



## 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>Protein Tayini</b> (Yarı Otomatik Protein Tayin Cihazlarında) ( AKREDİTE ANALİZ ) SP1553.001	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	<b>TS 1620</b> DK1500.133	1 gün	500 g	Buğday Unu	<b>TGK – Buğday Unu Tebliği</b> DK1500.209	600,00
	Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik</b> DK1500.117			Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik</b> DK1500.212	
	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	<b>TS 1620</b> DK1500.133			Makarna	<b>TGK – Makarna Tebliği</b> DK1500.211	
Yoğurt	<b>TS 1330</b> DK1500.120	Yoğurt			<b>TGK – Fermente Süt Ürünleri Tebliği</b> DK1500.206		
Et ve Et Ürünleri	<b>TS ISO 937</b> DK1500.315	Et ve Et Ürünleri			<b>TGK – Et, Hazırlanmış Et, Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği</b> DK1500.239		
<b>Yağ Tayini ( Çiğ Süt, Pastörize Süt, Ayran )</b> SP1553.003	Çiğ Süt Pastörize Süt Ayran	<b>TS ISO 19662</b> DK1500.308	1 gün	500 g	Çiğ Süt	<b>Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ</b> DK1500.252	450,36
					Pastörize Süt	<b>TGK – İçme Sütleri Tebliği</b> DK1500.241	
					Ayran	<b>TGK – Fermente Süt Ürünleri Tebliği</b> DK1500.206	

**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**  
13.05.2024

**ONAY**  
13.05.2024

**Kimyasal 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>Yağ Tayini ( Yoğurt )</b> SP1553.004	Yoğurt	<b>TS 1330</b> DK1500.120	1 gün	500 g	Yoğurt	<b>TGK – Fermente Süt Ürünleri Tebliği</b> DK1500.206	450,36
<b>Toplam Yağ Tayini (Et ve Et Ürünleri)</b> SP1553.005	Et ve Et Ürünleri	<b>TS 1744</b> DK1500.136	2 gün	500 g	Et ve Et Ürünleri	<b>TGK – Et, Hazırlanmış Et, Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği</b> DK1500.239	560,52
<b>Yağ Tayini (Peynir Türleri)</b> SP1553.006	Peynir Türleri	<b>TS ISO 3433</b> DK1500.222	1 gün	500 g	Peynir Türleri	<b>TGK – Peynir Tebliği</b> DK1500.207	450,36
<b>Asetil Metil Karbinol Testi (Sirke)</b> SP1553.007	Sirke	<b>TS 1880 EN 13188</b> DK1500.140	2 gün	500 ml	Sirke	<b>TS 1880 EN 13188</b> DK1500.140	307,80
<b>Yemlerde Ham Katı ve Sıvı Yağların Belirlenmesi</b> SP1553.008	Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik</b> DK1500.117	2 gün	500 g	Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik</b> DK1500.212	450,36
<b>Ham Selüloz Tayini</b> SP1553.009	Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik</b> DK1500.117	3 gün	500 g	Hayvan Yemleri	<b>Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik</b> DK1500.212	670,68

**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**

13.05.2024

**ONAY**

13.05.2024

**Kimyasal 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>Tuz Tayini ( Barbunya Pilaki Konservesi )</b> SP1553.010	<b>Barbunya Pilaki Konservesi</b>	<b>TS 2664</b> DK1500.271	1 gün	500 g	<b>Barbunya Pilaki Konservesi</b>	<b>TS 2664 TS 2664 Konserve - Bitkisel Sıvı Yağlı Barbunya Pilaki - Hazır Yemek</b> DK1500.271	366,12
<b>Tuz Tayini ( Ekmek, Yufka, Tarhana, Hazır Kuru Çorbalık )</b> SP1553.011	<b>Ekmek, Yufka, Tarhana, Hazır Kuru Çorbalık</b>	<b>TS 5000</b> DK1500.130	1 gün	500 g	<b>Ekmek, Yufka, Tarhana, Hazır Kuru Çorbalık</b>	<b>TGK – Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği</b> DK1500.111	366,12
<b>Tuz Tayini ( Tereyağı )</b> SP1553.012	<b>Tereyağı</b>	<b>TS ISO 1738</b> DK1500.272	1 gün	500 g	<b>Tereyağı</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi – Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği</b> DK1500.217	366,12
<b>Yağ Tayini ( Tereyağı )</b> SP1553.013	<b>Tereyağı</b>	<b>Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metotları (GMMAM)</b> DK1500.275	1 gün	500 g	<b>Tereyağı</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi – Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği</b> DK1500.217	450,36
<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlarda (Kızartmalık) Polar Madde Tayini</b> SP1553.014	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 8420</b> DK1500.314	2 gün	500 g/ml	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği</b> DK1500.316	835,92
<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar – Asit Sayısı Tayini</b> SP1553.015	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 660</b> DK1500.313	1 gün	500 g/ml	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği</b> DK1500.316	395,28

**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**

13.05.2024

**ONAY**

13.05.2024

**Kimyasal Analiz Birimi  
Sorumlusu**

**MÜDÜR**