

ÇANAKKALE GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Numune Kabul Kriterleri (28/04/2022)

İlgili Birim	Analiz/ Analiz Grubu	Minimum Miktarı ^(*) (**)	Diğer Kriterler
BL	GDO Analizleri	500g/ml Toplam ithalatı 1kg ve altındaki ürünlerde bu şart aranmaz.	GDO analizi için gönderilen numuneler başka analizler için bölünmez, ayrı olarak orijinal ambalajında veya bulaşmayı engelleyecek koşullarda laboratuvara gönderilir.
	Et Tür Tayini Analizleri	İçeriği sadece et ve et ürünü olan numunelerde en az 100gr Et ve et ürünleri kullanılarak üretilmiş gıda numunesinde (örneğin etli yemekler) en az 250gr (Numune içeriği ambalajdan görülüyorsa görece en az %25 et veya et ürünü içermelidir.)	
FAL	Rutubet/Kurumadde/Kurutma Kaybı/Uçucu madde	10 g	
	Kül/Asitte Çözünmeyen Kül	10 g	
	pH	50 ml	
	İletkenlik	50 ml	
	AKM	250 ml	
	Renk/Bulanıklık (Suda)	20 ml	
	Briks (Suda Çözünebilir Katı madde)	10 g	
	Suda Çözünmeyen Katı madde	50 g	
	Suya Geçen Madde	100 g	
	Kırılma İndisi	10 ml	
	Gluten (Yaş-Kuru)	100 g	
	Düşme Sayısı	100 g	
	Hektolitre Ağırlığı	2 kg	
Yoğunluk/Özgül Ağırlık	200 ml		

Su Ekstraktı	100 g	
Gramaj (Brüt-Net Ağırlık) Kontrolü	Orijinal Ambalaj	
Etiket ve Ambalaj Kontrolü		
Süzme Ağırlığı		
Meyve Oranı		
Tepe Boşluğu		
Dolum Oranı		
Sıvıda Su/Yağ Oranı		
Süzme Kütlesi		

İlgili Birim	Analiz/ Analiz Grubu	Minimum Miktarı(*)(**)	Diğer Kriterler
KAL	Su numunelerinde BOİ, KOİ ve yağ gres analizleri ile anyon katyon genel analizleri birlikte istenildiğinde	2,5 lt	<ul style="list-style-type: none"> • BOİ ve KOİ analizi istenilen sular plastik veya cam koyu renkli şişede veya karanlık ortamda muhafaza edilerek sıcaklığı 1-4 °C olacak şekilde en geç 24 saat içerisinde laboratuvara ulaştırılmalıdır. • 24 saat içerisinde gönderilemeyecek BOİ numuneleri -18°C'nin altında muhafaza edilerek gönderilmelidir. • 24 saat içerisinde gönderilemeyecek KOİ numuneleri, pH değeri 1-2 arasında olacak şekilde sülfürik asit ilave edilerek veya -18 C'nin altında dondurularak gönderilmelidir. • Sularda BOİ ve KOİ analizi dışında istenilen diğer analizler de varsa ve 24 saat içerisinde gönderilemeyecekse; BOİ, KOİ analizi için ayrı numune alınarak muhafaza için gerekli işlemler uygulanmalı, diğer analizler için ayrı numune gönderilmelidir.
	Su numunelerinde sadece anyon katyon analizleri istenildiğinde	500 ml	

	Zeytinyağında yürütülen analizler	250 ml	Zeytinyağı uygunluk kriterleri kapsamında yürütülen analizler için numune orijinal ambalajında veya kahverengi ışık almayacak bir şişede gönderilmez.
	Distile alkollü içkiler ve şarap gibi alkollü içki numunelerinde hacmen alkol analizi	250 ml	
	Şarap numunelerinde hacmen alkol ve Şarap Tebliğinde yer alan diğer analizler birlikte	750 ml	
	Taze ve dondurulmuş balıklarda yapılacak analizler	500 gr	
	Diğer çoklu kimyasal analizler	500 gr/ml	
	Diğer tek kimyasal analiz	200 gr/ml	
KL	A. HASAT ÖNCESİ Bitkisel Ürünlerde Birincil Numunenin Tanımı ve Laboratuvar Numunesinin Minimum Miktarı		
	Üzümsüler ve küçük meyveler, bezelye, zeytin gibi 25 gramdan küçük birimli ürünler	1 kg Numune Yapısı: Bütün birim veya paketler veya numune alma aletiyle alınan birimler	<ul style="list-style-type: none"> Numuneler laboratuvara temiz kaplarda ve sağlam bir ambalaj içinde nakledilmelidir.

İlgili Birim	Analiz/ Analiz Grubu	Minimum Miktarı^(*)(**)	Diğer Kriterler
	Elma, portakal gibi 25-250 gram arasındaki orta birimli taze ürünler	1 kg (En az 10 birim) Numune Yapısı: Bütün birim	<ul style="list-style-type: none"> Perakende satış için önceden paketlenmiş numuneler paketlerinden çıkartılmamış olmalıdır. Nakil sırasında bozulma önlenmeli, taze numuneler serin ortamda tutulmalı, dondurulmuş numunelerin dondurulmuş halleri muhafaza edilmiş olmalıdır. Taze ürünlerin numunelerinin laboratuvara hızla, mümkünse bir gün içinde nakledilmesi esastır. Laboratuvara teslim edilen numunelerin durumu tüketici tarafından kabul edilebilir duruma yakın olmalı, aksi takdirde
	Salatalık, lahana, üzüm (salkım halinde) gibi 250 gramdan büyük birimli taze ürünler	2 kg (En az 5 birim) Numune Yapısı: Bütün birim	
	Kavun, karpuz gibi çok büyük birimli taze ürünler	2-4 kg (En az 2 birim) Numune Yapısı: Bütün birim	
	Marul, tere, roka, maydanoz, ıspanak gibi yaprağı yenen sebzeler	1-2 kg Numune Yapısı: Bütün birim	
	B. DENETİM Bitkisel Ürünlerde Birincil Numunenin Tanımı ve Laboratuvar Numunesinin Minimum Miktarı		

B. 1- Bitkisel Birincil Gıdalar		
Taze meyveler ve sebzeler (Patates ve şeker pancarı dâhil, otlar hariç)	Üzümsüler ve küçük meyveler, bezelye, zeytin gibi 25 gramdan küçük birimli ürünler	1 kg Numune Yapısı: Bütün birim veya paketler veya numune alma aletiyle alınan birimler
	Elma, portakal gibi 25250 gram arasındaki orta birimli taze ürünler	1 kg (En az 10 birim) Numune Yapısı: Bütün birim
	Salatalık, lahana, üzüm (salkım halinde) gibi 250 gramdan büyük birimli taze ürünler	2 kg (En az 5 birim) Numune Yapısı: Bütün birim
	Kurutulmuş fasulye, kurutulmuş bezelye gibi bakliyat ürünleri	1 kg
	Pirinç, buğday gibi tahıl taneleri	1 kg
	Hindistan cevizi hariç sert kabuklu meyveler	1 kg
	Hindistan cevizi	5 birim
	Yerfıstığı gibi yağlı tohumlar	0,5 kg
	Kahve çekirdeği gibi meşrubat ve şekerler için kullanılan tohumlar	0,5 kg
	Maydanoz	0,5 kg Numune Yapısı: Bütün birim
	Maydanoz dışındaki taze otlar	0,2 kg Numune Yapısı: Bütün birim
	Kurutulmuş Baharatlar	0,1 kg Numune Yapısı: Bütün birim veya numune alma aletiyle alınanlar
B. 2- İşlenmiş Bitkisel Gıdalar		
- Bitkisel ikincil gıdalar; kurutulmuş meyve, sebze, otlar, şerbetçi otu, öğütülmüş tahıl ürünleri		
- Bitkisel türetilmiş gıdalar: çaylar, bitkisel çaylar, bitkisel yağlar, meyve suları, sebze suları, işlenmiş zeytin gibi çeşitli ürünler		
- Tek bileşenli bitkisel gıdalar; paketlenmiş veya paketlenmemiş veya baharat, çeşni maddesi, aroma verici gibi bileşenlerden bir miktar içeren genelde ön paketlenmiş ve tüketime hazır pişirilmiş veya pişirilmemiş ürünler		
- Çok bileşenli bitkisel gıdalar: Bitkisel bileşenin ağırlıklı olduğu hem hayvansal ve hem bitkisel bileşen içeren gıdalar (Ekmekler ile diğer pişirilmiş tahıl ürünleri)		
	Birim değeri pahalı ürünler	0,1 kg Birim değeri pahalı bir üründen daha az laboratuvar numunesi alınabilir, fakat bunun nedeni numune alma kayıtlarında belirtilmelidir.

numunenin analize uygun olmadığı değerlendirilmesi yapılmalıdır.

İlgili Birim	Analiz/ Analiz Grubu	Minimum Miktarı^(*)(**)	Diğer Kriterler
	Şerbetçi otu, çay, bitkisel çay gibi az miktardaki dökme katı ürünler	0,2 kg Paketli veya numune alma aleti ile alınan birimler	

	Ekmek, un, kurutulmuş meyve gibi diğer katı ürünler	0,5 kg Paketler veya diğer tam birimler veya numune alma aleti ile alınan birimler	
	Bitkisel yağlar, meyve sebze suları gibi sıvı ürünler	0,5 L veya 0,5 kg Paketli veya numune alma aleti ile alınan birimler	
KML	Katkı analizleri (histamin dâhil)	<i>Orijinal ambalaj veya 200 gr/ml</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral analizi için alınan su numunesi 24 saat içinde laboratuvara 1 °C – 5 °C arasında ulaştırılmalıdır. (24 saat içinde laboratuvara ulaştırılmayan su numunesinde pH değeri nitrik asitle 2'nin altına düşürülmelidir.) • Numuneler orijinal ambalajında veya dökülme akma riski olmayan ambalajlarda ve numune etiketinde belirtilen muhafaza sıcaklığına uygun koşullarda laboratuvara getirilmelidir. • Dondurulmuş ürünler çözündürülmeden laboratuvara ulaştırılmalıdır.
	Mineral analizleri Su/Gıda-Yem numuneleri	0,5 lt veya 250 gr	
MBL	Tüm Mikrobiyolojik Analizler Mikrobiyolojik analiz için gelen numuneler steril koşullarda, zarar görmemiş orijinal ambalajında, uygun saklama koşullarında ve en kısa sürede laboratuvara ulaştırılması gerekmektedir.		
	Dondurulmuş Ürünler		-15 °C veya daha düşük sıcaklıkta olmalıdır.
	Et, süt, peynir, yemek, şarküteri vb. taze, pastörize ve soğutulmuş ürünler	Numune miktarı en az 100 gr/ml olmalıdır. Numunelerde L.monocytogenes, Salmonella, E.coli O157, Vibrio spp. ve Stafilokokal Enterotoksin analizleri isteniyor ise her bir analiz çeşidi için 50 gr/ml numune gerekmektedir.	(+2) - (+8) °C
	Kuru ve Dayanıklı Ürünler		Ortam sıcaklığı
	Çiğ sütte somatik hücre sayımı analizi	Numune miktarı en az 100 ml olmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> • Örnekler analize alınana kadar 4 ± 2°C sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. • Örneklerin 6 saat içerisinde analize alınması gerekmektedir. • Örneklerin 6 saat içerisinde analize alınamaması durumunda kimyasal koruyucu eklenerek muhafaza edilmesi gerekmektedir. Bu şekilde korunan test numunelerini 6 günden fazla olmamak üzere 4°C ± 2°C sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.

	Canlı çift kabuklu yumuşakça analizleri	Numune miktarı en az 1 kg olmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> Kısa mesafeden toplanan örnekler 24 saat içerisinde, uzak mesafeden alınan örnekler 48 saat içerisinde laboratuvara teslim edilmelidir. Örnekler canlılığını yitirmemiş (ağız kısmı açık olmamalı, suyunu bırakmamalı, kokuşma olmamalı) ve hasarlı olmamalıdır.
İlgili Birim	Analiz/ Analiz Grubu	Minimum Miktarı(*)(**)	Diğer Kriterler
			<input type="checkbox"/> 1°C ila 8°C sıcaklık aralığında, haftanın ilk üç iş günü gelen numuneler kabul edilmelidir.
	Su analizleri	100 ml	(+2) - (+8) °C
	İnkübasyon testi istenen konserve analizleri	6 adet orijinal ambalaj	
MTL	Mikotoksin analizi numuneleri	250 gr/ml	

(*) Numunenin orijinal ambalajında gönderilmesi ve yukarıda belirtilen miktarlardan daha az olması durumunda ilgili laboratuvar sorumlusunun bilgisine başvurularak numune kabulü gerçekleştirilebilir. (**) Pestisit ve GDO numuneleri hariç, verilen miktarlar ikincil numune ayrılmaksızın analiz için gereken miktarları ifade eder.