

**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 Pilaki, 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 / TKG 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.	Etil Alkol / Etanol	03.TA.108	Alkol ve alkollü içecekler	Modifiye Metot (AOAC 983.13/1988)	GC-FID	250 ml	1450	1-2 GÜN	
75.	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	
76.	** Ham Protein Tayini	03.TA.41	**Tahıl ve tahıl ürünleri	TS 1620	Gravimetrik TitrimetriK	250 gr	700	1-2 GÜN	
77.	**Ham Protein Tayini	03.TA.47	**Yemler	R.G : 29955	Gravimetrik TitrimetriK	250 gr	700	1-2 GÜN	
78.	Ham Lif (Selüloz) Tayini 3Kuru madde	03.TA.63	Çay	TS ISO 15598	Gravimetrik	250 gr	800+300 (KM)	1-2 GÜN	
79.	**Ham Lif (Selüloz) Tayini	03.TA.73	Yemler	R.G : 29955	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN	
80.	Ham Selüloz (%1'den düşük) Tayini	03.TA.04	Tüm Gıdalar	TS 4966	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN	
81.	Ham Selüloz (%1'den yüksek) Tayini	03.TA.06	Tüm Gıdalar	TS 6932	Gravimetrik	250 gr	800	1-2 GÜN	
82.	**HMF Analizi	03.TA.76	**Bal	IHC 2009/5-2 White Metodu	Spektrofotometrik	250 gr	700	1 GÜN	
83.	HMF Analizi	03.TA.109	Bal	IHC (Interantional Honey Commission) 2009 sayfa 26-28	HPLC	250 gr	1300	1 GÜN	
84.	İyot Tayini (Potasyum İyodat Cinsinden)	03.TA.40	Yemeklik tuz	TS 933	Titrimetrik	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****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.	Jelatin Aranması Analizi	03.TA.82	Süt ve süt ürünleri	AOAC Method 920.106	Gravimetrik-Çöktürme	250 ml	350	1 GÜN
86.	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
87.	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
88.	**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
89.	Nişasta Aranması	03.TA.87	Süt ve süt ürünleri, Et ve Et Ürünleri	EC 213/2001	Kalitatif	250 gr/ml	400	1 GÜN
90.	Polar Madde Tayini	03.TA.101	Kızartma Yağları, Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar	TS EN ISO 8420	Gravimetrik	250 gr/ml	800	2-3 GÜN
91.	**Prolin Tayini	03.TA.67	**Bal	IHC 2009, page 59-60	Spektrofotometrik	250 gr	600	1-2 GÜN
92.	Protein Tayini	03.TA.103	Tüm Gıdalar ve Yemler	AOAC 990.03	Dumas-LECO	250 gr	700	1-2 GÜN
93.	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
94.	Şeker Bileşenleri (Sakkaroz , Glukoz , Fruktoz, Maltoz , Fruktoz + Glukoz , Fruktoz/ Glukoz)	03.TA.55	Bal	TS 13359	HPLC-RID	250 gr	1300	1-2 GÜN
95.	Toplam/Ham Yağ (Ekstraksiyon)	03.TA.92	Yemler	R.G : 29955	Gravimetrik	250 gr	450	1-2 GÜN
96.	Toplam/Ham Yağ (Ekstraksiyon)	03.TA.92	Tüm Gıdalar ve Yemler	ASE 150 Extraktion Method Parameters(Aplikasyon Metodu)	Gravimetrik	250 gr	450	1-2 GÜN
97.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu)	03.TA.44	Yoğurt	TS 1330	Bütirometrik	Orijinal numune	600	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	
98.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu)	03.TA.43	Süt ve ayran	TS ISO 19662	Bütirometrik	250 gr/ml	600	1 GÜN	
99.	Toplam Yağ Tayini (Gerber metodu) ² Kuru madde	03.TA.105	Peynir	TS ISO 3433	Bütirometrik	250 gr	600+300(K M)	1 GÜN	
100.	Tuz Tayini	03.TA.49	Ekmek	TS 5000	Titrimetrik	250 gr/ml	400	1 GÜN	
101.	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	
1. Enstrümantal cihazlarla aynı anda birden fazla parametrenin sonuç olarak verilmesi durumunda analizden bir tek ücret alınacaktır.	
2. Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir. (rutubet, tuz, yağ, GDO vb.)	
3. GDO tip tayini analizlerinde analiz ücretine GDO tarama testi ücreti de ilave edilir.	
4. Özel Gıda Laboratuvarlarının Genel Numune Kayıt Defterlerinin Onayı (Her 100 sayfa) için 360 TL ücret alınır.	
5. Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü faaliyeti olup da listede yer almayan bedellerde Bakanlığımızın diğer döner sermaye işletmeleri için belirlenen listelerdeki fiyatlar uygulanır.	
6. Bu listedeki hizmetlere ilişkin ücretler peşin alınır. Gerçek veya tüzel kişilik tarafından yatırılan ücretler işlem yapıldıktan sonra iade edilmez.	

Hazırlanma Tarihi: 13/10/2025 Takip numarası: 70

Hazırlayan: Ayşenur GÜNDÜZ

Onaylayan: Necdet BEŞİKCİ

KYBS V.

Müdür V.