



EDİRNE GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

NUMUNE KABUL VE SAKLAMA KOŞULLARI LİSTESİ

İÇERİK REVİZYON TARİHİ:07.01.2025

Ürünler		Taşıma ve kabul kriterleri	Saklama Koşulları	Saklama Süresi**	
Hayvansal Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Süt ve süt ürünleri (Süt, yoğurt,peynir, süt tozu, tereyağı, süt bazlı bebek maması vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
		Et ve et ürünleri (Sosis, sucuk, salam, balık, balık yağı vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C /- 24°C)	7 Gün
		Bal (Ballı Tatlılar, yemişler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
		Yumurta (Pişmiş yumurta ürünleri, pastörize yumurta vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
		Diğer (Jelatin, hayvansal kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
	İşlenmemiş Ürünler	Bal	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
		Et (Kıyma, parça et vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C /- 24°C)	7 Gün
		Süt	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
		Yumurta	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (Salça, meyve/sebze konsantreleri/suları, konserve, turşular, tahin vb)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
		Kuru sebze ve meyveler (Kahve, meyve tozları, helva, kurutulmuş meyveler, tahıl bazlı bebek maması vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	7 Gün
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (Bulgur, makarna, bisküvi, ekmek, cips, soya eti/unu vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
		Endüstriyel ürünler (Bitkisel yağlar, şeker, küspeler, çaylar, bitkisel kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün

* Soğuk Zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma vb. işlerin tamamı. Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8°C Dondurulmuş ürünler için (-15°C /-24°C) olmalıdır.

** Analiz sonucu uygun şahit ve ikincil numuneler için geçerlidir.

Hazırlayan KYB	Kontrol Eden KYBS	Onaylayan Müdür
Miraç Ecem CÖMERT	Şebnem MUTLU	Arıkan KOCABAŞ

LST.10/07.01.2025-02

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.

Sayfa 1 / 2



EDİRNE GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

NUMUNE KABUL VE SAKLAMA KOŞULLARI LİSTESİ

İÇERİK REVİZYON TARİHİ:07.01.2025

Ürünler		Taşıma ve kabul kriterleri	Saklama Koşulları	Saklama Süresi**	
		Kuru sebze ve meyveler (kuru soğan, kuru sarımsak, kuru bamy, kuru biber, baharatlar, fındık, ceviz vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmemiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (Elma, üzüm, domates, salatalık vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C) /Soğuk Zincir*	Soğuk Zincir*	7 Gün
		Tahıl ve bakliyat ürünleri (Buğday, nohut, mısır, bezelye,fasulye vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
		Endüstriyel ürünler (Pamuk, şeker pancarı, keten, ayçiçeği, çaylar vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
		Bitki ve bitki aksamaları (Yaprak, sap, çekirdek,kök vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
Diğer Ürünler		Meşrubatlar, alkollü içecekler şekerli içecekler vb	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün
Su - Atık Su		Su - Atık Su	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	7 Gün

* Soğuk Zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma vb. işlerin tamamı. Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8°C Dondurulmuş ürünler için (-15°C /-24°C) olmalıdır.

** Analiz sonucu uygun şahit ve ikincil numuneler için geçerlidir.

Hazırlayan KYB	Kontrol Eden KYBS	Onaylayan Müdür
Miraç Ecem CÖMERT	Şebnem MUTLU	Arıkan KOCABAŞ

LST.10/07.01.2025-02

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.

Sayfa 2 / 2