

FİZİKSEL ANALİZLER					
ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
**Ağırlık Kontrolü Tayini: Bütüt ağırlık, Dolum oranı, Gramaj ağırlık, Net ağırlık, Süzme ağırlığı, Ortalama ağırlık	Çeşitli Gıdalar: yumurta, ekme, konserve vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı, TS 1068, 2017/23 Tebliğ, TS 2664	-	2-3	ürün ambalajlı ve orijinal olmalı, ambalaj ağırlık bilgisinde, sınıf, tip çeşit v.b bilgisi içermelidir.
Hektolitre Ağırlığı	Çeşitli Gıdalar: Tahıllar, Yulaf vb	Gravimetrik :TS EN ISO 7971-3	-	1-2	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı
1000 Dane Ağırlığı	Çeşitli Gıdalar: Tahıl ve Baklagiller vb	Gravimetrik: TS 314, TS EN ISO 520	-	1-2	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı
**Tane/kg, 25 gr'daki Tane Sayısı Tayinleri	Çeşitli Gıdalar (kuru incir, kuru kayısı, kuş üzümü vb)	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı TS 541, TS 485, 2013/12 Tebliğ	-	2-3	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, orijinal ambalajlı olmalı
Toplam toz çay miktarı (Tanecik boyutu ≤ 35 µ)	Siyah çay	Gravimetrik: 2015/30 tebliğ TS 3479 ISO 2591-1	-	2-3	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı
**Elek, İriliik, Boylama: Boy özelliği (Elek göz açıklığı), Elek altı, Elek üstü, Kabuk kalınlığı, Kalınlık, Tane büyüklüğü (Göz açıklığı), Tane İriliği, Tane Uzunluğu, Uzunluk/Genişlik	Çeşitli Gıdalar: Nişasta, Pirinç, Buğday Unu, Nohut, Zeytin, Arpa, Tuz vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı **TS 2970, TS 2408, TS 4500, TS 142, TS 774, TS 4078, 2013/48 tebliğ ve TS 3479 ISO 2591-1	-	2-3	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı, ambalajda etiket bilgisi içermelidir, ürün adı, sınıf, tür, çeşit, tip, vb belirtilememelidir
Cemen Miktarı	Pastırma	Gravimetrik: TS 1071	-	2-3	Orijinal ambalajlı olmalı
***Fiziksel Kusurlar ve Özellikler: Bozuk, Bozuk ve böcek zararlı, Çürük, Küflü, Kırık tane, Böcek yenikli, Buruşuk tane, Camısı tane, Hasarlı Kusurlu tane vb	Çeşitli Gıdalar: Pirinç, Salça, Tahıllar, Baklagiller, Bulgur, Ceviz, Baharatlar, İncir ezmesi vb	Görünüş-Kusur-Sayım: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı ** TS 309, TS 1466, TS 2408, TS 1276, 2016/49 TS 542 tebliğ TS 2284	-	2-3	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı, ambalajlı olanlarda etiket bilgisinde sınıf, tür, tip ve çeşit vb özellikleri belirtilemeli
**Yoğunluk / Bağlı Yoğunluk: Bağlı Yoğunluk, Yoğunluk	Çeşitli Gıdalar: Bitkisel yağlar, Meyve suları, Ayrın, Süt vb	İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı ** TS 4959, TS EN 1131, TS 1018	-	1-2	
**İç Malzeme/Dolgu Maddesi/Çeşni Oranı: Afyon Kaymağı Oranı, Ayrılabilen Çeşni Oranı İç Malzeme Oranı İç Oranı Kaymak Oranı Kuru/Sert Kabuklu/ Kurutulmuş Meyve Meyve Oranı,Yaprak Oranı, Kuru Meyve Ağırlığı Oranı Çeşit tayini	Çeşitli Gıdalar: Lokum, Reçeller, Akide şekeri, Dondurma vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı : TS 3958, TS 8444, TS 5230, TS 7780, TS 4265	-	2-3	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, ambalajlı olanlarda orijinal olmalı, ambalajda etiket bilgisi içermelidir, ürün adı, sınıf, tür, çeşit, tip, vb belirtilememelidir
**Suda Çözünabilen Katı Madde (Briks)	Çeşitli Gıdalar: Reçel, salça, meyve suyu, pekmez vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: TS 4890, TS EN 12143, TS 1466	-	1-2	
***Yabancı Madde / Yabancı madde (gözle görülebilir): Böcek başı sayısı, Böcek, böcek parçaları veya yumurtaları, İnorganik yabancı madde, Organik yabancı madde vb	Çeşitli Gıdalar: Ayçiçeği tohumuk ve çerezlik, Fıstık, Ekmek, tahıllar, baklagiller, pirinç, cin mısır, fındık, nohut vb	Görünüş-Yabancı Madde- Sayımı: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: TS 2947 EN ISO 658, TS 1279, TS 2408, TS2974, TS 3415, TS 3074, TS 142	-	1-2	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir, orijinal ambalajlı olmalı. Ambalajda etiket bilgisinde ürün içeriği belirtilmeli, ürün adı, sınıf, tür, çeşit, tip vb belirtilememelidir
*Düşme Sayısı (Falling Number)	Buğday Unları	Süre ölçümü: TS EN ISO 3093	-	2-3	Öğütülmüş olmalı
Kırılma İndisi	Bitkisel Ve Hayvansal Katı Ve Sıvı Yağlar	Refraktometrik: TS EN ISO 6320	-	1-2	ürün etiket bilgisinde ürün adı tam belirtilememelidir
Yem Bileşenleri / İçeriği / Ham Madde Tespiti (Et Kemik Unu)	Karma yemler (Ruminat)	Mikroskobik: 2017/29955 Sayılı R.G.	-	3-4	
Konserve Sıvısı Su Oranı / Konserve Sıvısı Yağ Oranı	Balık Konservesi	Gravimetrik: İlgili ürün standardı: TS 353	-	2-3	Orijinal ambalajlı olmalı
Renk Tayini	Bira	Spektrofotometrik :ASBC Metot	-	1-2	Orijinal ambalajlı olmalı
**Gıdalarda Duyusal Analiz*: Duyusal Analiz / Organoleptik: renk, tat, koku, görünüş	Çeşitli Gıdalar: İlgili Ürün TS ve tebliğinde duyusal Özellikleri Belirtilmiş Olan ürünler	Ürün Tebliğ ve Standartları, TS 5525, TS 8586-1 ve TS 8586-2, 2014/53 Tebliğ	-	7-12	Orijinal ambalajlı olmalı. Ürün duyusal analize alınmadan önce mikrobiyolojik analizleri tamamlanmış ve raf ömrü dolmamış olmalı. Naturel zeytinyağlarında serbest asitlik, peroksit değeri, ultraviyole ışığında özgül soğurma analizleri ön koşuldur.
**Rutubet / Nem / Kuru Madde: Kuru madde, Kurutma Kaybı, Nem / Rutubet	Yemler, Çeşitli Gıdalar: Akide Şekeri, beyaz şeker, çiğ et, kuru meyveler, fıstık, Kahve, Makarna, Baklagiller, Meyve sebze ürünleri, peynir, Süt, Dondurma vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: 2017/29955 R.G TS 1201 EN ISO 1741, 2002/26 tebliğ, TS 1743 ISO 1442, TS 542, TS ISO 771, TS 13423, TS EN ISO 712, TS ISO 24557, TS 1129 ISO 1026, TS EN ISO 5534, TS 1018, TS ISO 3728	-	2-3	Ürün açılmadan gelmeli
**Rutubet / Nem / Kuru Madde: Kurumadde, nem / Rutubet	Baharatlar, Hindistan cevizi vb	Toluen Metodu: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı TS 2134	-	2-3	Ürün açılmadan gelmeli, Ürün öğütülmeden gelmeli*
**Rutubet / Nem / Kuru Madde: Rutubet, Kuru Madde	Bal	Refraktometrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı TS 13365	-	1-2	Ürün açılmadan gelmeli
*Yağsız kuru madde	Çeşitli Gıdalar: Süt, Kakao, Dondurma, Tereyağı	Gravimetrik: TS 1018, TS 3076-1, TS 4265, TS 1331	-	2-4	Ürün açılmadan gelmeli
Toplam Katı Madde	Sirke	Gravimetrik: TS 1880, AOAC 987.08	-		Ürün açılmadan gelmeli

**pH Tayini	Yem, Çeşitli Gıdalar: Et ve et ürünleri, Sebze ve meyve mamülleri, pekmez, Peynir, Salça, Receler vb	pH metre: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: TS 3136 ISO 2917, TS 1728 ISO 1842, TS 3792, TS 2176	-	1-2	Raf ömrünü tamamlayan ürünlerde ürün analize alınmaz
Suya Geçen Madde	Çeşitli Gıdalar: Makarna, bulgur, aşurelik buğday vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı, TS 1620	-	2-3	
Öz / Gluten: Kuru Gluten, Yaş Gluten	Buğday Unu	Gravimetrik: TS EN ISO 21415-1	-	2-3	
Kirlilik / Kir Muhtevası / Sediment	Süt	Gravimetrik: TS 1018, AOAC 952.21	-	2-3	
Sediment / Kir Muhtevası / Çökebilen Katı Madde: Tortu / Çökelti	Hayvansal ve Bitkisel Sıvı Yağlar	Gravimetrik-Çökelti: TS EN ISO 15301	-	2-3	Katı yağlar da uygulanmaz
*Kül / İnorganik / Toplam İnorganik Madde: Suda Çözünen ve Suda Çözünmeyen Kül Tayini / Toplam küle göre	Çay, Çiğ Çekirdek Kahve Kahve (Kavrulmuş, öğütülmüş)	Gravimetrik: TS 1565, TS 3117, TS 13423	-	2-4	
**Kül / İnorganik / Toplam İnorganik Madde: Hidroklorik Asitte (HCl'de) Çözünmeyen Kül	Yem ve Gıdalarda: Baharat, çay, kahve, meyve sebze mamülleri, fındık, ceviz, bisküvi vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: 2017/29955 R.G, TS 2133 ISO 930, TS 1566 ISO 1577, TS 13423, TS ISO 763, TS ISO 735, TS 2383	-	2-4	
**Kül / İnorganik / Toplam İnorganik Madde - Toplam Kül / Kül / Ham Kül	Yem ve Gıdalarda: Yem ve yem hammadesi, Küspeler, et ürünleri, Baharat, bisküvi, çay, Kahve, helva, pekmez vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: 2017/29955 R.G, TS 1746 ISO 936, TS 2131 ISO 928, TSEN ISO 2171, TS 1564, TS 13423, TS 6399, TS 3792	-	2-4	
**Kül/İnorganik / Toplam İnorganik Madde - Sülfatlandırılmış Kül	Gıda: Gıda katkı, glukoz şurubu, akide, bonbon, şeker vb	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: 2007/30027, FCC 10 Edition page1259, 2002/26 tebliğ	-	2-4	Gıda katkı maddeleri yönetmeliği spesifikasyonlarında sıcaklığı belirtilen numuneler analize alınır
*Suda Çözünen Madde / Su Ekstraktı Miktarı	Çay	Gravimetrik: TS ISO 9768	-	2-4	
Suda Çözünmeyen Madde	Gıdalar: Bal, Tuz, Şeker	Gravimetrik: TS 3032, TS 1346, TS 861	-	2-4	
Su Aktivitesi	Gofret, Deniz patlıcanı, Et, Kuru meyve vb	Higrometre Su aktivitesi Cihazı: TS 7474, TS 1069, AOAC-978.18	-	2-4	
Uçucu Madde Miktarı / Toplam Uçucu Madde	Çeşitli Gıdalar: Bitkisel yemeklik sıvı yağlar, Fındık ezmesi	Gravimetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: TS EN ISO 662, TS ISO 771	-	2-4	Ürün açılmadan gelmeli
*Toplam Uçucu Yağ	Çeşitli Gıdalar: Anason, Reyhan, Baharatlar	Distilasyon: TS EN ISO 6571	-	2-4	Ürün işlem görmeden (öğütülmeden) gelmelidir. İlgili Tebliğde belirtilen ürünlerde KM Sonuç hesaplanır
Sınıf Özellikleri: Et Ve Çekirdek Oranı	Yeşil ve siyah zeytin	Gravimetrik: TS 12343, TS 12352	-	2-4	Orijinal ambalajlı olmalı, etiket bilgisinde ürün adı tür, çeşit, tip ve sınıf belirtmeli
Okside olmamış parça / Okside olmuş parça	Siyah çay, yeşil çay	Gravimetrik: TS 4600 ISO 3720, 2015/30 tebliğ, TS 12691	-	1-2	Bitkisel çaylarda yapılmaz
Tahıl Ve Tahıl Ürünlerinde* Rutubet Tayini	Tahıl ve Öğütülmüş Tahıl Ürünleri Rutubet Tayini	TS EN ISO 712	Akredite	3-4	
Tahıl Ve Tahıl Ürünlerinde Kül Tayini *	Tahıl ve Öğütülmüş Tahıl Ürünleri Kül Tayini	TS EN ISO 2171	Akredite	3-4	
Hayvan Yemleri RutubetTayini*	Hayvan Yemi Rutubet Tayini	TS 6318	Akredite	3-4	
Hayvan Yemleri Kül Tayini *	Hayvan Yemi Kül Tayini	TS ISO 5984	Akredite	3-4	
Erime (Kayma) Noktası	Bitkisel Katı Yağlar	Sıcaklık Ölçümü: TS 2812, TS EN ISO 6321	-	2-3	
Donma Noktası	Çiğ süt ve diğer sütler	Sıcaklık Ölçümü: TS EN ISO 5764	-	2-3	Soğuk zincir korunmalı
*Elektriksel İletkenlik Tayini	Bal	Kondüktometre: Ölçer Bal TS 13366	-	2-3	Ürün çeşidi belirtmeli
Gam (sakız mayası) analizi	Sakızda	Gravimetrik: TS 8000	-	2-3	
Hacim Artışı / Genişlemesi	Dondurmada / Süt Esası	Gravimetrik: TS 4265	-	2-3	
Donan / çözünen su oranı / Çözdürülmüş Su Oranı	Çeşitli Gıdalar: Dondurulmuş tavuk eti, Dondurulmuş hindi eti	Gravimetrik: İlgili standart: TS 2409, TS 4018	-	2-3	Orijinal ambalajlı olmalı, ürün açılmadan gelmeli
Çözünebilir oran: Çözünürlük, Suda Çözünebilir Oranı, Çözünme süresi	Çeşitli Gıdalar: Süt tozu, Çözünebilir kahve, Et suyu ürünleri	Gravimetrik, Volümetrik: İlgili Ürün Tebliğ ve Standardı: TS 1329, TS 5389, TS 7440	-	2-3	

NOT: \*Ürün metotlarında Kuru madde (KM de) belirtilen kriterler için sonuçlar Kuru madde /rutubet esasına göre işlem ve hesaplama yapılır.

\*\* Listede yer almayan Ürünler için analizler ilgili Tebliğ ve TS'ler de Yer alan Metotlara Göre Yapılır. Analizde anılan metotlarda güncel kaynaklar takip edilmektedir.

\*\*\*Fiziksel Kusur Tanımlaması aşağıda belirtilen analizler ile benzeri analizleri kapsamaktadır. Boş Dane; Acı, Çürük, Küflü, Kötü Kokuya ve Tada Sahip, Böcek Yenikli veya Kemiricilerin Vurgununa Uğramış İç; Acı, çürük, küflü, limonlamış, kötü kokuya ve tada sahip, böcek yenikli veya kemirici vurgununa uğ; Bozuk Dane; Böcek Hasarlı Tane; Böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı tat ve kokulu çekirdek sayısı; Toplam Kusurlu Tane; Zarar Görmüş Tane; Tam Kargo; Çekirdek Parçaları; Hafif Daneler Tayini; Çürük Çekirdek, Küflü Çekirdek; Diğer Çeşitlerin Tayini; Ham Tane ve Tebeşir İşmiş Tane; Kargo yada Kahverengi Pirinç; Kırık Tane; Kırmızı Çizgili Tane; Gözle Görülebilir Küf Odakları; Küf, Küflü Ceviz İçi Oranı; Mandık veya Kırmızı Dane; Siyah Leke Tayini vb

\*\*\*\*Yabancı Madde Analiz Tanımlaması aşağıda belirtilen analizler ile benzeri analizleri kapsamaktadır. Böcek Aranması Analizi; Böcek Hasarlı Tane; Böcek Yenikli Dane Miktarı; Böcek Yeniği, Ölü Böcek ve Diğer Parazitler; Böcek ve Böcek Kalıntısı Aranması; Böcek ve Böcek Parçaları ile Kalıntıları; Böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı tat ve kokulu çekirdek sayısı; Böcek, Kemirici Hayvan ve Bunların Kalıntıları; Canlı Böcek veya Hayvansal Kalıntı; Hayvansal Atık ve Kalıntıları; Kurt Aranması; Organik Yabancı Madde Miktarı; Taş, Toprak vb. İnorganik Maddeler; Toplam Yabancı Madde; Yabancı Madde, Bozuk Dane ve Boş Danenin Tespiti; İnorganik Yabancı Madde Miktarı vb

& Değer analiz sonucu hesabında kullanılacak Brixs, Rutubet/Nem/Kuru Madde vb. analizler (Akredite ürünler dahil ) valı asyönü yapılan ürün gurubu kapsamlardaki metot/kaynak ile ürün analize alınır. Sonuçlar sistemden (GKLS) ilgili laboratuvar birimleriyle paylaşılır.

& Analiz Tekrarı Uygun Olmayan Numune Vasfını Kaybetmiş Numunelerde Arta Kalan Numuneleri Saklanmaz. Şahit Numuneler İle Olumsuz Olan Numunelerin Kalanları Laboratuvarında Saklanırlar.

& Laboratuvarımızın Günlük Numune Kabul Kapasitesi 25 numunedir. 25 Örnek Sonrası Bir Sonraki Günden Sonra İşlem Görür Başka Laboratuvarlardan Sonuç Alınarak Hesaplaması Yapılan Analizlere Diğer Laboratuvarların Analiz Süreleri İlave Edilir.

BIYOTOKSİN ANALİZLERİ					
ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Çift Kabuklu Yumuşakça Avlak Bölgesi Deniz Suyu	Toksik Alg	TS/EN 15204	-	2	Su kolonunu temsil eden 3 derinlikten en az 500 er ml ve herbirine 14-15 damla formaldehit ilave edilmiş olarak
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Paralitik Shellfish Poison Grubu (PSP) (HPLC) Analizi	AOAC 2005.06	Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Diarretic Shellfish Poison Grubu (DSP) Okadoik Asit ve DTX'ler (LC-MS/MS)	EUMRLB Lipophilic Marine Biotoxins by LC-MS/MS v5 2015	Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Diarretic Shellfish Poison Grubu (DSP) AZA'lar (LC-MS/MS)	EUMRLB Lipophilic Marine Biotoxins by LC-MS/MS v5 2015	Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Diarretic Shellfish Poison Grubu (DSP) YTX'ler (Sülfatlandırılmış Bileşikler) (LC-MS/MS)	EUMRLB Lipophilic Marine Biotoxins by LC-MS/MS v5 2015	Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Diarretic Shellfish Poison Grubu (DSP) Pektinotoksin, PTX'ler (LC-MS/MS)	EUMRLB Lipophilic Marine Biotoxins by LC-MS/MS v5 2015	PTX2 Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
Çift Kabuklu Yumuşakçalar	Amnesic Shellfish Poison Grubu (ASP) (LC-MS/MS) Domoik Asit	SOP for determination of domoic acid (ASP toxins) in molluscs by UPLC-MS Ver.1	Akredite	2	Soğuk zincir kurallarına uyulmalıdır. Analiz süresi; numunenin Laboratuvara teslim saati itibarıyla başlar.
KİMYASAL ANALİZLER					
ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Baharat analizleri	Ham Selüloz	TS 4966	-	2-4	
Baharat analizleri	Uçucu olmayan eter ekstraktı	TS 2137/ISO 1108	-	3-5	
Bal	Hidroksi Metil Furfurol	TS 3036, IHC 2002	-	2-4	
Bal	Sakkaroz Tayini	TS 3036, IHC 2002	-	2-4	
Bal	Asitlik Tayini	TS 3036, IHC 2002	-	1-3	
Bal	Fruktoz, Glukoz, Sakkaroz	TS 3036, IHC 2002	-	1-3	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Yağ Asitleri Kompozisyonu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	-	1-3	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Sabun Miktarı	TS 5038	-	1-2	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Serbest Yağ Asitliği	TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği (2014/53)	-	1-2	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Peroksit Sayısı	TS EN ISO 3960	-	1-2	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	iyot Sayısı	TS EN ISO 3961	-	1-2	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Sabunlaşma Sayısı	TS EN ISO 3657	-	1-2	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Sabunlaşmayan Madde	TS 4963	-	2-4	
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Sterol Kompozisyonu GC-FID Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği, COI/T20.doc No.10, TS 7503	Akredite	2-5	
Bitkisel Yağlar	Toplam 3-MCPD Miktarı Tayini	DGF Summation Method	-	2-3	
Bitkisel Margarin	Tuz Tayini	TS 2812	-	1-2	
Bitkisel Margarin	Yağ Tayini	TS 2812	-	1-2	
Çay	Selüloz Tayini	TS ISO 15598	-	2-4	
Çay	Suda çözünen külde alkalilik	TS 1565-1567	-	2-4	
Çeşitli Gıdalarda	Nişasta Aranması	GMMAY	-	1-2	
Et ve Et Ürünleri	Toplam Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Et ve Et Ürünleri	Yağ	TS 1744	Akredite	2-4	
Et ve Et Ürünleri	Nişasta Miktarı	Food Analysis, R.Lees, 1975	-	2-5	
Et ve Et Ürünleri	Toplam Şeker Tayini	GMMAY	-	2-4	
Et ve Et Ürünleri	Enerji Hesabı	Etiketleme Yönetmeliği	-	3-7	hesaplama ile belirlenir
Findik Ezmesi	Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Kahve(Çözünbilir)	Külün alkaliliği	TS 5389	-	1-3	
Meyve-Sebze Ürünleri Analizi	Tuz Tayini	TS 774, TS 2664	-	1-2	
Meyve-Sebze Ürünleri Analizi	Asitlik Tayini	TS 1125 ISO 750	Akredite	1-2	
Meyve-Sebze Ürünleri Analizi	Toplam Şeker Tayini	TS 1466	-	2-4	
Pekmez	Hidroksi Metil Furfurol	TS 6178 ISO 7466	-	2-4	
Pekmez	Toplam Şeker Tayini	TS 3036, IHC 2002	-	2-4	
Pekmez	İnvert Şeker Tayini	TS 3036	-	2-4	
Pekmez	Sakkaroz Miktarı Tayini	TS 3036	-	2-4	
Puding	Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Puding	Nişasta Miktarı	GMMAY	-	1-3	
Puding	Enerji Hesabı	Etiketleme Yönetmeliği	-	3-7	hesaplama ile belirlenir
Sirke	Asetil Metil Karbinol Testi	TS 1880 EN 13188	-	2-4	
Sirke	Asitlik Tayini	TS 1880 EN 13188	-	1-2	
Süt ve Süt Ürünleri	Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Süt ve Süt Ürünleri	Asitlik Tayini	TS 1330, TS 1329, TS 4680, TS591, TS 1018	Akredite	1-2	Sütte akredite
Süt ve Süt Ürünleri	Bitkisel Yağ Aranması GC-FID Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği, TS 7503	Akredite	4-5	

Süt ve Süt Ürünleri	Yağ tayini	TS 1018, TS ISO 3433, TS 1864, TS ISO 2446, T.G.K. 2002/16, TS 1330, TS 1331	-	1-2	
Süt ve Süt Ürünleri	Yabancı yağ aranması	Commission Regulation (EC) no: 213/2001	-	3-4	
Süt	Laktoz Tayini	TS 8865	-	1-2	
Süt Ürünleri	Laktoz Tayini	Süt ve Ürünleri Muayene ve analiz metotları rehberi	-	1-2	
Süt Ürünleri	Tuz Tayini	TS ISO 1738, TS 591	-	1-2	
Sarap	Toplam asitlik	TS 522	-	1-2	
Sarap	Invert Şeker Tayini	TS 522	-	2-4	
Şeker ve Şekerli Mamüller	Toplam Şeker Tayini	TS 7780, TS 3036, T.G.K. 2002/26	-	12-4	
Şeker ve Şekerli Mamüller	Invert Şeker Tayini	TS 7780, TS 3036, T.G.K. 2002/26	-	2-4	
Şeker ve Şekerli Mamüller	Sakkaroz Miktarı Tayini	TS 7780, TS 3036, T.G.K. 2002/26	-	2-4	
Tahin	Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Tahin	Asitlik Tayini	TS EN ISO 660	-	1-2	
Tahin	Selüloz Tayini	TS 4966	-	2-4	
Tahin Helvası	Protein	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Tahin Helvası	Toplam Şeker Tayini	TS 7780	-	2-4	
Tahin Helvası	Ham Selüloz	TS 4966	-	2-4	
Tahin Helvası	Ekstrakte Edilen Yağda Peroksit Sayısı	TS EN ISO 3960	-	1-3	
Tahin Helvası	Ekstrakte Edilen Yağda Asitlik	TS EN ISO 660	-	1-3	
Tahin Helvası	Yağ Asitleri Kompozisyonu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	-	1-3	
Tereyağ	Asitlik Tayini	TS ISO 1740	-	1-2	
Tüm Gıdalar	Ekstrakte Edilen Yağda Peroksit Sayısı	TS EN ISO 3960	-	1-3	
Tüm Gıdalar	Protein Tayini	AOAC 990.03, 2000	Akredite	1-3	
Tüm Gıdalar	Ham Selüloz	TS 4966	-	1-3	
Tüm Gıdalar	Toplam Diyet Lifi Tayini	Kit Prosedürü		5-7	cihaz arzısı
Un ve unlu mamüller	Protein	AOAC 990.03 Nitrogen Content Combustion Mt.Leco FP528	Akredite	1-3	
Un ve unlu mamüller	Yağ	TS 6180	-	2-4	
Un ve unlu mamüller	Asitlik Tayini	TS 4500, TS 2282, TS1620, TS 5000, TS 6179 ISO 7305	-	1-2	
Un ve unlu mamüller	Nişasta Miktarı	GMMAY	-	1-3	
Un ve unlu mamüller	Toplam Şeker Tayini	TS 2383, GMMAY	-	1-3	
Un ve unlu mamüller	Enerji Hesabı	Etiketleme Yönetmeliği	-	3-7	hesaplama ile belirlenir
Unlu mamüller	Tuz Tayini	TS 5000	-	1-2	
Yoğurt	Jelatin Aranması	AOAC 920.36	Akredite	1-2	
Yoğurt ve Peynirlerde	Nişasta Aranması	(EC) No:213/2001	Akredite	1-2	
Zeytinyağı	UV'de Özgül Absorbans Spektrofotometre Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	1-3	
Zeytinyağı	Wax Tayini GC-FID Metodu , Etil Metil Esterleri Tayini GC-FID Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	2-3	
Zeytinyağı	Serbest Yağ Asitliği Tayini	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	1-2	
Zeytinyağı	Yağ Asitleri Kompozisyonu GC- FID Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	2-3	
Zeytinyağı	Stigmastadien Tayini	TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (2014/53)	-	2-3	
Zeytinyağı	Peroksit Sayısı Tayini	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	1-2	
Zeytinyağı	Tohum Yağlarının Tespiti (ECN42) Farkı Tayini HPLC-RID Metodu	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	Akredite	1-2	
Zeytinyağı	2 Gliseril Monopalmitat	TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (2014/53)		1-2	
Yem (Hayvansal)	Ham Protein	AOAC 990.03 Nitrogen Content Combustion Mt.Leco FP528	Akredite	1-3	
Yem	Yağ	TS 1744, 21/01/2017 Tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete (Yemlerin Resmi Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik)	Akredite	2-4	
Yem	Ham Selüloz	EC 152/2009 Annex 3	Akredite	2-4	
Yem	Üre	21/01/2017 Tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete (Yemlerin Resmi Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik)	-	1-2	
Yem	Nişasta Miktarı	21/01/2017 Tarih ve 29955 Sayılı Resmi Gazete (Yemlerin Resmi Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik)	-	1-3	
Yem	Toplam Şeker Tayini	21/07/2017 Tarih ve 29955 Sayılı RG	-	2-4	

Kolza Tohumu	Erüsik asit	Türk Gıda Kodeksi 2014/53 Sayılı Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	-	2-4	
Kolza Tohumu	Toplam yağ	EN ISO 659	-	2-4	
Su	Amonyak Aranması	Rutin Analiz Yöntemleri Klavuzu	-	1-2	
Su	Amonyum İyonu Tayini	NANOCOLOR 300 D 1-05 no	-	1-2	
Su	Askıda Katı Madde	TS 7094	-	1-2	
Su	BOİ	CKT	-	5-6	
Su	Toplam Katı Madde Tayini	TS 7093	-	1-2	
Su	Bulanıklık Tayini	NANOCOLOR 300 D 92 nolu test	-	1-2	
Su	Elektriksel İletkenlik	TS 9748	-	1-2	
Su	Fenol Tayini	NANOCOLOR 300 D 75 nolu test	-	1-2	
Su	Fosfat Tayini	NANOCOLOR 300 D 76 nolu test	-	1-2	
Su	Klor Kalıntısı Tayini	NANOCOLOR 300 D 16-2 nolu test	-	1-2	
Su	Klorür Tayini	TS 266	-	1-2	
Su	KOİ	NANOCOLOR 300 D 33 nolu test	-	1-2	
Su	Koku - Tat	TS 266	-	1-2	
Su	Nitrat Tayini	NANOCOLOR 300 D 64 nolu test	-	1-2	
Su	Nitrit Tayini	NANOCOLOR 300 D 67 nolu test	-	1-2	
Su	Organik Madde Tayini	TS 6288	-	1-2	
Su	pH Tayini	TS 3263	-	1-2	
Su	Silis Tayini	NANOCOLOR 300 D 48 nolu test	-	1-2	
Su	Sülfat Tayini	NANOCOLOR 300 D 86 nolu test	-	1-2	
Su	Toplam Azot Tayini	NANOCOLOR 300 D 83 nolu test	-	1-2	
Su	Toplam Sertlik Tayini	TS 266	-	1-2	
Su	Yağ Ve Gres Tayini	TS 7887	-	1-2	
<b>KATKI ANALİZLERİ</b>					
ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Gıdalar	Benzoik Asit-Sorbik Asit ve Tuzları (Sodyum Benzoat- Potasyum Sorbat) Tayini HPLC-UV/DAD Metodu	AOAC Vol.76 No:2	Akredite	2-10 gün	Tüm gıdalarda akreditedir.
Gıdalar	Kafein Tayini (HPLC)	AOAC Vol.76, No.2, 1993	Akredite	2-10 gün	Gıdalarda akreditedir
Gıdalar	Nitrit ve Tuzlarının Tayini (Spektrofotometre)	ISO 3091	-	2-10 gün	
Yemler	Nitrit ve Tuzlarının Tayini (Spektrofotometre)	ISO 3091	Akredite	2-10 gün	Sadece yemde nitrit ve sodyum nitrit tayininde akreditedir. Yem analizlerinde değerlendirme yapılabilmesi için rutubet analizi yapılması gerekmektedir.
Tuz	Potasyum İyodat Tayini (Titrimetrik)	T.C. Sağlık Bakanlığı AÇSAB Gen. Müd. UNICEF Türkiye Temsilciliği,Sofralık Tuzda İyot Tayini Rehber Kitap-2000	-	2-10 gün	
Gıdalar	Suda Çözünen Sentetik Boya Aranması (Kalitatif)	GMMAY S:94-97,1998	-	2-10 gün	Beyaz ve yün rengindeki gıdalar ve yağ hariç
Gıdalar	Kükürt dioksit Tayini	AOAC 962.16	Akredite	2-10 gün	Tüm gıdalarda akreditedir.Yapısında doğal olarak uçucu kükürt bileşenleri bulunan gıdalar hariç
Şarap	Toplam Kükürt dioksit Tayini	OIV-MA-AS323-04A:R2012	Akredite	2-10 gün	Şarap ve sirkede akreditedir
Gıdalar	Yapay Tatlandırıcı (Asesülfam-K, Sakkarin, Aspartam Tayini (HPLC))	AOAC Vol.76 No.2, 1993	-	2-10 gün	her birisi ayrı olarak ücretlendirilir
Bira	Kükürt Dioksit Tayini	Analytica-EBC Section 9 Beer Method 9.25.1-1997	Akredite	2-10 gün	
Gıdalarda	Melamin ve Yapısal Analogları Tayini (LC-MS/MS)	FDA LIB No.4421 Vol.24,October 2008	-	2-10 gün	Gıda ve yemlerde Melamin ve Yapısal analogları (siyanürik asit)
Süt Ürünleri	Natamisin Tayini (HPLC)	ISO 9233-2 IDF 140-2, 2007	-	2-10 gün	Yüzeyde analiz istenen numunelerde bütünlüğünün bozulmamış olması ve yeterli derinlik olması gerekmektedir. Peynirde ürün sınıfının belirlenebilmesi için yağ ve rutubet analizi yapılması gerekmektedir.
Kuru incir	Hidrojen Peroksit Tayini (Spektrofotometre)	Kuru İncirde Hidrojen Peroksit Uygulamasının Tespitine Yönelik Enzimatik Metot (E.Ü. Fen Fak. Biyoloji Bölümü)	-	2-10 gün	Numunenin bütünlüğü bozulmamış ve haşlanmamış olmalıdır. En az 500 g olmalıdır.
Kuru Meyveler	Otomatik Distilasyon Cihazı ile Kükürtdioksit Tayini	İşletme İçi Metot-'KKL-SÇY.25'	Akredite	2-10 gün	Kuru meyvelerde akreditedir.
Taze Meyve ve Sebzelerde	HPLC ile Nitrit ve Nitrat Tayini	Nordic Committee on Food Analysis (NMKL) No.165, 2000	-	2-10 gün	Yağ sebze ve meyvede

Gıdalarda	Suda Çözünen Sentetik Boya Miktarı Tayini (Tartrazine (E102), Amarant (E123), Sunset Yellow FCF (E110), Allura Red (E129), Ponceau 4RC-Koşineal Red (E124), Brilliant Black BN (E151), Carmosine (Azorubin) (E122), Indigotine (Indigokarmin) (E132), Brilliant Blue FCF (E133), Quinoline Yellow (E104), Green-S (E142), Patent Blue V (E131))	Nordic Committee on Food An. No:130 667,28/543-544 (modifiye)	-	2-10 gün	5 farklı enjeksiyonda analizi gerçekleştirilmektedir. İstenen renklendiriciye göre enjeksiyon sayısı belirlenir.
Şarap, Pekmez, Alkolsüz İçecekler	Organik Asitlerin Tayini (Sitrik Asit, Laktik Asit, Asetik Asit, İzobütirik Asit, Okzalik Asit, Tartarik Asit, Quinik Asit, Malik Asit, Askorbik Asit, Şikimik Asit, Süksinik Asit, Fumarik Asit)	TUSSEAU D. et BENOIT C., F.V., O.I.V., 1986, nOS 800 et 813; J. Chromatogr., 1987, 395, 323-333	-	2-10 gün	Şarap, pekmez ve alkolsüz içecekler. 2 farklı enjeksiyonda analiz gerçekleştirilmektedir.
Gıdalar ve Gıda Katkı Maddeleri	Parahidroksibenzoatlar ve Tuzlarının Tayini (Metil-, etil- ve propil parahidroksi benzoatlar ve tuzlarının)	NMKL No 124, 1997	-	2-10gün	Gıdalarda

**MINERAL ANALİZLER LAB.**

ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Gıda Maddeleri ve Takviye edici gıdalar	As, Fe, Mn, Sn, Na, Mg, K, Ca, Ni, Cr, Ag, B, Ba, Co, Se, Sb, P, Al, Pb, Cd, Hg	NMKL 186 (ICP/OES ile çalışılan elementler modifiye)	-	3	eklenen her element 70 TL
Su Ürünleri	As, Fe, Mn, Sn, Na, Mg, K, Ca, Ni, Cr, Ag, B, Ba, Co, Se, Sb, P, Al, Pb, Cd, Hg	NMKL 186 (ICP/OES ile çalışılan elementler modifiye)	-	3	eklenen her element 70 TL
Gıda Katkı Maddeleri	As, Cu, Zn, Fe, Mn, Sn, Na, Mg, K, Ca, Ni, Cr, Ag, B, Ba, Co, Se, Sb, P, Al, Pb, Cd, Hg	NMKL 186 (ICP/OES ile çalışılan elementler modifiye)	-	3	eklenen her element 70 TL
Yem ve Yem Katkıları (yalama taşları yüksek tuz iç)	As, Cu, Zn, Fe, Mn, Sn, Na, Mg, K, Ca, Ni, Cr, Ag, B, Ba, Co, Se, Sb, P, Al, Pb, Cd, Hg	NMKL 186 TS EN 15621	-	3	eklenen her element 70 TL
Sular (Deniz suları ve tuzlu sular hariç)	As, Cu, Zn, Fe, Mn, Sn, Na, Mg, K, Ca, Ni, Cr, Ag, B, Ba, Co, Se, Sb, P, Al, Pb, Cd, Hg	TS EN ISO 11885 TS EN ISO 17294	-	7	eklenen her element 0 TL
Tüm Gıdalar	Pb, Hg, Cd, Cu, Zn	NMKL 186	AKREDİTE	3	eklenen her element 77 TL
Kağıt Esaslı Maddeler	As, Pb	TS EN 647, TS EN 12498	-	3	
Seramik ve Cam	Cd, Pb	2012/30 No.lu tebliğ TS EN 1388-2	-	3	
Tüm Gıdalar	Sn	NMKL 191	AKREDİTE	3	

**ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ ve KALINTI ANALİZLERİ**

ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Gıda:(Yüksek Su İçerikli Ürünler, Yüksek Asit Ve Yüksek Su İçerikli Ürünler)	Pestisit Analizi	AOAC 2007.1	Akredite	1-3	Akredite etken madde listesi akreditasyon belgesinde yer alır.
Gıda: Kırmızı Et, Beyaz Et, Balık ve Et Ürünleri (Yüksek Yağ ve Çok Düşük Su İçerikli Ürünler, Yüksek Yağ ve Orta Su İçerikli Ürünler)	Pestisit Analizi	Single-Laboratory Validation Study of Simple and Simultaneous Determination Method for Pesticide Residues in Meat by LC-MS/MS, 2015	-	1-3	bir cihaz ücretidir
Gıdalar: (Yaş Meyve Sebze hariç) (Yüksek Şeker ve Düşük Su İçerikli Ürünler, Yüksek Yağ ve Çok Düşük Su İçerikli Ürünler, Yüksek Yağ ve Orta Su İçerikli Ürünler, Yüksek Nişasta ve/veya Protein ve Düşük Su ve Yağ İçerikli Ürünler, Zor veya Özgün Ürünler)	Pestisit Analizi	AOAC 2007.1	-	1-3	bir cihaz ücretidir
Hayvansal Ve Bitkisel Yağlar	Pestisit Analizi	EURL-FV-2012/M6 Chemosphere, Vol 77, 2009, 673 678	-	1-3	bir cihaz ücretidir
Su	Pestisit Analizi	Journal of Chromatography A, 1028, (2004) 63-74	-	1-3	bir cihaz ücretidir
Yemler: (Yüksek nişasta ve/veya protein ve düşük su ve yağ içerikli Yemler, Et ve Su ürünleri bazlı Yemler)	Pestisit Analizi	AOAC 2007.1	Akredite	1-3	Akredite etken madde listesi akreditasyon belgesinde yer alır.
Yemler: (Yüksek Su İçerikli Ürünler, Yüksek Asit ve Yüksek Su İçerikli Ürünler, Yüksek Yağ ve Çok Düşük Su İçerikli Ürünler)	Pestisit Analizi	AOAC 2007.1	-	1-3	bir cihaz ücretidir
Bal, Petek, Arısütü	Naftalin	İşletme İçi Metot-"OKL-SOP-04" (AOAC 1998,829, 267-269 dan modifiye edilmiştir)	-	1-2	Yapılmıyor
Gıdalar	Toplam Dithiocarbamatlar	J. Agric. Food Chem. 2001, 49,2152-2158	-	1-2	Yapılmıyor
Yemler, Yem Katkıları, Hayvan İçme Suları	Antibiyotik Analizi	Journal of Chromatography, 189,199, 2008	-	1-2	
Bitkisel Gıdalar	Yüksek Polar Pestisit Analizi	QuPpe-Method, Version 8.1, 2015	-	1-7	
Yumurta	Pestisit Analizi	Journal of ChromatographyA, 830 (1999) 473-476	-	1-2	bir cihaz ücretidir
Gıda Takviyeleri, Enerji İçecekleri, Macunlar, Şekerler, Çikolatalar vb.	Aktif Farmasötikler	Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis 41,2006,554-564	-	1-7	

Yemler, Yem Katkı Maddeleri	Antikoksidiyal	İşletme İçi Metot-"OKL-SOP-16" (AOAC 997.04 ve Analytica Chimica acta 700, 2011 den modifiye edilmiştir)	Akredite	1-3	her aktive 11 TL. eklenecektir
Yaş Meyve Ve Sebzeler (Yüksek Su İçerikli Ürünler, Yüksek Asit Ve Yüksek Su İçerikli Ürünler)	Veteriner İlaç Kalıntıları	AOAC 2007.1	-	1-3	Metronidazole
Bitkisel Gıdalar	Siyanür Analizi (Amygdalin cinsinden)	J.Agricultural and Food Chemistry, 2013, 61, 32, 7754-7759" den modifiye İşletme içi metot	-	1-3	Kayısı Çekirdeği, Badem, Çekirdekli sıkıma uğrayan meyve suları vb.
<b>TOKSİN ANALİZLERİ</b>					
ÜRÜN ADI	ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Kuru Meyveler ve Ürünleri (incir,erik, üzüm,kayısı,şeftali, domates vb.)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 999.07	Akredite	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr, Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Baharatlar (acı tatlı kırmızı biber, bütün kurutulmuş biber, tane, toz karabiber, kimyon ve baharat karışımları, köri, nane, kekik, defne, mahlep, sumak vb.)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 999.07	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr, Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Bitki ve Meyve Çayları (adaçayı, siyah çay, yeşil çay, böğürtlen, elma, kuşburnu çayları vb.)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 999.07	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Tahıllar ,Baklagiller ve Ürünleri (un ekme, pirinç, nohut vb.)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 999.07	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Yağlı Tohumlar ve Ürünleri (fındık, fıstık, susam, mısır, antepfıstığı vb. ve ürünleri)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 2005.08	Akredite	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Hayvan Yemleri (her türlü yem ve yem katkı maddeleri, küspeler, kedi köpek mamaları vb.)	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	AOAC 2003.02	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Süt ve Süt tozu	Aflatoksin M1	AOAC 2000.08	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 500ml,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 150 ml örnek gereklidir.
Kuru Meyveler ve Ürünleri (üzüm, incir, kayısı, erik, şeftali vb)	Aflatoksin+Okratoksin A	AOAC 999.07 TS EN 15829	Akredite	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Kuru Meyveler ve Ürünleri (üzüm, incir, kayısı, erik, şeftali vb)	Okratoksin A	TS EN 15829	Akredite	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 200 gr örnek gereklidir.
Bira , Şarap, Kahve	Okratoksin A	R-Biopharm Quantitative Detection OfOchratoxin-A Inst.For Use	-	1-2	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 500ml,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 150 ml örnek gereklidir.

Tahıl ve Tahıl Ürünlerini İçeren Gıda ve Yemler	Çoklu Mikotoksin Analizi (Aflatoksin (B1,B2,G1,G2), Okratoksin-A, FB1, FB2, ZON, DON, T-2, HT-2 toksin)	İşletme İçi Metot-"TAL-SOP-14" (Rapid Commun. Mass Spectrom. 2006; 20:2649- 2659'dan modifiye edilmiştir.)	Akredite	1-3	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 1000gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 100 gr örnek gereklidir.
Meyve Suyu ve Meyve Püresi İçeren Ürünler	Patulin	İşletme İçi Metot-"TAL-SOP-15" (Food Additives and Contaminants Vol. 26 No. 7, July 2009, 1013-1023'den modifiye edilmiştir)	Akredite	1-3	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 500ml,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 100 ml örnek gereklidir.
Distile Alkollü İçecekler	Patulin	İşletme İçi Metot-"TAL-SOP-15" (Food Additives and Contaminants Vol. 26 No. 7, July 2009, 1013-1023'den modifiye edilmiştir)	-	1-3	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için minimum 500ml,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 100 ml örnek gereklidir.
Balıklar	Histamin	İşletme İçi Metot-"TAL-SOP- 16"(Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2012, 60, 5324- 5329'den modifiye edilmiştir)	Akredite	1-3	Homojenizasyonu laboratuvarımız tarafından yapılan özel istek numuneleri için n:9'lu veya tek ise her numune için minimum 100gr,Homojenize edilmiş özel istek numuneleri için minimum 50 gr örnek gereklidir.

**MİKROBİYOLOJİ ANALİZLERİ**

ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Aerobik Koloni Sayımı (Dökme Plak Tekniği) (Yayma Plak Tekniği)	ISO 4833-1 ISO 4833-2	Akredite Akredite	3 3	Gıdalarda Akredite
Aerobik Koloni Sayımı (22-36 °C)	TS EN ISO 6222	-	2-3	
Aerobik Koloni Sayımı	BactoCount IBCm Test Prosedürü	Akredite	1	Çiğ sütte Akredite
Küf-Maya Sayımı (Koloni Sayım Tekniği)	ISO 21527-1 ISO 21527-2	Akredite Akredite	5-7 7-9	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
Küf-Maya Sayımı	BioMerieux Tempo YM, 80 001		3	
<i>Bacillus cereus</i> Sayımı Koloni Sayım Tekniği	TS EN ISO 7932	Akredite	2-4	Gıdalarda Akredite
Koagülaz pozitif stafilkokların ( <i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) Sayımı Koloni Sayım Tekniği	ISO 6888-1	Akredite	2-5	Gıdalarda Akredite
Koagülaz pozitif stafilkokların Sayımı	BioMerieux Tempo STA, 80 002		1	
Koliform Sayımı EMS Tekniği	FDA/BAM Bölüm 4 ISO 4831	Akredite	2-4 2-4	Gıdalarda Akredite
Fekal Koliform Sayımı EMS Tekniği	FDA/BAM Bölüm 4	Akredite	2-6	Gıdalarda Akredite
<i>Escherichia coli</i> Sayımı EMS Tekniği	FDA/BAM Bölüm 4 ISO 7251	Akredite Akredite	2-14 4-6	Gıdalarda Akredite
<i>Escherichia coli</i> O.157 Aranması	TS EN ISO 16654 BioMerieux VIDAS UP 0157 ECPT	Akredite Akredite	2-5 1-4	Gıdalarda Akredite
<i>Escherichia coli</i> Sayımı (Koloni Sayım Tekniği)	ISO 16649-2	Akredite	1-2	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
<i>Escherichia coli</i> Sayımı	BioMerieux Tempo EC, 80 004		1	
<i>Salmonella</i> spp.Aranması	ISO 6579-1	Akredite	3-10	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
<i>Salmonella</i> spp.Aranması	AOAC 2012.08 Dupont Bax System	Akredite	1-10	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
<i>Salmonella</i> spp.Aranması	AOAC 2013.01 BioMerieux VIDAS UP SPT	Akredite	1-10	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
<i>Salmonella</i> spp.Aranması	TS EN ISO 19250	-	3-10	
<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	ISO 11290-1	Akredite	3-6	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
<i>Listeria</i> spp. Aranması	ISO 11290-1	-	3-6	
<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	AOAC 2014.12 Dupont Bax System	Akredite	1.May	Gıdalarda Akredite
<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	AOAC 2013.11 BioMerieux VIDAS L.monocytogenes Xpress (LMX)	Akredite	1-5	Gıdalarda Akredite
<i>Vibrio</i> spp. Aranması ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ve <i>Vibrio cholerae</i> )	ISO 21872-1	Akredite	2-5	Gıdalarda Akredite
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> ve <i>Vibrio cholerae</i> Aranması	AOAC 2009.05 Dupont Bax System	Akredite	1-4	Gıdalarda Akredite
Sülfid indirgeyen anaerob bakteri Sayımı Koloni Sayım Tekniği	ISO 15213	Akredite	2-4	Gıdalarda Akredite
<i>Clostridium perfringens</i> Sayımı (Koloni Sayım Tekniği)	ISO 7937	Akredite	1-3	Gıdalarda Akredite
Rope Sporu Sayımı (EMS Tekniği)	TS 3522	-	3	
Rope Sporu Sayımı (EMS Tekniği)	TS 5000	-	2	



Enterobacteriaceae Sayımı	ISO 21528-2 ISO 21528-1 (EMS)	Akredite Akredite	2-4 5	Gıdalar ve Yemlerde Akredite
Enterobacteriaceae Sayımı	BioMerieux Tempo EB, 80 003		1	
Sterilite Kontrolü (İnkübasyon+Kültürel Ekim, Termofilik Aerobik Koloni)	ISO 4833-1 HARRIGAN 1998 TS 10524	-	9-18	ürüne göre hesaplanır
Sterilite Kontrolü (İnkübasyon+Kültürel Ekim)	TS 10524	-	9-18	ürüne göre hesaplanır
Inkübasyon Testi	TS 10524	-	7 gün	
İnkübasyon Testi	TS 10524	-	10 gün	
İnkübasyon Testi	TS 10524	-	15 gün	
Howard Küf Sayımı	AOAC 2011 (Chapter 16) 984.29 TS 1466	-	1-2 1-2	
Somatik Hücre Sayımı	ISO 13366-1	Akredite	1	Çiğ sütte Akredite
Somatik Hücre Sayımı	Delaval Test Prosedürü		1	
Somatik Hücre Sayımı	ISO 13366-2 (Bactocount IBCm Test Prosedürü)	Akredite	1	Çiğ sütte Akredite
Laktik Asit Bakterisi Sayımı	ISO 15214 BioMerieux Tempo LAB, 80 071	-	3-5 2	
Pseudomonas spp. Sayımı	TS ISO 13720	-	2-5	
Termofilik anaerob sülfid indirgeyen bakteri sporu Sayımı (H2S oluşturan)	ISO 15213	-	2	
Campylobacter spp. Aranması	ISO 10272-1 Dupont Bax System	-	3-6 1-5	
Cronobacter spp. Aranması	ISO 22964 Dupont Bax System	-	3-6 2-6	
Toplam Karekteristik Mikroorganizma Sayımı	TS ISO 7889	-	3-5	
Koliform Sayımı (Koloni Sayım Tekniği)	ISO 4832	Akredite	1-2	Gıdalarda Akredite
Koliform Bakteri Sayımı	BioMerieux Tempo CC, 80 044		1	
Enterococcus Sayımı Koloni Sayım Tekniği	NMKL 68	Akredite	2-4	Gıdalarda Akredite
Escherichia coli Sayımı (EMS Tekniği)	ISO 16649-3	Akredite	2	Gıdalarda Akredite
Stafilokokal Enterotoksin Aranması	BioMerieux VIDAS SET2 30705	Akredite	1	Gıdalarda Akredite
Sülfid indirgeyen anaerob bakteri Sporları Sayımı (Membran filtrasyon Metodu)	TS 8020 EN 26461-2		2	
Clostridium perfringens sayımı (Membran filtrasyon Metodu)	ISO 14189	-	1-2	
Escherichia coli ve Koliform sayımı (Membran filtrasyon Metodu)	ISO 9308-1	-	1-2	
Pseudomonas aeruginosa sayımı (Membran filtrasyon Metodu)	TS EN ISO 16266	-	2-8	
Enterococcus Tespiti ve Sayımı (Membran filtrasyon Metodu)	TS EN ISO 7899-2	-	2	
<b>AMBALAJ ANALİZLERİ</b>				
ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
Toplam Uçucu Madde Miktarı Tayini	İşletme İçi Metod "AML-SOP- 12" (AOAC 968.09 dan modifiye edilmiştir)	Akredite	3	
Methanol Tayini	İşletme İçi Metod "AML-SOP- 09" (AOAC 972.11 den modifiye edilmiştir.)	Akredite	3	
Hacmen Alkol Miktarı GC/FID Metodu	AOAC 983.13, AOAC 984.14	Akredite	3	
Tersiyerbutilalkol (TBA)	İşletme İçi Metod "AML-SOP- 09" (AOAC 972.11 den modifiye edilmiştir.)	-	3	
Hacmen Alkol Miktarı Alkolometre	76/765/EEC		3	
Halojene Solvent Miktarı Tayini	International Olive oil Council Determination of Tetrachloroethylene in olive Oils by Gas-Liquid Chromotography (GC-HS)	-	3	
Hekzan Kalıntısı Tayini	AOACS-BA 14-8 ITH Extract (GC-HS)	-	3	
Solvent Kalıntısı Tayini (Etil metil keton-Diklorometan-Metil asetat)	House Method (GC-HS)	-	3	
Yapı Tayini	FT-IR House Method	Akredite	2	
Poliklorobifeniller (PCB's) Tayini	AOAC 1990 (GC)	-	3	
Toplam Migrasyon Tayini Tam Daldırma (Sulu Gıdalar - Sulu, Asitli, Alkollü)	TGK 2013/35TS EN 1186-3	Akredite	3	
Toplam Migrasyon Tayini Tam Daldırma (Sulu Gıdalar -Sulu, Asitli, Alkollü)	TGK 2013/35TS EN 1186-3	Akredite	3-10	
Toplam Migrasyon Tayini Mamulle Kontrol (Sulu Gıdalar - Sulu, Asitli, Alkollü)	TGK 2013/35TS EN 1186-9	Akredite	3-11	
Toplam Migrasyon Tayini Mamulle Kontrol (Sulu Gıdalar - Sulu, Asitli, Alkollü)	TGK 2013/35TS EN 1186-9	Akredite	3-12	
Toplam Migrasyon Yağlı gıdalar yüksek sıcaklıkta yerine geçme Metodu (MPPPO Modifiyepolifenilenoksit)	TGK 2013/35TS EN 1186-13	Akredite	3-13	
Toplam Migrasyon Yağlı gıdalar yüksek sıcaklıkta yerine geçme Metodu (MPPPO Modifiyepolifenilenoksit)	TGK 2013/35TS EN 1186-13	Akredite	3-14	
Toplam Migrasyon Tayini Ek Deney Yöntemi (Yağlı - %95 Etanol ve İzooktan)	TGK 2013/35TS EN 1186-14	Akredite	3-15	
Toplam Migrasyon Tayini Ek Deney Yöntemi (Yağlı - %95 Etanol ve İzooktan)	TGK 2013/35TS EN 1186-14	Akredite	3-16	
Boya Haslığı Tayini	TS EN 646	-	3	

Ani Sıcaklık Değişimine Dayanım	TS 2913 Ocak 1978	-	2	
Formaldehit Miktarı	EUR 24815 TS EN 1541 TS EN 645 TS EN 647 BS EN 13130-1	-	3	
Toplam Kuru Madde	TGK 2013/11	-	3	
Polietilenin N-Hekzanda Maksimum Ekstrakte Edilebilen Fraksiyon Analizi	FDA CFR 21 177.1520	-	3	
<b>MOLEKÜLER BİYOLOJİ ANALİZLERİ</b>				
ANALİZ ADI	METOT	AKREDİTE DURUMU	SÜRE İŞ GÜNÜ	AÇIKLAMA*
DNA İzolasyon Yöntemi	Kit Metodu (Eurofins Genespin DNA İzolasyon Kit Manuel)	Akredite	1-3	
GDO Tarama Analizi	Kit Metodu (Eurofins GeneScan GMO Screen RT 35S/NOS/FMV IPC Test Kiti), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-3	
MON 40-3-2 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-005) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 40-3-2 Soya Miktar Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-005) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
A 2704-12 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-004) ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
A 2704-12 Soya Miktar Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-004) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 89788 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-006) ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 89788 Soya Miktar Analizi	EURL Method (QT-EVE-GM-006) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 89034 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot,QT-EVE-ZM-018, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 89034 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot,QT-EVE-ZM-018, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88017 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-016) ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88017 Mısır Miktar Analizi	EURL Method (QT-EVE-ZM-016) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 810 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-001, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 810 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-001, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 863 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-009, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 863 Mısır Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-009, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
GA 21 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-007, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
GA 21 Mısır Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-007, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MIR 604 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-013, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MIR 604 Mısır Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-013, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
Bt 11 Tip Mısır Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-015, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
Bt 11 Mısır Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-015, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
TC 1507 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-010, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
TC 1507 Mısır Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-ZM-010, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 59122 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-012, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 59122 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-012, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
NK603 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-008, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
NK603 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-008, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
H7-1 Şeker Pancarı Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BV-001, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
H7-1 Şeker Pancarı Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BV-001, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
RT 73 Kanola Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-004, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
RT 73 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-004, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
RF 3 Kanola Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-003, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
RF 3 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-003, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
Soya Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-005 ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
Mısır Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-009, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
Şeker Pancarı Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BV-001, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MS 8 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-002,ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
Kanola Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-004, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 1445 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-003, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	

MON 1445 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-003, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 15985 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-005, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 15985 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-005, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 531 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-004, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 531 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-004, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
Pamuk Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-003, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
T 45 Kanola Tip Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-BN-001, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
T 45 Kanola Miktar Analizi	EURL METOT, QT-EVE-BN-001, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MS 8 Tip Kanola Belirleme Analizi	EURL METOT, QT-EVE-BN-002, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
EH 92-527-1 Patates Tip Belirleme Analizi	EURL Method (QT-EVE-ST-001) ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
EH 92-527-1 Patates Miktar Analizi	EURL Method (QT-EVE-ST-001) ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
Patates Tarama Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ST-001 ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
3272 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-019, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
3272 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-019, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
T25 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-011, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
T25 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-011, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MIR162 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-022, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MIR162 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-022, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
DP-356043-5 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-009, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DP-356043-5 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-009, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON87701 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-010, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
A5547-127 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-007, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
A5547-127 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-007, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
TOPAS19/2 Kanola Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-008, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
TOPAS19/2 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-008, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MS1 Kanola Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-001, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MS1 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-001, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
LLCotton25 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-002, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
LLCotton25 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-002, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
3006-210-23 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-001b, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
3006-210-23 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-001b, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
281-24-236 Pamuk Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-001a, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
281-24-236 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-001a, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
GHB614 Pamuk Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-006, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
GHB614 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-006, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87705 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-003, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87705 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-003, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87708 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-012, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87708 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-012, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87769 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-002, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87769 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-002, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87460 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-005, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87460 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-005, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88302 Kanola Tip Bel. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-010, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88302 Kanola Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-BN-010, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
CV127 Soya Tip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-011, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	

CV127 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-011, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88913 Pamuk Tip Belirleme A.	EURL Metot, QT-EVE-GH-007, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 88913 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-007, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
T304-40 PamukTip Belirleme Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-009, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
T304-40 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GH-009, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
DP-305423-1 Soya Tip Belir. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-008, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DP305423-1 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-008, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
FG72 Soya Tip Belir. Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-01, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
FG72 Soya Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-GM-01, ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON87427 Mısır Tip Belirleme	EURL Metot, QT-EVE-ZM-03, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON87427 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot, QT-EVE-ZM-03, ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS-40278-9 Mısır Tip Bel. Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-004), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS-40278-9 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-004), ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
GHB119 Pamuk Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GH-008), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
GHB119 Pamuk Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GH-008), ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 44406-6 Soya Tip Bel. Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-015), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 44406-6 Soya Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-015), ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 81419-2 Soya Tip Bel. Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-014), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 81419-2 Soya Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-014), ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 68416-4 Soya Tip Bel. Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-013), ISO 21569, ISO 24276	Akredite	1-20	
DAS 68416-4 Soya Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-013), ISO 21570, ISO 24276	Akredite	1-20	
MON 87751 Soya Tip Bel. Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-016), ISO 21569, ISO 24277		1-20	
MON 87751 Soya Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-016), ISO 21570, ISO 24278		1-20	
MON 87403 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-025), ISO 21569, ISO 24279		1-20	
MON 87403 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-025), ISO 21570, ISO 24279		1-20	
MON 87411 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-024), ISO 21569, ISO 24279		1-20	
MON 87411 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-024), ISO 21570, ISO 24279		1-20	
5307 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-002), ISO 21569, ISO 24279		1-20	
5307 Mısır Miktar Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-002), ISO 21570, ISO 24279		1-20	
DP 4114 Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-026), ISO 21569, ISO 24279		1-20	
DP4114 Mısır Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-ZM-026), ISO 21570, ISO 24279		1-20	
MZHG0JG Mısır Tip Belirleme Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-027), ISO 21569, ISO 24287		1-20	
MZHG0JG Mısır Miktar Analizi	EURL Metot (QT-EVE-GM-027), ISO 21570, ISO 24288		1-20	