



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2025 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

	Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Ücreti %20 KDV Dahil (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	Açıklama
1	Ağırlık Kontrolü	Ekmek	250	300	TGK Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	6 Adet	1 Gün	
2	Ağırlık Kontrolü	Yumurta	250	300	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün	
3	Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Siyah Çay	900	1080	TS 1566 ISO 1577	250 G	2 Gün	
4	Elek Analizi	Buğday Unu	300	360	TS 4500	250 G	1 Gün	
5	*Elektiriksel İletkenlik	Bal (Süzme, Petekli, Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	450	540	TS 13366	250 G	1 Gün	
6	Gözle Görülür Yabancı Madde	Gıda (Kekik vb. baharatlar, pişirilmiş kıyma haline getirilmiş, yapı ve form değişikliğine tabi olmuş gıdalar hariç)	300	360	TGK Ürün Tebliği, Ürün Standardı	250 G	1 Gün	
7	*Ham Kül	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	650	780	TS ISO 5984	250 G	1-3 Gün	
8	Ham Kül	Et ve Et Ürünleri	650	780	TS 1746 ISO 936	250 G	1-3 Gün	
9	*Ham Kül	Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Buğday Unu, Bisküvi, Makarna, Bulgur, Yufka, Kadayıf, Arpa, Pirinç, Pirinç Unu vb.)	650	780	TS EN ISO 2171	250 G	1-3 Gün	
10	Ham Kül	Ekmek	650	780	TS 5000- TS EN ISO 2171	250 G	1-3 Gün	
11	Ham Kül	Meyve ve Sebze Mamulleri	650	780	TS EN 1135	250 G	1-3 Gün	
12	Ham Kül	Bal, Baharatlar	650	780	TS 2131 ISO 928	250 G	1-3 Gün	
13	Ham Kül	Yağlı Tohum Küspeleri	650	780	TS ISO 749	250 G	1-3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

14	Hava Boşluğu	Yumurta	(Her 10 Yumurta İçin) 250	300	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün	
15	HCl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bisküvi	900	1080	TS 2383	250 G	2 Gün	
16	HCl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	900	1080	TS ISO 5985	250 G	2 Gün	
17	Kırık Dane	Pirinç	300	360	TGK Pirinç Tebliği	250 G	1 Gün	
18	Kırılma İndisi	Tereyağı	250	300	TS ISO 1739	250 G	1 Gün	
19	Kırılma İndisi	Sıvı Yağlar	250	300	TS 894	250 Ml	1 Gün	
20	Kurutma Kaybı	Toz Şeker	300	360	TGK İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metotları Tebliği	250 G	1 Gün	
21	Meyve Oranı	Reçel	250	300	TS 3958	250 G	1 Gün	
22	Okside Olmamış Parça Tayini	Siyah Çay	250	300	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün	
23	Özgül Ağırlık (Bağıl Yoğunluk)	Sıvı Yağlar	250	300	TS 4959	250 ml	1 Gün	
24	Ph	Reçel	250	300	TS 1728 ISO 1842	250 G	1 Gün	
25	Ph	Üzüm Pekmezi	250	300	TS 3792	250 G	1 Gün	
26	Ph	Et ve Et Ürünleri	250	300	TS 3136 ISO 2917	250 G	1 Gün	
27	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	300	360	TS 6318	250 G	1-3 Gün	
28	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Beyaz Peynir, Eritme Peyniri, Kaşar Peyniri	300	360	TS EN ISO 5534	250 G	1-3 Gün	
29	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Ayran	300	360	TS 1018	250 G	1-3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

30	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Siyah Çay	300	360	TS 1562	250 G	1-3 Gün	
31	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Kuru Fasulye, Nohut	300	360	TS ISO 24557	250 G	1-3 Gün	
32	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Çikolata	300	360	TS 7800	250 G	1-3 Gün	
33	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Hamur Mayası	300	360	TS 3522	250 G	1-3 Gün	
34	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Ekmek	300	360	TS 5000	250 G	1-3 Gün	
35	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Et ve Et Ürünleri	300	360	TS ISO 1442	250 G	1-3 Gün	
36	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (Naturel), İç Ceviz, İç Antep Fıstığı	300	360	TS EN ISO 665	250 G	1-3 Gün	
37	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (İşlenmiş)	300	360	TS ISO 771	250 G	1-3 Gün	
38	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tuz	300	360	TS 933	250 G	1-3 Gün	
39	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Nişastalar	300	360	TS 1252 EN ISO 1666	250 G	1-3 Gün	
40	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tahin Helvası	300	360	TS 1201 EN ISO 1741	250 G	1-3 Gün	
41	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tereyağı	300	360	TS EN ISO 5534	250 G	1-3 Gün	
42	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Buğday Unu, Arpa, Çeltik, Yulaf, Pirinç, Bulgur, İrmik, Makarna, Bisküvi, Yufka, Kadayıf vb)	300	360	TS EN ISO 712	250 G	1-3 Gün	
43	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Mısır	300	360	TS EN ISO 6540	250 G	1-3 Gün	
44	*Rutubet Tayini (Refraktometrik)	Bal (Süzme, Petekli-Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	250	300	TS 13365	250 G	1-3 Gün	
45	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Sıvı Yağlar	300	360	TS EN ISO 662	250 ml	1-3 Gün	
46	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Bitkisel Margarin	300	360	TS 2812	250 G	1-3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

47	*Su Ekstraktı	Siyah Çay, Yeşil Çay	350	420	TS ISO 9768	250 G	1 Gün	
48	*Suda Çözünebilen Katı Madde Tayini (Brix)	Meyve Suyu, Üzüm Pekmezi	250	300	TS ISO 2173	250 G	1 Gün	
49	Suda Çözünebilen Katı Madde Tayini (Tuz Hariç %) Tayini (Brix)	Domates, Biber Salçası	(250+400) 650	780	TS 1466	250 G	1 Gün	Tuz analizi de yapıldığı için ayrıca tuz analiz ücreti de alınır.
50	Suda Çözünen ve Çözünmeyen Kül	Siyah Çay	1300	1560	TS 1565	250 G	3 Gün	
51	Suda Çözünen Kül	Çözünebilir Kahve	1300	1560	TS 3117	250 G	3 Gün	
52	Suda Çözünen Kül (Toplam Küle Göre)	Siyah Çay	1300	1560	TS 1565	250 G	3 Gün	
53	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı)	250	300	TS 3036	250 G	1 Gün	
54	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Tuz	250	300	TS 1346	250 G	1 Gün	
56	Suya Geçen Madde Tayini	Makarna	450	540	TS 1620	250 G	1 Gün	
57	Süzme Ağırlığı Tayini	Konserve Gıdalar	250	300	TS 2664	1 Kutu	1 Gün	
58	*Toplam Kül Tayini (Km De)	Siyah Çay	(650+300) 950	1140	TS 1564	250 G	2 Gün	Sonuç kuru maddede istendiğinde Kuru madde analizi ücreti alınır.
59	Toplam Toz Çay Tayini	Siyah Çay	250	300	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün	
60	Yoğunluk	Süt Ve Süt Ürünleri, Ayran	250	300	TS 1018	250 ml	1 Gün	
61	Fiziksel Kusurlar	İç Fındık	300	360	TS 3075	1 Kg	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2025 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

	Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Ücreti %20 KDV Dahil (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	Açıklama
1	Etil Alkol Analizi (GC-FID)	Alkollü İçkiler	1450	1740	AOAC. Off Method 983.13 (Modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	
2	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Alkollü İçkiler	350	420	TS 522	250-500 ml	1 Gün	
3	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Olmayan Alkollü İçkiler (Şarap, Bira, Aromatize Şaraplar vb.)	450	540	TS 522	500 ml	1 Gün	
4	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Yoğurt	350	420	TS 1330	250 G	1 Gün	
5	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Ayran	350	420	TS 1018	250 ml	1 Gün	
6	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Süt	350	420	TS 1018	250 ml	1 Gün	
7	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Süt Tozu	350	420	TS 4680	250 G	1 Gün	
8	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Beyaz Peynir Eritme Peyniri, Tulum, Kaşar, Dil	350	420	TS 591	250 G	1 Gün	
9	Asitlik /Serbest Asitlik	Süzme Veya Petekli Bal (Çiçek veya Salgı Balı)	350	420	TS 13360	250 G	1 Gün	
10	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Taze Meyve Ve Sebze, Dondurulmuş Meyve	350	420	TS 1125 ISO 750	250 G	1 Gün	
11	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Meyve Ve Sebze Konserveleri, Meyve Ve Sebze Suları	350	420	TS 1125 ISO 750	Bir Kutu	1 Gün	
12	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Aromalı Meyveli İçecek Tozu	350	420	TS 1125 ISO 750	1 Paket	1 Gün	
13	Asitlik Tayini	Tarhana	350	420	TS 2282	250 G	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

14	Asitlik Tayini	Ekmek	350	420	TS 5000	1 Adet	1 Gün	
15	Asitlik Tayini/Serbest Yağ Asitliği	Yağlı Tohumlar, Ekstrakte Edilmiş Yağlar(Fındık Ceviz vb.)	400	480	TS ISO 729	500 G	1 Gün	
16	Asitlik Tayini	Zeytin /Zeytin Ezmesi	350	420	TS 774	250 G	1 Gün	
17	Asitlik /Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cinsinden)	Zeytin Yağı / Rafine Zeytin Yağı/Riviera Zeytin Yağı	400	480	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
18	Asit Sayısı / Serbest Yağ Asitliği (İstenilen Asitlik Cinsinden, Oleik Asit Cinsinden)	Yemeklik Sıvı Yağlar, Ayçiçek Yağı, Mısırozü Yağı, Soya Yağı, Kanola (Kolza) Yağı, Susam Yağı, Pamuk Yağı	400	480	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
19	Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği (Laurik Asit Cinsinden)	Hindistan Cevizi Yağı	400	480	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
20	Bitkisel Yağ Aranması	Süt ve Süt Ürünleri (peynir ve peynir çeşitleri, fermente süt ürünleri, krema kaymak ve çeşitleri, tereyağı ve tereyağı çeşitleri, sadeyağ ve diğer süt esaslı sürülebilir ürünler	1850	2220	TS 7503 (Modifiye Metod)	250 G	1Gün	
21	*Benzoik Asit Tayini (Hplc)	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Sos Mayonez Ketçap Sürülebilir Kahvaltılık Soslar, Çiğ Köfte Meze, Ezme, Salatalar, Salça, Alkolsüz İçecekler (Kola Meyve Suyu Gazozlar, Konsantre Meyve Suları vb.) Süt, Peynir Ve Peynir Çeşitleri (Kaşar Peyniri Beyaz Peynir Vb.) Reçel Marmelatlar, Yaş ve Kuru Pastalar, Büskiviler Kremalar, Hazır Yemek Çeşitleri, Konserve Yemekler, Yoğurt, Yufka, Bitkisel Margarin, Et Ürünleri	1300	1560	NMKL No.124- 2007	250 G	1 Gün	
22	Diastaz Sayısı (Spektrofotometrik)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1000	1200	Hmhıc/2009 Phadebas Tablet Metodu	250 G	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

23	Ekstrakte Edilmiş Yağda Asitlik	Fındık, Fındık Yağı ve Kreması, Bitkisel Margarin, Katı Yağlar, Tahin Helvası	(450+350) 800	960	TS ISO 729 ve TS EN ISO 660	500 G	1 Gün	
24	Ekstrakte Edilmiş Yağda Peroksit Değeri	Fındık, Fındık Ezmesi Kreması, Yağlı Tohumlar	(450+400) 850	1020	TS EN ISO 3960	500 G	1 Gün	
25	Fruktoz/ Glukoz (Hplc)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1300	1560	TS 13359	250 G	1 Gün	
26	Fruktoz+ Glukoz	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1300	1560	TS 13359	250 G	1 Gün	
27	*Ham Protein Analizi	Yem ve Yem Katkıları (Küçük Ve Büyükbaş Hayvan Yemleri ve Katkıları, Tavuk Ve Balık Yem Ve Yem Katkıları, Kedi Köpek ve Kanatlı Hayvan Yemleri)	700	840	AOAC.990.03.2000	250 G	1 Gün	
28	*Ham Selüloz Analizi	Yem Ve Yem Katkıları (Küçük ve Büyükbaş Hayvan Yemleri ve Katkıları, Tavuk ve Balık Yem Ve Yem Katkıları, Kedi Köpek ve Kanatlı Hayvan Yemleri)	800	960	29955 Sayılı Resmi Gazete (2017)	250 G	1 -3 Gün	
29	*Ham Selüloz Analizi (Belirlenecek Selüloz Değeri Km Üzerinden Verilecek)	Siyah ve Yeşil Çay Çeşitleri	(800+300) 1100	1320	TS ISO 15598	250 G	1 -3 Gün	
30	Ham Yağ Analizi	Yem Ve Yem Katkıları (Küçük ve Büyükbaş Hayvan Yemleri ve Katkıları, Tavuk ve Balık Yem ve Yem Katkıları, Kedi Köpek ve Kanatlı Hayvan Yemleri)	450	540	29955 Sayılı Resmi Gazete	250 G	1 -3 Gün	
31	*HMF Analizi	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal Pekmez	1300	1560	Uluslararası Bal Komisyonu 2009/5 bölüm	250 G	1-2 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

32	İyot Sayısı	Ayçiçek Yağı, Fındık Yağı Mısırozü Yağı, Zeytin Yağı, Pamuk Yağı, Soya Kanola (Kolza)Yağı, Susam Yağı	500	600	TS EN ISO 3961	250 G	1-2 Gün	
33	*Kafein Tayini Km De (Hplc, Kmde Sonuç Verilecektir)	Siyah ve Yeşil Çay, Bitkisel Çaylar, Aromalı Çaylar vb.	(1300+300) 1600	1920	AOAC.Int.Vol.76 No.2	250 G	1 Gün	
34	*Kafein Tayini (Hplc)	Alkolsüz İçecekler(Kola Meyve Suları Konsantre Meyve Suları Şurup İçecekler Enerji İçecekleri, Sodalar), Kahve ve Çeşitleri(Türk Kahvesi, Çözünebilir Kahveler	1300	1560	AOAC.Int.Vol.76 No.2	1 Kutu	1 Gün	
35	Kükürt Dioksit Tayini (So ₂)	Kuru Kayısı Kurutulmuş Meyve Karışımları	650	780	TS 485	250 G	1 Gün	
36	Maltoz Tayini	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1300	1560	TS 13359	250 G	1-2 Gün	
37	Metabolik Enerji Tayini (Ham Protein+Ham selüloz+ Ham Yağ+) Ham kül + Rutubet)	Ruminant Hayvan Yemlerinde (geviş getiren hayvanlar)	(700+800+450+650+300) 2900	3480	29955 Sayılı Resmi Gazete	250 G	3 gün	
38	Metil Alkol (Metanol) GC-FID Tayini	Alkollü İçkiler	1450	1740	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	
39	Natamisin Tayini HPLC	İç yüzey çalışılan peynirler ile diğer süt ürünleri	1300	1560	TS EN ISO 9233-2	500 G	1-2 Gün	
40	Natamisin Tayini HPLC	Dış Yüzey Kabuklu Peynir ve peynir iç yüzü	2600	3120	TS EN ISO 9233-2	40 cm ² yüzey alana sahip 250 -500 G	2-3 Gün	
41	Nişasta Aranması (Kalitatif)	Süt, peynir ve çeşitleri, fermente süt ürünleri, süt ve süt ürünlerinin tozları, dondurmalar ve yenilebilir buzlar, krema-kaymak, tereyağı,	400	480	TS 1330, TS 3272	250 ml 250 g	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

		sadeyağ ve süt esaslı sürülebilir ürünler						
42	Peroksit Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	400	480	TS EN ISO 3960	250 ml	1 Gün	
43	Potasyum İyodat	Tuz	650	780	TS 933	500 G	1 Gün	
44	Polar Madde Tayini	Kızartma Yağları	800	960	TS EN ISO 8420	250 ml	1-2 Gün	
45	Prolin Tayini (Spektrofotometre)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	600	720	TS 13357	250 G	1 Gün	
46	*Protein Tayini (Azot Tespiti (Yaş Yakma Yöntemi ile) Ve Uygun Katsayı ile Çarpımı Sonucu Protein Miktar Tespiti)	Tahıl ve Tahıl Ürünleri, Hububat ve Ürünleri, Yağlı Tohumlar, Baklagiller, Kuru Yemişler, Helva, Et ve Et Ürünleri, Hazır Çorbalar ve Toz Karışımları, Makarna İrmik, Süt ve Süt Ürünleri, Balık ve Ürünleri	700	840	AOAC.992.23. AOAC.992.15	250 G	1 Gün	
47	Sabun Miktarı (Volümetrik Gözle Gözlemlleme)	Yemeklik Bitkisel Yağlar	400	480	TS 5038	250 ml	1-2 Gün	
48	Sabunlaşma Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	400	480	TS EN ISO 3657	250 ml	1-2 Gün	
49	Sakkaroz Tayini (Hplc)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1300	1560	TS 13359	250 G	1-2 Gün	
50	Selüloz Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	800	960	TS 6932	250 G	1-3 Gün	
51	Selüloz Tayini	Gıda Maddeleri	800	960	TS 6932	250 G		

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

52	*Sorbik Asit Tayini (Hplc)	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Sos Mayonez Ketçap Sürülebilir Kahvaltılık Soslar, Çiğ Köfte Meze, Ezme, Salatalar, Salça, Alkolsüz İçecekler (Kola Meyve Suyu Gazozlar, Konsantre Meyve Suları vb.) Süt, Peynir ve Peynir Çeşitleri (Kaşar Peyniri Beyaz Peynir vb.) Reçel Marmelatlar, Yaş ve Kuru Pastalar, Büskiviler Kremalar, Hazır Yemek Çeşitleri, Konserve Yemekler, Yoğurt, Yufka, Bitkisel Margarin, Et Ürünleri	1300	1560	NMKL No.124-2007	250 G	1 Gün	
53	***Suda Çözünen Külde Alkalilik (Km De) (Kül Miktarı Ve Rutubet Miktarı Tespit Edilmeli)	Çay ve Çay Çeşitleri	(650+300+350) 1300	1560	TS 1567	250 G	1-3 Gün	
54	*Suni Tatlandırıcıların (Aspartam) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1300	1560	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
55	*Suni Tatlandırıcıların (Sakkarin) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1300	1560	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
56	*Suni Tatlandırıcıların (Asesülfam K) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1300	1560	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
57	Tersiyer Butil Alkol (TBA) GC – FID Tayini	Alkollü İçkiler	1450	1740	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	
58	Tuz Tayini (Toplam Katı Madde Miktarı Bulunmalıdır)	Domates, Biber Salçası	(250+400) 650	780	TS 2664	250 G	1-2 Gün	
59	Tuz Tayini	Tereyağı	400	480	TS ISO 1758	250 G	1-2 Gün	
60	Tuz Tayini	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Hazır Çorbalar, Bisküvi, Tarhana	400	480	TS 5000	250 G	1-2 Gün	
61	Tuz Tayini	Margarin, Sürülebilir Bitkisel Margarin	400	480	TS 2812	250 G	1gün	
62	Tuz Tayini	Zeytin	400	480	TS 774	250 G	1gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

63	Tuz Tayini	Ayran, Peynir Türleri	400	480	TS EN ISO 5943 TS 3043	250 G	1gün	
64	*Yağ Asitleri Kompozisyonu	Ham ve İşlenmiş (Ayçiçek yağı, mısır özü yağı, pamuk tohumu yağı, fındık yağı, soya yağı, kanola (kolza) yağı, palm yağı, yer fıstığı yağı, Hindistan cevizi yağı, susam yağı, karışım yağlar)	1300	1560	TGK 2023/20 Zeytinyağı ve pirina yağı analiz metotları COI/T.20/ Doc.No.33/ Rev.1	100 ml	1 gün	
65	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Pastörize Süt, Uht Süt, Sterilize Süt, Koyulaştırılmış Süt, Laktozsuz Süt, Ayran	600	720	TS ISO 2446	250 G	1 Gün	
66	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Yoğurt, Süzme Yoğurt, Aromalı Çeşnili Yoğurt vb.	600	720	TS 1330	250 G	1 Gün	
67	Yağ Tayini(Gerber Metodu)(Km De)	Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri, Çökelek, Dil Peyniri, Eritme Peyniri, Teleme, Hellim Peyniri, Lor, Otlı, Örgü peyniri, Taze Krema Peyniri, Köy Tipi Peynir, Tulum Peyniri, Çivil Çeçil Tel Peyniri, Ezine Peyniri	(600+300) 900	1080	TS ISO 3433	250 G	1 Gün	
68	Yağ Tayini (Süt Yağı Miktarı) (Yağsız Katı Madde Miktarı Ve Rutubet Analizleride Yapılmalıdır)	Tereyağı Ve Çeşitleri	(400+450+300) 1150	1380	TS 1331	250 G	1 Gün	
69	*Toplam Yağ Tayini	Tahıllar ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Çavdar, Arpa Mısır vb.), Buğday Unu, Ürmik, Pirinç Unu vb.	600	720	TS EN ISO 11085	250 G	1-2 Gün	
70	Yağ Tayini	Milföy Hamuru, Antep Fıstığı, Badem, Ayçekirdeği, Leblebi, Yer Fıstığı, Ceviz vb.	450	540	TS EN ISO 11085	250 G	1-2 Gün	
71	*Yağ Tayini	Et ve Et Ürünleri (Çiğ Kırmızı Et, Köfte, Salam Sucuk Sosis, Jambon, Füme Et, Pastırma, Kanatlı Etleri, Balık ve Ürünleri	600	720	TS 1744	250 G	1-2 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

72	*Toplam Yağ Tayini	Fındık	450	540	TS EN ISO 659 İşletme İçi Metot - "52.MT.KİM.60/rev0" (TS EN ISO 659' dan modifiye edilmiştir)	250 G	1-3 Gün	
----	--------------------	--------	-----	-----	--	-------	------------	--

MİKOTOKSİN ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2025 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

	Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Ücreti %20 KDV Dahil (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	Açıklama
1	*Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	Fındık, Fındık Yağı (Ham, İşlenmiş), Fındıklı Krema, Fındık Kreması Ezmesi, Antep Fıstığı, Fıstık Ezmesi, Badem, Ceviz, Fındıklı Çikolata ve Kakao Ürünleri diğer (01-14) Kuru İncir, Kırmızı Biber, Pul Kırmızı Biber	1600	1920	AOAC 991.31:1994 AOAC 999.07:2008		1-2 Gün	
2	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	Sığır Süt Yemi, Sığır Besi Yemi, Koyun Süt Yemi, Yumurta Tavuk Yemi, Toklu Besi Yemi, Soya Fasulyesi (Yem), Buğday (Yem), Arpa (Yem), Mısır (Yem), Buzağı Yemi, Kolza Tohumu Küspesi	(1600+300) 1900	2280	R-Biopharm Rhone A13-P07.V11 2021		1-2 Gün	Rutubet analizi de istenmektedir.
3	Okratoksin A	Kuru İncir, Kuru Üzüm Kurutulmuş Meyve Diğer (01-08-02-01)	2000	2400	Ochraprep Product Code:P14 Ref No:A8-P14.V22		1-2 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2025 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

	Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Ücreti %20 KDV Dahil (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	Açıklama
1	*Aerobik Koloni Sayımı	Gıda , Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	600	720	ISO 4833-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün	
2	*Bacillus cereus Sayımı	Gıda , Yem	700	840	ISO 7932	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
3	Clostridium perfringens Sayımı	Gıda, Yem	850	1020	ISO 15213-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
4	E. coli Sayımı	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	1000	1200	ISO 16649-3 (Süt ve Süt Ürünlerinde ISO 7251)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
5	E. coli Sayımı	Gıda, Yem	650	780	ISO 16649-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
6	E. coli O157 Aranması	Gıda, Yem	1200	1440	ISO 16654, Vidas Up O157 Ecpt Afnor Bio-12/25-05/09	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
7	E.Coli O157 Aranması	Gıda, Yem	1050	1260	ISO 16654:2001 /Amd2:2023	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

8	Enterobacteriaceae Sayımı	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	650	780	ISO 21528-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
9	ELİSA ile Orijin Tayini	At, domuz, kanatlı, büyükbaş	2000	2400	ELİSA TEK Kit Prosedürü	***** En az 250 ml/gr	7 Gün	
10	Koliform Sayımı	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	650	780	ISO 4832	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
11	*Küf- Maya Sayımı	Gıda, Yem	650	780	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	
12	*Küf Sayımı	Gıda, Yem	650	780	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	
13	*Maya Sayımı	Gıda, Yem	650	780	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	
14	*Listeria monocytogenes Aranması	Gıda, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	1100	1320	ISO 11290-1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 5 Gün	
15	*Listeria Monocytogenes Aranması	Gıda	1550	1860	ISO 11290-1/2017 Vıdas Lmo2 Aoac (Afnor Bio 12/11/-03/04)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 saat	
16	Rope Sporu Sayımı	Ekmek, Ekmek Mayası, Un, Yaş Maya	700	840	TS 3522 / TS 5000	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün	
17	*Salmonella spp. Aranması	Gıda, Yem	1450	1740	ISO 6579-1/2017 Vıdas Slm Aoac (Afnor Bio 12/01-04/94)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 saat	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

18	*Salmonella spp. Aranması	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	1100	1320	TS EN ISO 6579-1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 4 Gün	
19	Stafilokokal Enterotoksin Aranması	Gıda	1450	1740	ISO 19020:2017 Vidas set2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	1 Gün	
20	*Staphylococcus aureus Sayımı	Gıda, Yem	750	900	ISO 6888-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
21	Sterilite Kontrolü/ Ticari Sterilite Kontrolü	Uht Süt (Meyveli, Aromalı vb. Dahil)	*****	*****	28155 Sayılı Resmi Gazete Ve ISO 4833-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	18 Gün	
22	Sülfite İndirgeyen Clostridium spp. Sayımı	Gıda, Yem	800	960	ISO 15213-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
23	Karakteristik Mikroorganizma Sayısı	Yoğurt	950	1140	TS ISO 7889	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 4 Gün	

GENEL HÜKÜMLER

1. *Kırmızı ile işaretlenen analizler, akredite analizlerdir.
2. Analiz ücretlerine % 20 KDV eklenmiştir.
3. Enstrümantal cihazlarla aynı anda birden fazla parametrenin sonuç olarak verilmesi durumunda analizden bir tek ücret alınacaktır.
4. Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar/veriler kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir (rutubet, tuz, yağ, GDO, migrasyon vb.).
5. ***** Analiz fiyatları için laboratuvarla görüşünüz. Kullanılan parametrelere ve metoda göre ücret alınacaktır.
6. Eğitim ücreti kişi başı günlük 750 TL +analiz ücreti olacak şekilde belirlenmiştir. Eğitime birden fazla kişi katılması durumunda her kişi başına 250 TL eğitim ücreti alınacaktır. Eğitim alacak kişilerin analiz yapmak istemesi durumunda 250 TL'ye ek olarak analiz ücreti alınacaktır. Aynı anda en fazla 5 kişiye eğitim verilecektir.
7. ***** Analiz sonucu n5-n10 şeklinde istenirse yukarıda belirtilen minimum numune miktarı 5-10 kat artırılarak getirilmelidir.
8. Özel İstek analizlerinde müşteri talebi olması halinde çıkartılacak İngilizce Muayene ve Analiz Raporları için 250 TL+KDV ücret alınır.

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onay
İrem ULUHAN Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	İrem ULUHAN Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Nizamittin AÇIKBAŞ Müdür

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.