



## BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

### ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre <sup>1</sup>	Miktar <sup>2</sup>	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
<b>Rutubet Miktarı Tayini ( Tahıl ve Tahıl Ürünleri )</b> ( AKREDİTE ANALİZ ) SP1552.001	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	<b>TS EN ISO 712</b> DK1500.131	2 iş günü	500 g	Buğday Unu	<b>TGK-Buğday Unu Tebliği</b> DK1500.209	287,28
					İrmik	<b>TGK-İrmik Tebliği</b> DK1500.216	
					Bulgur	<b>TGK-Bulgur Tebliği</b> DK1500.215	
					Pirinç	<b>TGK-Pirinç Tebliği</b> DK1500.312	
<b>Kül Miktarı Tayini (Tahıllar, Baklagiller ve Yan Ürünleri)</b> ( AKREDİTE ANALİZ ) SP1552.002	Tahıllar, Baklagiller ve Yan Ürünleri	<b>TS EN ISO 2171</b> DK1500.123	2 iş günü	500 g	Buğday Unu	<b>TGK-Buğday Unu Tebliği</b> DK1500.209	591,84
					İrmik	<b>TGK-İrmik Tebliği</b> DK1500.216	
					Bulgur	<b>TGK-Bulgur Tebliği</b> DK1500.215	
<b>Ağırlık Kontrolü (Ekmek, Yumurta)</b> SP1552.003	Ekmek	<b>TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği</b> DK1500.111	1 iş günü	Orijinal ambalaj	Ekmek	<b>TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği</b> DK1500.111	220,32
	Yumurta	<b>TGK-Yumurta Tebliği</b> DK1500.112			Yumurta	<b>TGK-Yumurta Tebliği</b> DK1500.112	

**Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama:** Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C , +25 °C ) sıcaklıkta olması gerekmektedir.  
**Numune miktarları hakkında açıklama:** Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

**HAZIRLAYAN**  
10.12.2024

**ONAY**  
10.12.2024

**Fiziksel Analiz Birimi  
Sorumlusu**

**MÜDÜR**



## BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

### ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre <sup>1</sup>	Miktar <sup>2</sup>	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
<b>Donma Noktası Tayini ( Sütlerde )</b> SP1552.004	Süt	<b>FUNKE – GERBER - CryoStar automatic Cihaz Kullanma Kılavuzu</b> DK1500.115 <b>TS EN ISO 5764 – Süt – Donma Noktası Tayini – Kriyoskop Yöntemi</b> DK1500.282	1 iş günü	500 ml	Çiğ İnek Sütü	<b>TS 1018</b> DK1500.119	334,80
					Diğer Sütler	<b>DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR</b>	
<b>Ham Kül Tayini (Yem)</b> ( AKREDİTE ANALİZ ) SP1552.006	Yem	<b>Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik</b> DK1500.117	2 iş günü	500 g	Yem	<b>Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik</b> DK1500.212	591,84
<b>Kuru Madde Tayini (Çiğ İnek Sütü)</b> SP1552.007	Çiğ İnek Sütü	<b>TS 1018</b> DK1500.119	2 iş günü	500 ml	Çiğ İnek Sütü	<b>Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ</b> DK1500.252	737,64
<b>Toplam Kuru Madde Miktarı Tayini (Peynir ve İşlenmiş Peynir)</b> SP1552.009	Peynir İşlenmiş peynir	<b>TS EN ISO 5534</b> DK1500.121	2 iş günü	500 g	Peynir İşlenmiş peynir	<b>TGK-Peynir Tebliği</b> DK1500.207	287,28
<b>Ph Tayini (Su)</b> SP1552.010	Su	<b>TS EN ISO 10523</b> DK1500.128	1 iş günü	500 ml	Su	<b>DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR</b>	205,20
<b>Rutubet Tayini (Tereyağı)</b> SP1552.011	Tereyağı	<b>TS EN ISO 5534</b> DK1500.121 <b>TS 1331</b> DK1500.129	2 iş günü	300 g	Tereyağı	<b>TGK-Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği</b> DK1500.217	287,28

**Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama:** Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C, +25 °C) sıcaklıkta olması gerekmektedir.

**Numune miktarları hakkında açıklama:** Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

**HAZIRLAYAN**

10.12.2024

**Fiziksel Analiz Birimi  
Sorumlusu**

**ONAY**

10.12.2024

**MÜDÜR**



## BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

### ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre <sup>1</sup>	Miktar <sup>2</sup>	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
<b>Rutubet Miktarı Tayini (Ekmek, Yufka)</b> SP1552.012	Ekmek Yufka	<b>TS 5000</b> DK1500.130 <b>TS 10443</b> DK1500.280 <b>TS EN ISO 712</b> DK1500.131	2 iş günü	300 g	Ekmek Yufka	<b>TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği</b> DK1500.111	287,28
						<b>TS 10443 – YUFKA</b> DK1500.280	
<b>Rutubet (Nem) Miktarı Tayini (Yem)</b> ( AKREDİTE ANALİZ ) SP1552.013	Yem	<b>Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik</b> DK1500.117	2 iş günü	500 g	Yem	<b>Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik</b> DK1500.212	287,28
<b>Tuz Hariç Yağsız Süt Kuru Madde İçeriği Tayini (Tereyağı)</b> SP1552.014	Tereyağı	<b>TS 1331</b> DK1500.129	2 iş günü	250 g	Tereyağı	<b>TS 1331</b> DK1500.129	653,40
<b>Yoğunluk Tayini (Çiğ İnek Sütü, Ayran)</b> SP1552.016	Çiğ İnek Sütü Ayran	<b>TS 1018</b> DK1500.119	1 iş günü	1 litre	Çiğ İnek Sütü	<b>Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ</b> DK1500.252	220,32
					Ayran	<b>TS – 6800 AYRAN</b> DK1500.250	
<b>Su ve Atık Suda Askıda Katı Madde Tayini</b> SP1552.018	Su ve Atık Su	<b>TS EN 872</b> DK1500.268	1 iş günü	500 ml	Su ve Atık Su	<b>DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR</b>	511,92
<b>Su ve Atık Suda Elektriksel İletkenlik Tayini</b> SP1552.019	Su ve Atık Su	<b>TS 9748 EN 27888</b> DK1500.269	1 iş günü	500 ml	Su ve Atık Su	<b>DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR</b>	220,32

**Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama:** Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C , +25 °C ) sıcaklıkta olması gerekmektedir.  
**Numune miktarları hakkında açıklama:** Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

**HAZIRLAYAN**  
10.12.2024

**ONAY**  
10.12.2024

**Fiziksel Analiz Birimi  
Sorumlusu**

**MÜDÜR**



## BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

### ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre <sup>1</sup>	Miktar <sup>2</sup>	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
<b>Hava Boşluğu Tayini (Yumurta)</b> SP1552.020	Yumurta	<b>TS 1068</b> DK1500.322	1 iş günü	Orijinal Ambalaj	Yumurta	<b>TGK-Yumurta Tebliği</b> DK1500.112	241,92

**Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama:** Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C, +25 °C) sıcaklıkta olması gerekmektedir.  
**Numune miktarları hakkında açıklama:** Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

**HAZIRLAYAN**  
10.12.2024

**ONAY**  
10.12.2024

**Fiziksel Analiz Birimi  
Sorumlusu**

**MÜDÜR**