



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ	20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ	12/04.07.2024	SAYFA NO	1/9			
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre

MİKOTOKSİN ANALİZLER BİRİMİ

1.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	03.TA.01	** Fındık ve fındık ürünleri	JAOAC, 2005,vol.88,no:2	HPLC-FLD	250 gr	1600	1 GÜN
2.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)Tayini	03.TA.70	**Sert kabuklu kuru meyveler ve ürünleri	AOAC 991:31	HPLC-FLD	250 gr	1600	1 GÜN
3.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)Tayini	03.TA.72	**Tahıl ve tahıl ürünleri	AOAC 991:31	HPLC-FLD	250 gr	1600	1 GÜN
4.	Aflatoksin B1 Tayini ³Kuru madde	03.TA.74	Yem	AOAC 2003.02	HPLC-FLD	250 gr	1600+300 (KM)	1 GÜN
5.	**Okratoksin A Tayini (Yemde-³Kuru madde)	03.TA.75	**Tahıl ve tahıl ürünleri Yem	AOAC 2000.03	HPLC-FLD	250 gr	2000	1 GÜN
6.	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	03.TA.80	Kırmızı toz ve kırmızı pul biber	AOAC 999.07	HPLC-FLD	250 gr	1600	1 GÜN
7.	**Deoksinivalenol Tayini	03.TA.81	**Tahıl, tahıl ürünleri ve makarna	R-Biopharm P50/P50B	HPLC-DAD	250 gr	2000	1 GÜN
8.	Deoksinivalenol (Vomitoksin)Tayini ³Kuru madde	03.TA.104	Yem	TS EN 15791	HPLC-DAD	250 gr	2000	1 GÜN
9.	**Zearalenon Tayini	03.TA.83	**Tahıl ve tahıl ürünleri	R-Biopharm JAOAC İnt. Vol:84,No:5	HPLC-FLD	250 gr	2200	1 GÜN
10.	Zearalenon Tayini ³Kuru madde	03.TA.102	Yem	R- Biopharm RP91/RP90	HPLC-FLD	250 gr	2200+300 (KM)	1 GÜN
11.	**Fumonisin (B1+B2) Tayini	03.TA.96	**Mısır ve mısır gevreği	AOAC 2001.04	HPLC-FLD	250gr	2600	3 GÜN

*MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER BİRİMİ

12.	**Aerobik Koloni Sayımı	03.TA.15	**Gıda ve yem	TS EN ISO 4833-1	Dökme Plak Tekniği	250 gr/ml	600	3 GÜN
-----	-------------------------	----------	---------------	------------------	--------------------	-----------	-----	-------



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	2/9	
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre	
13.	Aerobik Koloni Sayımı	03.TA.28	Gıda	TEMPO® AC, 411113, Automated test for use with TEMPO, for the enumeration of Total viable count in 40-48 hours in food products.	Hızlı Test	250 gr/ml	1200	2 GÜN	
14.	Aerobik Koloni Sayımı	03.TA.51	Çevresel örnekler	TS EN ISO 4833-1	Dökme Plak Tekniği	-----	600	3 GÜN	
15.	**Bacillus Cereus Sayımı	03.TA.18	**Gıda ve yem	TS EN ISO 7932	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	700	2 GÜN Negatif Sonuçta	
16.	**Koliform Sayımı	03.TA.33	**Gıda ve yem	TS ISO 4832	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	650	1 GÜN Negatif Sonuçta	
17.	**E.coli Sayımı	03.TA.17	**Gıda ve yem	TS ISO 16649-2	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	650	1-2 GÜN Negatif Sonuçta	
18.	**E.coli Sayımı	03.TA.39	**Gıda ve yem	TS EN ISO 16649-3	En Muhtemel Sayı Tekniği	250 gr/ml	1000	2 GÜN Negatif Sonuçta	
19.	E.coli Sayımı	03.TA.78	Gıda ve Yem	TS ISO 7251	En Muhtemel Sayı Tekniği	250 gr/ml	1000	2-3 GÜN Negatif Sonuçta	
20.	E.Coli 0157 Aranması	03.TA.68	Gıda ve Yem	TS EN ISO 16654		250 gr/ml	1050	3 GÜN Negatif Sonuçta	
21.	**Enterobacteriaceae Sayımı	03.TA.52	**Gıda ve yem	TS EN ISO 21528-2	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	650	1 GÜN Negatif Sonuçta	
22.	Et Tür Tayini	03.TA.61	Isıl İşlem Görmüş Etler (Her bir tür için At-Domuz-Kanatlı-Sığır eti)	ELİSA Kit Prosedürü	ELISA	250 gr/ml	2000	7*** GÜN	
23.	**Koagülaz-pozitif Stafilokokların Sayımı	03.TA.19	**Gıda ve yem	TS EN ISO 6888-2	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	750	2 GÜN Negatif Sonuçta	
24.	**Küf ve Maya Sayımı	03.TA.16	**Gıda ve yem	TS ISO 21527-2	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	650	5 -7 GÜN	



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	3/9	
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre	
25.	**Küf ve Maya Sayımı	03.TA.53	**Gıda ve yem	TS ISO 21527-1	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	650	5-7 GÜN	
26.	Küf ve Maya Sayımı	03.TA.29	Gıda	TEMPO® YM, 80 001, Automated test for use with TEMPO, for the enumeration of Yeasts, molds in 72-76 hours in food products	Hızlı Test	250 gr/ml	1200	3 GÜN	
27.	**Listeria Monocytogenes Aranması	03.TA.22	**Gıda ve yem	TS EN ISO 11290-1		250 gr/ml	1100	4 GÜN Negatif Sonuçta	
28.	**Listeria Monocytogenes Aranması	03.TA.25	**Gıda	AFNOR BIO 12/11-03/04 VIDAS LMO2	Hızlı Test	250 gr/ml	1550	2 GÜN Negatif Sonuçta	
29.	Rope Sporu Sayımı	03.TA.37	Ekmek mayası	TS 3522	En Muhtemel Sayı Tekniği	250 gr/ml	700	3-4 GÜN	
30.	Rope Sporu Sayımı	03.TA.69	Ekmek	TS 5000	En Muhtemel Sayı Tekniği	250 gr/ml	700	3-4 GÜN	
31.	**Salmonella spp Aranması	03.TA.21	**Gıda ve yem	TS EN ISO 6579-1		250 gr/ml	1100	3 GÜN Negatif Sonuçta	
32.	**Salmonella spp Aranması	03.TA.24	**Gıda ve yem	AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS SLM	Hızlı Test	250 gr/ml	1450	2 GÜN Negatif Sonuçta	
33.	**Stafilokokkal Enterotoksin Aranması	03.TA.23	**Gıda	bioMerieux VIDAS SET 30705	Hızlı Test	250 gr/ml	1450	1 GÜN	
34.	Sülfite İndirgeyen Clostridium spp Sayımı	03.TA.20	Gıda ve Yem	TS EN ISO 15213-1	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	800	2 GÜN Negatif Sonuçta	
35.	Sterilite Kontrolü (inkübasyon+ AKS)	03.TA.36	Uht süt	TS 1192- TS EN ISO 4833-1	55°C 7 gün inkübasyon veya	200 gr/ml(yada orijinal ambalajda en az 3 kutu)	550	10-18 GÜN	
					30°C 15 gün inkübasyon		700		
					Dökme Plak Tekniği		600		



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	4/9	
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre	
36.	Ticari Sterilite Kontrolü	03.TA.71	Orta ve Düşük Asitli Konserve Gıdalar	TSE 10524	55°C 7 gün inkübasyon ve 35°C 10 gün inkübasyon	500 gr/ml(yada orijinal ambalaj en az 1 kutu)	550 ve 600	10 GÜN	
			Asitli Konserve Gıdalar		30°C 10 gün inkübasyon		550		
37.	Karakteristik Mikroorganizma Sayımı	03.TA.38	Yoğurt	TS ISO 7889	Koloni Sayım Tekniği	250 gr/ml	950	3 GÜN	
FİZİKSEL ANALİZLER BİRİMİ									
38.	Asitte çözünmeyen kül miktarı tayini	03.TA.42	Çay	TS 1566 ISO 1577	Gravimetrik	250 gr	900	1 GÜN	
39.	Ağırlık Kontrolü	03.TA.60 TGK 2017/23	Ekmek	04.01.2012 Tarih/ 28163 Sayılı R.G.	Gravimetrik	Orijinal numune	250	1 GÜN	
40.	Ağırlık Kontrolü (Brüt, Net, Gramaj)	03.TA.90	Konserve gıdalar	TS 2664/12.03.2007, Ürün Standardı veya Tebliği	Gravimetrik	Orijinal numune	250	1 GÜN	
41.	Çözünür Katı Madde Miktarı (Briks) Tayini	03.TA.95	Meyve ve sebze mamulleri	TS ISO 2173 AOAC 932.14C	Refraktometrik	250 gr	250	1 GÜN	
42.	Elektriksel İletkenlik	03.TA.93	Bal	TS 13366	Potansiyometrik	250 gr	450	1 GÜN	
43.	HCl'de çözünmeyen kül miktarı tayini	03.TA.12	Yem	21/01/2017 Tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete	Gravimetrik	250 gr	900	1 GÜN	
44.	HCl'de çözünmeyen kül miktarı tayini	03.TA.13	Ekmek, bisküvi	TS 2383	Gravimetrik	Orijinal numune/am blj	900	1 GÜN	
45.	Rutubet Tayini	03.TA.02	Çay	TS 1561 TS 1562	Gravimetrik	250 gr	300	1 GÜN	
46.	**Rutubet Tayini	03.TA.03	**Tahıl ve ürünleri(mısır ve baklagiller hariç)	TS EN ISO 712	Gravimetrik	250 gr/ml	300	1 GÜN	
47.	**Rutubet Tayini	03.TA.08	**Yem	29955 Sayılı Resmi Gazete (Yemin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metodlarına dair yönetmelik)	Gravimetrik	250 gr	300	1 GÜN	



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	5/9	
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre	
48.	Rutubet Tayini	03.TA.09	Ekmek	TS 5000	Gravimetrik	Orijinal numune	300	1 GÜN	
49.	**Rutubet Tayini	03.TA.94	**Bal	TS 13365	Refraktometrik	Orijinal numune	250	1 GÜN	
50.	**Kuru madde Analizi (Rutubet Analizi)	03.TA.59	**İşlenmiş iç fındık	TS ISO 771	Gravimetrik	250 gr	300	1-2 GÜN	
51.	Rutubet Tayini	03.TA.09	Peynir, İşlenmiş Peynir ve Tereyağı	TS EN ISO 5534- Peynir ve İşlenmiş Peynirde Toplam Kuru Madde İçeriği Tayini TS 1331-Tereyağı	Gravimetrik	250 gr	300	1 GÜN	
52.	Kutu Doldurma / Dolum Oranı Tayini	03.TA.91	Konserve gıdalar	TS 2664/12.06.2007, Konserve, Bitkisel Sıvı Yağlı Barbunya Pırlaki, Hazır Yemek	Gravimetrik/Volumetrik	Orijinal numune	250	1-2 GÜN	
53.	**Kül Tayini	03.TA.10	**Tahıllar, baklagiller ve yan ürünleri(nişasta ve nişasta ürünleri hariç)	TS EN ISO 2171	Gravimetrik	250 gr	650	1 GÜN	
54.	**Kül Tayini	03.TA.11	**Yem ve yem maddeleri	29955 Sayılı Resmi Gazete (Yemin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metodlarına dair yönetmelik)	Gravimetrik	250 gr	650	1 GÜN	
55.	Kül/Ham Kül Tayini	03.TA.05	Çay	TS 1564	Gravimetrik	250 gr	650	1 GÜN	
56.	Okside Olmamış Parça Tayini	03.TA.54	Siyah Çay, Yeşil Çay	29389 Say. R.G. TGK çay tebliği No:2015/30	Organoleptik	250 gr	250	1 GÜN	
57.	Ph Tayini	03.TA.14	Meyve ve sebze ürünleri	TS 1728 ISO 1842	Ph Metre	250 gr/ml	250	1 GÜN	
58.	Su Ekstraktı ³Kuru madde	03.TA.64	Çay	TS ISO 9768	Gravimetrik	250 gr	350+300 (KM)	1 GÜN	
59.	Suda Çözünen Kül Miktarı(Toplam Küle Göre) Tayini	03.TA.62	Çay	TS 1565	Gravimetrik	250 gr	1300	1 GÜN	
60.	Suda Çözünen Külde Alkalilik Tayini	03.TA.98	Çay	TS 1567	Volumetrik	250 gr	650	1 GÜN	

**03.LS.01****ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ**

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	6/9
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre
61.	Suda çözünmeyen madde	03.TA.56	Bal	TS 3036	Gravimetrik	250 gr	250	1 GÜN
62.	Toplam Toz Çay Tayini	03.TA.65	Çay	TS 4600 ISO 3720/Nisan 2003 / TGK Siyah Çay Tebliği	Gravimetrik	250 gr	250	1 GÜN
63.	Yabancı Madde Tayini	03.TA.07	Buğday-tüm ürünler	TS 2974/19.03.2018, Ürün Tebliği ve Standardı	Organoleptik/Gravimetrik	Orijinal numune	300	1 GÜN
64.	Yumurtada ağırlık kontrolü	03.TA.57	Yumurta	TS 1068	Gravimetrik	Orijinal ambalaj	250	1 GÜN
65.	Yumurtada hava boşluğu(Her 10 yumurta için)	03.TA.58	Yumurta	TS 1068	Fiziksel	Orijinal ambalaj	250	1 GÜN
KİMYASAL ANALİZLER BİRİMİ								
66.	Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği (Ekstrakte Edilen Yağında) (2)	03.TA.45	İşlenmiş İç Fındık, Fındık Ezmesi vb.	TS EN ISO 660	Titrimetrik	250 gr	400+450 (Yağ)	2-3 GÜN
67.	Asitlik	03.TA.46	Ekmek	TS 5000	Titrimetrik	Orijinal numune	350	1 GÜN
68.	Asit Sayısı/ Serbest Yağ Asitliği	03.TA.99	Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar , Kızartma Yağları	TS EN ISO 660	Titrimetrik	250 gr/ml	400	1 GÜN
69.	Bikarbonat Aranması	03.TA.97	Siyah çay	İşletme İçi Metot (Modifiye TS 1018)	Kalitatif	250 gr	400	1 GÜN
70.	Bitkisel Yağ Aranması	03.TA.86	Süt ve süt ürünleri	Modifiye Metot (TS 7503-TGK 2023/20)	GC-FID	250 gr/ml	1850	2-3 GÜN
71.	Boya Aranması	03.TA.100	Tüm Gıdalar	Modifiye Metot (TS 2284, FAO Food and Nutrition Paper 14/7, GMMAEK)	Kalitatif	250 gr/ml	600	1-2 GÜN
72.	Boya Miktarı Analizi Tartrazin (E102), Kinolin Sarısı (E104), Sunset Yellow (E110), Karminik Asit (E120), Azorubin, Karmosin (E122), Amarant (E123), Ponso(ponceau) 4R, Koşineal Red A (E124), Eritrosin (E127),	03TA.48	Tüm Gıdalar	NMKL 130	HPLC-DAD	250 gr/ml	1300	2-3 GÜN



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	7/9
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre
	Acid Red-Azophloxine (E128), Allura Red AC (E129), Patent Blue (E131), İndigotin-İndigo Karmin (E132), Brilliant Blue FCF (E133), Acid Green-Green S (E142), Brilliant Black BN (E151)							
73.	Diastaz Sayısı	03.TA.66	Bal	IHC 2009 Phadebase Tablet	Spektrofotometrik	250 gr	1000	1-2 GÜN
74.	Hacmen Alkol Miktarı Tayini	03.TA.88	Alkol ve alkollü içecekler	Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği No: 2017/9	Alkolimetre	250 ml	350/450 Distile olmayanlar	1-2 GÜN
75.	** Ham Protein Tayini	03.TA.41	**Tahıl ve tahıl ürünleri	TS 1620	Gravimetrik TitrimetriK	250 gr	700	1-2 GÜN
76.	**Ham Protein Tayini	03.TA.47	**Yem	R.G : 29955	Gravimetrik TitrimetriK	250 gr	700	1-2 GÜN
77.	Ham Lif (Selüloz) Tayini Kuru madde	03.TA.63	Çay	TS ISO 15598	Gravimetrik	250 gr	800+300 (KM)	1-2 GÜN
78.	**Ham Lif (Selüloz) Tayini	03.TA.73	Yem	R.G : 29955	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN
79.	Ham Selüloz (%1'den düşük) Tayini	03.TA.04	Gıda	TS 4966	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN
80.	Ham Selüloz (%1'den yüksek) Tayini	03.TA.06	Gıda	TS 6932	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN
81.	**HMF Analizi	03.TA.76	**Bal	IHC 2009/5-2 White Metodu	Spektrofotometrik	250 gr	700	1 GÜN
82.	İyot Tayini (Potasyum İyodat Cinsinden)	03.TA.40	Yemeklik tuz	TS 933	Titrimetrik	250 gr	650	1 GÜN
83.	Jelatin Aranması Analizi	03.TA.82	Süt ve süt ürünleri	AOAC Method 920.106	Gravimetrik-Çöktürme	250 ml	350	1 GÜN
84.	Kafein Analizi	03.TA.79	Çay, kola, kahve ve alkolsüz içecekler vb. Gıdalar	JAOAC Vol. 76 No:2	HPLC-DAD	250 ml	1300	1 GÜN



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ		20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ		12/04.07.2024		SAYFA NO	8/9	
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre	
85.	Karboksi Metil Selüloz Aranması	03.TA.89	Süt ve süt ürünleri	Milli Savunma Bakanlığı, Teknik Hizmetler Daire Başkanlığı, Yoğurt Teknik Şartnamesi (TEK.H.:06-90G/Şubat 2021)	Kalitatif	250 ml	600	1 GÜN	
86.	**Metil Alkol-Metanol / **Tersiyer Bütil Alkol Analizi	03.TA.85	Alkol ve alkollü içecekler	AOAC Off. Meth. 983.13	GC-FID	250 ml	1450	1-2 GÜN	
87.	Nişasta Aranması	03.TA.87	Süt ve süt ürünleri	EC 213/2001	Kalitatif	250 gr/ml	400	1 GÜN	
88.	Polar Madde Tayini	03.TA.101	Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 8420	Gravimetrik	250 gr/ml	800	2-3 GÜN	
89.	**Prolin Tayini	03.TA.67	**Bal	IHC 2009, page 59-60	Spektrofotometrik	250 gr	600	1-2 GÜN	
90.	Protein Tayini	03.TA.103	Gıda ve Hayvan Yemleri	AOAC 990.03	Dumas-LECO	250 gr	700	1-2 GÜN	
91.	Sorbik-Benzoik Asit (Sorbik+Benzoik Asit) Tayini	03.TA.84	Gıda ve gıda katkı maddeleri	NMKL :124	HPLC-DAD	250 gr	1300	1-2 GÜN	
92.	Şeker Bileşenleri (Sakkaroz , Glukoz , Fruktoz, Maltoz , Fruktoz + Glukoz , Fruktoz/ Glukoz)	03.TA.55	Bal	TS 13359	HPLC-RID	250 gr	1300	1-2 GÜN	
93.	Toplam/Ham Yağ (Ekstraksiyon)	03.TA.92	Yemler	ASE 150 Extraktion Method Parameters(Aplikasyon Metodu)	Gravimetrik	250 gr	450	1-2 GÜN	
94.	Toplam/Ham Yağ (Ekstraksiyon)	03.TA.92	Gıdalar	ASE 150 Extraktion Method Parameters(Aplikasyon Metodu)	Gravimetrik	250 gr	450	1-2 GÜN	
95.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu)	03.TA.44	Yoğurt	TS 1330	Bütirometrik	Orijinal numune	600	1 GÜN	
96.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu)	03.TA.43	Süt ve ayran	TS ISO 19662	Bütirometrik	250 gr/ml	600	1 GÜN	
97.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu) ³ Kuru madde	03.TA.105	Peynir	TS ISO 3433	Bütirometrik	250 gr	600+300(K M)	1 GÜN	
98.	Tuz Tayini	03.TA.49	Ekmek	TS 5000	Titrimetrik	250 gr/ml	400	1 GÜN	



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ	20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ	12/04.07.2024	SAYFA NO	9/9			
Sıra No	Analizin Adı	Metot No	Metodun Kapsadığı Ürün/Ürün Grubu(Matriks)	Orijinal Metot Kaynağı/ Kaynakları	Kullanılan Teknik	Minimum numune miktarları ***	Fiyat TL	*Süre
99.	Yağ Asitleri Kompozisyonu	03.TA.77	Bitkisel yağlar	COI / T.20 / Doc.No 33 , TGK 2023/20	GC-FID	250 gr/ml	1300	1-2 GÜN

NOT:1)* Analiz süresi tek bir numune içindir, numune yoğunluğuna, mesai saatlerine ve raporlamaya bağlı olarak süre değişmektedir. Mikrobiyolojik analizlerde listede belirtilen analiz süreleri negatif numuneler için geçerli olup, sonucun pozitif çıkması durumunda süre uzayabilir. Özel durumlar hariç Mikrobiyoloji laboratuvarına Numune Kabulü Pazartesi-Salı-Çarşamba mesai bitimine kadar yapılmaktadır.

**İşaretli olanlar akredite analizlerdir.

***Soğukta muhafaza edilmesi gereken(soğuk zincir) numunelerin 0°C ile +8°C, dondurulmuş ürünlerin -18°C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin +15°C ile +25°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. Analiz sonucu n5-n10 şeklinde istenirse yukarıda belirtilen minimum numune miktarı 5-10 kat artırılarak getirilmelidir.

a) Analiz fiyatları için laboratuvarla görüşünüz. Gıda ve Yem numunelerinde, hesaplama ile elde edilen sonuçlarda kullanılan parametrelere ve metoda göre ücret alınacaktır.

GENEL HÜKÜMLER

- Enstrümantal cihazlarla aynı anda birden fazla parametrenin sonuç olarak verilmesi durumunda analizden bir tek ücret alınacaktır.
- Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir. (rutubet, tuz, yağ, GDO vb.)
- GDO tip tayini analizlerinde analiz ücretine GDO tarama testi ücreti de ilave edilir.
- Özel Gıda Laboratuvarlarının Genel Numune Kayıt Defterlerinin Onayı (Her 100 sayfa) için 360 TL ücret alınır.
- Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü faaliyeti olup da listede yer almayan bedellerde Bakanlığımızın diğer döner sermaye işletmeleri için belirlenen listelerdeki fiyatlar uygulanır.
- Bu listedeki hizmetlere ilişkin ücretler peşin alınır. Gerçek veya tüzel kişilik tarafından yatırılan ücretler işlem yapıldıktan sonra iade edilmez.

Hazırlanma Tarihi: 13/03/2025 Takip numarası: 68

Hazırlayan: Canan TÜRKER

Onaylayan: Ahmet AKÇAY

KYBS

Müdür