-4 gün
4.	Bacillus cereus sayımı	AT.MB.03	Swap	TS EN ISO 7932	<b>623</b>	Swap	1-4 gün
5.	E.coli 0157 Aranması	AT.MB.21	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 16654	<b>934</b>	200 g/ml	2-4 gün
6.	E.coli 0157 Aranması	AT.MB.24	Tüm Gıdalar, Swap	VIDAS UP E.COLİ 0157 (BİO-12/25-05/09)	<b>1015</b>	200 g/ml	1-4 gün
7.	Enterobacteriaceae Sayımı*	AT.MB.09	Tüm Gıdalar, Yemler	TS ISO 21528-2	<b>551</b>	200 g/ml	1-2 gün
8.	Enterobacteriaceae Sayımı	AT.MB.09	Swap	TS ISO 21528-2	<b>551</b>	Swap	1-2 gün
9.	E.coli Sayımı*	AT.MB.05	Tüm Gıdalar, Yemler	TS ISO 16649-2	<b>551</b>	200 g/ml	1 gün
10.	E.coli (EMS)*	AT.MB.06	Tüm Gıdalar (Süt ve süt ür.haric), Yemler	TS ISO 16649-3	<b>891</b>	200 g/ml	1-4 gün
11.	E.coli (EMS)*	AT.MB.06	Swap	TS ISO 16649-3	<b>891</b>	Swap	1-4 gün
12.	E.coli (EMS)*	AT.MB.28	Tüm Gıdalar	TS ISO 7251	<b>891</b>	200 g/ml	1-4 gün
13.	E.coli (EMS)	AT.MB.28	Swap	TS ISO 7251	<b>891</b>	Swap	1-4 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	2 / 15

14.	Koliform Bakteri Sayımı*	AT.MB.07	Tüm Gıdalar, Yemler	TS ISO 4832	<b>551</b>	200 g/ml	1-2 gün
15.	Koliform Bakteri Sayımı	AT.MB.07	Swap	TS ISO 4832	<b>551</b>	Swap	1-2 gün
16.	Küf ve Maya Sayımı (a<%95)	AT.MB.13	Tüm Gıdalar, Yemler	TS ISO 21527-2	<b>551</b>	200 g/ml	5 gün
17.	Küf ve Maya Sayımı (a>%95)	AT.MB.12	Tüm Gıdalar, Yemler	TS ISO 21527-1	<b>551</b>	200 g/ml	5 gün
18.	L.monocytogenes aranması*	AT.MB.20	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 11290-1	<b>934</b>	200 g/ml	3-5 gün
19.	L.monocytogenes aranması	AT.MB.20	Swap	TS EN ISO 11290-1	<b>934</b>	Swap	3-5 gün
20.	L.monocytogenes aranması (Hızlı Yöntem)	AT.MB.23	Tüm Gıdalar	VIDAS L.monocytogenes Xpres (BİO-12/27-02/10)	<b>1329</b>	200 g/ml	1-4 gün
21.	Salmonella spp. aranması*	AT.MB.19	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 6579-1	<b>934</b>	200 g/ml	3-5 gün
22.	Salmonella Enteritidis ve Salmonella Typhimurium aranması	AT.MB.29	Çiğ Kanatlı eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları	TS EN ISO 6579-3	<b>5259</b>	200 g/ml	5-7 gün
23.	Salmonella spp. aranması	AT.MB.19	Swap	TS EN ISO 6579-1	<b>934</b>	Swap	3-5 gün
24.	Salmonella spp. Aranması (Hızlı Yöntem)	AT.MB.22	Tüm Gıdalar	VIDAS UP Salmonella (BİO 12/32-10/11)	<b>1209</b>	200 g/ml	1-4 gün
25.	Stafilokokal enterotoksin aranması	AT.MB.25	Tüm Gıdalar	VIDAS Staphentrotoksin II(AOAC NO:2007.06)	<b>1539</b>	200 g/ml	1 gün
26.	Koagülaz pozitif stafilokokların sayımı*	AT.MB.08	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 6888-1	<b>623</b>	200 g/ml	1-4 gün
27.	Sünme (Rope sporu) Faktörü Sayımı	AT.MB.18	Ekmek, Ekmek Mayası	TS 5000, TS 3522	<b>623</b>	200 g	3 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	3 / 15

28.	Sünme (Rope sporu) Faktörü Sayımı	AT.MB.18	Ekmek Mayası	TS 3522	<b>623</b>	200 g	3 gün
29.	Çiğ Sütte Somatik Hücre Sayımı	AT.MB.27	Çiğ Süt	Lactoscan SCC	<b>224</b>	200 ml	1 gün
30.	Koliform+E.coli Bakteri Sayımı*	AT.MB.15	Kullanım-İşletme Suyu	TS EN ISO 9308-1	<b>509</b>	100 ml	2 gün
31.	Bağırsak Streptokok/Enterokok Sayımı	AT.MB.17	Kullanım-İşletme Suyu	TS EN ISO 7899-2	<b>891</b>	100 ml	2 gün
32.	Sülfid İndirgeyen Aneorob Bakteri (Clostridia) sporlarının aranması ve sayımı	AT.MB.16	Kullanım-İşletme Suyu	TS 8020 EN 26461-2	<b>665</b>	100 ml	2 gün
33.	Kültürü Yapılabilen Mikroorganizma Sayımı (22°-36°C)*	AT.MB.14	Kullanım-İşletme Suyu	TS EN ISO 6222	<b>2x551</b>	100 ml	3 gün
34.	Sterilite Kontrol (30°C de 15 gün inkübasyon)	AT.MB.26	UHT Ürünler	R.G.28155 (Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Yönetmeliği)/ TS EN ISO 4833-1	<b>678</b>	5 adet	18 gün
35.	Sterilite Kontrol (55°C de 7 gün inkübasyon)	AT.MB.26	UHT Ürünler	R.G.28155 (Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Yönetmeliği)/ TS EN ISO 4833-1	<b>678</b>	5 Adet	10 gün
36.	Sülfid İndirgeyen Clostridium Spp. Sayımı Analizi*	AT.MB.30	Tüm Gıdalar, Swap	TS EN ISO 15213-1	<b>775</b>	200 g	5 gün
37.	Vibrio cholerae	AT.MB.31	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 21872-1	<b>775</b>	200 g	3 gün
38.	Vibrio parahaemolyticus	AT.MB.31	Tüm Gıdalar, Yemler	TS EN ISO 21872-1	<b>775</b>	200 g	3 gün
39.	Karakteristik mikroorganizma sayımı	AT.MB.32	Yoğurt	TS ISO 7889	<b>836</b>	200 g	3 gün
40.	Fekal koliform	AT.MB.33	Kullanma Suları	9222 Membran Filtrasyon Metodu	<b>891</b>	250 ml	2 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	4 / 15

### FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI

SIRA NO	ANALİZİN ADI	ANALİZ TALİMAT NO	KAPSAM	METOT	%20 KDV DAH. FİYATLAR	İHTİYAÇ DUYULAN NUMUNE MİKTARI	ANALİZİN TAMAMLANMA SÜRESİ
1.	Ağırlık Kontrolü	AT.FA.09	Tüm Ürünler	İlgili Tebliğ ve TS	<b>221</b>	Orijinal Ambalaj	1 gün
2.	Askıda Katı Madde Tayini	AT.FA.14	Kullanım Suları	TS EN 872	<b>512</b>	1 lt	1-2 gün
3.	Buharlaştırma Kalıntısı Tayini	AT.FA.03	Kullanım Suları	SM 2540B	<b>308</b>	500 ml	1-2 gün
4.	Bulanıklık Tayini	AT.FA.10	Kullanım Suları	TS EN ISO 7027-1	<b>221</b>	500 ml	1-2 gün
5.	Çözünmüş Oksijen	AT.FA.12	Kullanım Suları	TS EN ISO 5814	<b>221</b>	400 ml	1-2 gün
6.	Meyve ve Kaymak Oranı	AT.FA.17	Şekerli Ürünler	Şekerli Ürünler	<b>221</b>	300 g	1-2 gün
7.	Çözünür Katı Madde (Briks )	AT.FA.15	Meyve ve Sebze Suları, Reçel, Pekmez	TS 4890	<b>221</b>	50 g	1-2 gün
8.	Süzme Ağırlığı ve Tepe Boşluğu Tayini	AT.FA.21	Meyve ve Sebze Konserveleri	TS EN 2664	<b>221</b>	Orijinal Ambalaj	1-2 gün
9.	Elektriksel İletkenlik	AT.FA.13	Kullanma Suları	TS 9748 EN 27888	<b>221</b>	100 ml	1-2 gün
10.	Elektriksel İletkenlik	AT.FA.13	Bal	TS 13366	<b>221+nem</b>	100 g	1-2 gün
11.	Organoleptik (Duyusal) Analizler	AT.FA.18	Tüm Ürünler	İlgili Tebliğ ve TS	<b>415</b>	1000 g/ml	1-2 gün
12.	pH Tayini*	AT.FA.11	Kullanım Suları	TS EN ISO 10523	<b>206</b>	100 g/ml	1-2 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	5 / 15

13.	Refraktometrik Rutubet -KM Tayini	AT.FA.26	Bal	TS 13365	<b>221</b>	100 g	1-2 gün
14.	Rutubet/Nem Miktarı*	AT.FA.01	Buğday Unu	TS EN ISO 712	<b>288</b>	100 g	1-2 gün
15.	Rutubet/Kuru Madde Tayini	AT.FA.08	Sucuk	TS 1070,TS 13297	<b>288</b>	100 g	1-2 gün
16.	Rutubet/Kuru Madde Tayini	AT.FA.08-01	Peynir, Tereyağı	TS EN ISO 5534	<b>288</b>	100 g	1-2 gün
17.	Rutubet/Kuru Madde Tayini	AT.FA.08	Tüm Gıdalar	İlgili tebliğ, TS ler	<b>288</b>	100 g	1-2 gün
18.	Rutubet/Kuru Madde Tayini*	AT.FA.04	Yemler	21.01.2017 Yem yön.	<b>288</b>	100 g	1-2 gün
19.	Su Ekstraktı Tayini	AT.FA.20	Çay	TS ISO 9768	<b>331</b>	100 g	1-2 gün
20.	Toplam Kül Tayini*	AT.FA.02	Buğday Unu	TS EN ISO 712	<b>592</b>	100 g	2-4 gün
21.	Toplam Kül Tayini*	AT.FA.27	Yemler	TS ISO 5984	<b>592</b>	100 g	2-4 gün
22.	Yabancı Madde Aranması	AT.FA.23	Tüm Ürünler	İlgili tebliğ, TS ler	<b>281</b>	1 kg	1 gün
23.	pH Tayini	AT.FA.11	Tüm Ürünler	İlgili Tebliğ ve TS	<b>206</b>	100 g/ml	1-2 gün
24.	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	AT.FA.24	Bal	TS 3036	<b>221</b>	50 g	1-2 gün
25.	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	AT.FA.25	Meyve ve Sebze Mamülleri	TS 1126 ISO 751	<b>221</b>	50 g/ml	1-2 gün
26.	Su Salma Oranı Tayini (Çözünen Su Oranı)	AT.FA.06	Dondurulmuş Gıdalar	TS 13159	<b>335</b>	Numunenin Tamamı	2-3 gün
27.	Kutu Doldurma Oranı	AT.FA.16	Konserve	TS 2664			
28.	Kuru Madde Tayini	AT.FA 28	Distile Alkollü İçkiler	TGK Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Teb. (2017/9)	<b>288</b>		

**BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ****ANALİZ LİSTESİ**

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	6 / 15

**KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI**

SIRA NO	ANALİZİN ADI	ANALİZ TALİMAT NO	KAPSAM	METOT	%20 KDV DAH. FİYATLAR	İHTİYAÇ DUYULAN NUMUNE MİKTARI	ANALİZİN TAMAMLANMA SÜRESİ
1.	Asetil Metil Karbinol Testi	AT.KA.22	Sirke	TS 1880EN 13188	<b>308</b>	100 ml	3 gün
2.	Asit Sayısı (Serbest Yağ Asitliği)	AT.KA.11	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 660	<b>396</b>	50 g/200ml	2 gün
3.	Asitlik	AT.KA.23	Ayran	TS 1018	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
4.	Asitlik	AT.KA.24	Bal	TS 13360	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
5.	Asitlik	AT.KA.11	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar, Tahin	TS EN ISO 660	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
6.	Asitlik	AT.KA.26	Buğday Unu	TS 4500	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
7.	Asitlik	AT.KA.27	Meyve ve Sebze Mamülleri, Domates Salçası, Sirke, Toz Meşrubat	TS 1125 ISO 750	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
8.	Asitlik	AT.KA.28	Ekmek, Yufka	TS 5000	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
9.	Asitlik	AT.KA.30	Meyve ve Sebze Suları	TS EN 12147	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
10.	Asitlik	AT.KA.31	Peynir Çeşitleri	TS 591	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
11.	Asitlik	AT.KA.23	Süt	TS 1018	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
12.	Asitlik	AT.KA.32	Yoğurt	TS 1330	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	7 / 15

13.	Asitlik	AT.KA.29	Tahıl ve Tahıl Ür.	TS ISO 7305	<b>308</b>	50 g/200ml	2 gün
14.	Biyolojik Oksijen İhtiyacı (BOİ)	AT.KA.01	Kullanım Suları	Velp Cihaz Kull.Kitap.	<b>KOİ+678</b>	500 ml	7 gün
15.	Kimyasal Oksijen İhtiyacı	AT.KA.02	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kull.Klavuzu	<b>934</b>	500 ml	2 gün
16.	Diastaz Sayısı	AT.KA.15	Bal	IHC PHADEBAS	<b>885</b>	50 g	2 gün
17.	Früktöz/Glukoz/Sakkaroz (HPLC)	AT.KA.14	Bal, Pekmez (Dut, Üzüm)	TS 13359	<b>1329</b>	50 g	3 gün
18.	Metabolik Enerji (Kanatlı)	AT.KA.05	Yem(Pr+Yağ+Niş+Şek+KM)	R.G. s:29955	<b>2834</b>	500 g	5 gün
19.	Nişasta Miktarı Tayini	AT.KA.16	Yem	R.G. s:29955	<b>934</b>	50 g	2 gün
20.	Peroksit Değeri	AT.KA.12	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar, Tahin	AOAC 965.33,	<b>396</b>	100 g/ml	2 gün
21.	Protein Miktarı*	AT.KA.09	Tüm Gıdalar ve Yemler	TS EN ISO 5983-2 (Gıdalarda İşletme İçi Metod)	<b>600</b>	500 g	5 gün
22.	RM Sayısı	AT.KA.40	Tereyağı	AOAC 925.41	<b>451</b>	200 g	3 gün
23.	Sabun Miktarı Tayini	AT.KA.41	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar	TS 5038	<b>396</b>	50 ml	3 gün
24.	Sabunlaşma Sayısı	AT.KA.42	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 3657	<b>396</b>	50 ml	3 gün
25.	Selüloz Tayini*	AT.KA.06	Yemler	<i>İşletme İçi Metod "AT.KA.06; Rev no:04" (Gerhardt Application Notes D.7.b'den modifiye edilmiştir.)</i>	<b>671</b>	50 g	5 gün
26.	Şeker Tayini	AT.KA.07	Yemler	R.G. s:29955	<b>561</b>	50 g	5 gün
27.	Toplam Sertlik	AT.KA.17	Kullanım Suları	TS 4474 ISO 6059	<b>396</b>	200 ml	3 gün
28.	Yağ Tayini	AT.KA.04	Et ve Et Mamülleri	AOAC 991.36	<b>561</b>	500 g	5 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	8 / 15

29.	Yağ Tayini	AT.KA.46	Süt, Ayran	TS ISO 190662	<b>451</b>	500 g/ml	2 gün
30.	Yağ Tayini	AT.KA.08	Tahıl ve Öğütülmüş Tahıl Ür. Konserve, Tahin, Tahin Helvası	AOAC 2003.06, R.G.s:29955	<b>451</b>	500 g/ml	2 gün
31.	Yağ Tayini	AT.KA.48	Dondurma, Yoğurt	TS 1330	<b>451</b>	500 g/ml	2 gün
32.	Yağ Tayini	AT.KA.50	Peynir Çeşitleri	TS ISO 3433	<b>451</b>	500 g/ml	2 gün
33.	Yağ Tayini	AT.KA.53	Tereyağı	TS 1331	<b>451</b>	500 g	2 gün
34.	Yağ Tayini	AT.KA.08	Yemler	AOAC2003.06.2006+ R.G. s:29955	<b>451</b>	500 g	5 gün
35.	Süt Yağı Aranması	AT.KA.40 AT.KA.53	Tereyağı	AOAC 925.41, 2000 TS 1331	<b>836</b>	500 ml	2 gün
36.	Sorbik Asit Tayini (HPLC), Benzoik Asit Tayini (HPLC)	AT.KA.56	Tüm Gıda Maddeleri	NMKL NO:124	<b>1329</b>	500 g/ml	5 gün
37.	İyot Sayısı	AT.KA.13	Bitkisel ve Hayvansal Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 3961	<b>516</b>	50 ml	3 gün
38.	Tuz Tayini	AT.KA.58	Konserve, Bitkisel Sıvı Yağlı Barbunya Plaki, Domates Salçası ve Püresi, Biber Salçası, Bezelye Konservesi, Ketçap, Konserve,	TS 1466, TS 7896, TS 382, TS 2664	<b>367</b>	100 g/ml	3 gün
39.	Tuz Tayini	AT.KA.64	Peynir ve Eritme Peynir, Ayran	TS EN ISO 5943	<b>367</b>	100 g/ml	3 gün
40.	Fosfor Tayini	AT.KA.63	Yemler	R.G. s:29955	<b>704</b>	50 g	5 gün
41.	Üre Tayini	AT.KA.66	Yemler	R.G. s:29955	<b>561</b>	50 g	5 gün
42.	Azotsuz Öz Maddeler (KM+Protein+Selüloz+Kül +Yağ)	AT.FA.08 AT.KA.09 AT.KA.06 AT.FA.07 AT.KA.08	Yemler	25.08.1974 tarih ve 14987 sayılı RG		500 g	5 gün



## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	9 / 15

43.	Nitrat Tayini	AT.KA.59	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>273</b>	200 ml	3 gün
44.	Nitrit Tayini	AT.KA.60	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu.	<b>273</b>	200 ml	3 gün
45.	Amonyum Tayini	AT.KA.54	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>273</b>	200 ml	3 gün
46.	Fosfat Tayini	AT.KA.55	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>273</b>	200 ml	3 gün
47.	Klorür Tayini	AT.KA.57	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>273</b>	200 ml	3 gün
48.	Serbest Klor Tayini	AT.KA.61	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>396</b>	200 ml	3 gün
49.	Sülfat Tayini	AT.KA.62	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>273</b>	200 ml	3 gün
50.	Demir Tayini	AT.KA.65	Kullanma Suları	Merk Nova 60 Kullan. Klavuzu	<b>720</b>	200 ml	3 gün
51.	<b>Elementler:</b> Kurşun,Cıva,Arsenik,Selenyum,Bakır,Nike I,Kadmiyum,Antimon,Çinko ,Alüminyum,Demir,Krom,Mangan,Sodyum,Potsyum,Kalsiyum ve Magnezyum	AT.KA.69	Kullanma Suları	TS EN ISO 17294-2	Bir parametre için: <b>1556</b> her bir parametre için <b>240</b>	1 lt	3 gün
52.	Element Tayini (Kurşun, Çinko, Kadmiyum, Bakır, Kalsiyum, Magnezyum, Cıva, Arsenik)	AT.KA.70	Tüm Gıdalar	NMKL NO:186	Bir parametre için: <b>1556+</b> her bir parametre için <b>240</b>	500 g	3 gün
53.	Hacmen % Alkol Miktarı Tayini	AT.KA.72	Distile alkollü içkiler, şarap, bira, aromatize şara, aromatize şarap bazlı içki	- Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği 2017/9 - TS 522	<b>308</b>	Açılmamış şişe	3 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	10 / 15

54.	GC-FID İle Metil Alkol, Tersiyerbütıl Alkol ve Uçucu Bileşiklerin Tayini	AT.KA.71	Distile alkollü içkiler, şarap, bira, aromatize şara, aromatize şarap bazlı içki	Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği 2017/9	<b>1293</b>	Açılmamış şişe	3 gün
55.	<i>Etil Alkolde Toplam Asitlik (Asetik Asit Cinsinden)</i>	AT.KA.25	<i>Etil Alkol</i>	TGK 2017/9	<b>308</b>	<i>Açılmamış şişe</i>	<i>3 gün</i>

**BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ****ANALİZ LİSTESİ**

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	11 / 15

**MİKOTOKSİN LABORATUVARI**

SIRA NO	ANALİZİN ADI	ANALİZ TALİMAT NO	KAPSAM	METOT	%20 KDV DAH. FİYATLAR	İHTİYAÇ DUYULAN NUMUNE MİKTARI	ANALİZİN TAMAMLANMA SÜRESİ
1.	Aflatoksin B1,Toplam Aflatoksin*(HPLC)*	AT.MT.01	Fındık	AOAC 991.31	<b>1560</b>	100 g	1 gün
2.	Aflatoksin B1,Toplam Aflatoksin (HPLC)	AT.MT.01	Kabuklu Kuruyemişler, Baharat, Tahıl ve Tahıl Ürünleri, Yem Maddeleri, Çikolata	AOAC 991.31	<b>1560</b>	100 g	1 gün
3.	Aflatoksin B1*	AT.MT.01	Yem	AOAC 991.31	<b>1560</b>	100 g	1 gün
4.	<i>Okratoksin A*</i>	AT.MT.04	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	İşletme İçi Metot "AT.MT.04 Rev No:02 (R-biopharm Ref:A1-P14.V3 Modifiye edilmiştir	<b>1980</b>	100 g	1 gün
5.	<i>Zearalenon*</i>	AT.MT.03	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	İşletme İçi Metot "AT.MT.03 Rev No:02 "( JAOAC Vol: 84 No:5 Modifiye edilmiştir.)	<b>1980</b>	100 g	1 gün
6.	<i>Histamin</i>	AT.MT.05	<i>Su Ürünleri</i>	JAOACVol.76No:3,p p.575-577	<b>1329</b>	100	1 gün

**BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ****ANALİZ LİSTESİ**

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	12 / 15

**KALINTI LABORATUVARI**

SIRA NO	ANALİZİN ADI	ANALİZ TALİMAT NO	KAPSAM	METOT	%20 KDV DAH. FİYATLAR	İHTİYAÇ DUYULAN NUMUNE MİKTARI	ANALİZİN TAMAMLANMA SÜRESİ
1.	<b>Kinolon Grubu Antibiyotik -B1</b>				<b>3000</b>		
	Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequine, Marbofloxacin, NalidixicAcid, OxolinicAcid Sarafloxacin, Danofloxacin Ciprofloxacin	AT.KL.01	-BB Kas, KB Kas ve Kanatlı Kas -BB KC-KB KC, Kanatlı.KC -Balık	Anal,Chim 2007,586,289-295. Anal,Chim 2009,637,87-91. JOCA 2008,1213,189- 199.Food add,And Cont 2009,26,11,1459,1 471.Modifiye edilerek oluşturulmuştur.		250 g 200 g 500 g	1 gün
	Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequine, Marbofloxacin, NalidixicAcid, OxolinicAcid Sarafloxacin, Danofloxacin Ciprofloxacin	AT.KL.02	Yumurta	J. Agric. Food Chem 2017, 65,5064-5073. Anal. Chim. 2007,586,289-295. Anal. Chim. 2009, 637, 87-91. JOCA 2008, 1213, 189- 199. Food add. And Cont. 2009,26,11,1459,1471. Modifiye Edilerek Oluşturulmuştur.		12 adet	1 gün
2.	<b>Makrolit Grubu Antibiyotik-B1</b>				<b>3000</b>		

**BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ****ANALİZ LİSTESİ**

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	13 / 15

	Erythromycin, Neospiramycin, Spiramycin, Tilmicosin Tylosin	AT.KL.03	-BB Kas, KB Kas ve Kanatlı Kas -BB KC-KB KC, Kanatlı.KC -Balık	Anal,Chim 2007,586,289-295. Anal,Chim 2009,637,87-91. JOCA 2008,1213,189- 199.Food add,And Cont 2009,26,11,1459,1 471.Modifiye edilerek oluşturulmuştur.		250 g 200 g	1 gün
	Erythromycin, Spiramycin, Tilmicosin Tylosin Tilvalosin	AT.KL.04	Yumurta	J. Agric. Food Chem 2017, 65,5064-5073. Anal. Chim. 2007,586,289-295. Anal. Chim. 2009, 637, 87-91. JOCA 2008, 1213, 189-199. Food add. And Cont. 2009,26,11,1459,147 1. Modifiye Edilerek Oluşturulmuştur.		12 adet	1 gün
3..	<b>Sülfanomid Grubu Antibiyotik B1</b>				<b>3000</b>		
	Sülfametazin Sülfametaksazol Sülfatiazol Sülfamerazin Sülfadiazin Sülfakloropridazin sülfadimetoksin	AT.KL.05	-BB Kas, KB Kas ve Kanatlı Kas -BB KC-KB KC, Kanatlı.KC -Balık -Yumurta	J. Agric. Food Chem 2017, 65,5064-5073. Anal. Chim. 2007,586,289-295. Anal. Chim. 2009, 637, 87-91.		250 g 200 g 500 g 12 adet	1 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	14 / 15

				JOCA 2008, 1213, 189-199. Food add. And Cont. 2009,26,11,1459,147 1. Modifiye Edilerek Oluşturulmuştur.			
4.	<b>Betalaktam Grubu Antibiyotik B1</b>				<b>3000</b>		
	Amoksisilin Ampisilin	AT.KL.06	Yumurta	Anal,Chim 2007,586,289-295. Anal,Chim 2009,637,87-91. JOCA 2008,1213,189-199.Food add,And Cont 2009,26,11,1459,1471.Modifiye edilerek oluşturulmuştur		12 adet	1 gün
5.	Linkomicin	AT.KL.07	-BB Kas, KB Kas ve Kanatlı Kas -BB KC-KB KC, Kanatlı.KC -Balık -Yumurta -Çiğ İnek Sütü	J. Agric. Food Chem 2017, 65,5064-5073. Anal. Chim. 2007,586,289-295. Anal. Chim. 2009, 637, 87-91. JOCA 2008, 1213, 189-199. Food add. And Cont. 2009,26,11,1459,147 1.	<b>3000</b>	500 ml	1 gün

## BOLU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



### ANALİZ LİSTESİ

Doküman No	F.P.12.03
Yürürlük Tarihi	27.06.2019
Rev. No/Tarih	02/01.08.2022
Sayfa No	15 / 15

				Modifiye Edilerek Oluşturulmuştur.			
6.	<i>A6-Prohibited-Dapsone</i>	<i>AT.KL.08</i>	-BB Kas, KB Kas ve Kanatlı Kas -BB KC-KB KC, Kanatlı.KC -Balık -Yumurta -Çiğ İnek Sütü	Anal,Chim 2007,586,289-295. Anal,Chim 2009,637,87- 91. JOCA 2008,1213,189- 199.Food add,And Cont 2009,26,11,1459,1471. Modifiye edilmek oluşturulmuştur	<b>3000</b>	250 g 200 g 500 g 12 adet 500 ml	1 gün

**Mikrobiyolojik analizlerde analiz sonucunun pozitif olması durumunda analiz süresi uzar.**

Akredite analiz (\*) işareti ile gösterilmiştir.

Analiz ücretlerine %20 KDV dahildir.

Akredite analiz ücretlerinden alınan %10 fiyat farkı kaldırılmıştır.

Düzenleyen : Ayşe SAYIN

Düzenleme tarihi: 05.08.2024

Revizyon no :06

İmza: