



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2026 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	314	376,8	TGK Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	6 Adet	1 Gün	
2	Ağırlık Kontrolü	Yumurta	314	376,8	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün	
3	Ağırlık Kontrolü (Brüt ve Net Ağırlık, Gramaj), Süzme Ağırlığı Tayini	En çok 2 kg'a kadar olan Uygun Gıdalar	314	376,8	Ürünle ilgili TGK veya TS	İlgili mevzuata göre	1 Gün	
4	Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Siyah Çay	1945	2334	TS 1566 ISO 1577	250 G	2 Gün	
5	Elek Analizi	Buğday Unu	376	451,2	TS 4500	250 G	1 Gün	
6	*Elektriksel İletkenlik	Bal (Süzme, Petekli, Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	565	678	TS 13366	250 G	1 Gün	
7	Gözle Görülür Yabancı Madde	Gıda (Kekik vb. baharatlar, pişirilmiş kıyma haline getirilmiş, yapı ve form değişikliğine tabi olmuş gıdalar hariç)	376	451,2	TGK Ürün Tebliği, Ürün Standardı	250 G	1 Gün	
8	*Ham Kül	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	816	979,2	TS ISO 5984	250 G	1-3 Gün	
9	Ham Kül	Et ve Et Ürünleri	816	979,2	TS 1746 ISO 936	250 G	1-3 Gün	
10	*Ham Kül	Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Buğday Unu, Bisküvi, Makarna, Bulgur, Yufka, Kadayıf, Arpa, Pirinç, Pirinç Unu vb.)	816	979,2	TS EN ISO 2171	250 G	1-3 Gün	
11	Ham Kül	Meyve ve Sebze Suları	816	979,2	TS EN 1135	250 G	1-3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

12	Ham Kül	Bal, Baharatlar ve Çeşni Veren Bitkiler	816	979,2	TS 2131 ISO 928	250 G	1-3 Gün	
13	Ham Kül	Üzüm Pekmezi	816	979,2	TS 3792	250 G	1-3 Gün	
14	Ham Kül	Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar, Tahin, Tahin Helvası	816	979,2	TS ISO 6884	250 G / 250 ml	1-3 Gün	
15	Ham Kül	Yağlı Tohum Küspeleri	816	979,2	TS ISO 749	250 G	1-3 Gün	
16	Hava Boşluğu	Yumurta	(Her 10 Yumurta İçin) 314	376,8	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün	
17	%10 luk HCl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bisküvi, Ekmek	1945	2334	TS 2383	250 G	2 Gün	
18	HCl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Hayvan Yemleri	1945	2334	TS ISO 5985	250 G	2 Gün	
19	Kırık Dane	Pirinç	376	451,2	TGK Pirinç Tebliği	250 G	1 Gün	
20	Kırılma İndisi	Tereyağı	314	376,8	TS ISO 1739	250 G	1 Gün	
21	Kırılma İndisi	Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar	314	376,8	TS EN ISO 6320	250 ml	1 Gün	
22	Kurutma Kaybı	Beyaz Şeker	376	451,2	TS 861	250 G	1 Gün	
23	Meyve Oranı	Reçel	314	376,8	TS 3958	250 G	1 Gün	
24	Okside Olmamış Parça Tayini	Siyah Çay	314	376,8	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün	
25	Özgül Ağırlık (Bağıl Yoğunluk)	Sıvı Yağlar	314	376,8	TS 4959	250 ml	1 Gün	
26	pH	Meyve ve Sebze Ürünleri, Reçel	314	376,8	TS 1728 ISO 1842	250 G	1 Gün	
27	pH	Üzüm Pekmezi	314	376,8	TS 3792	250 G	1 Gün	
28	pH	Et ve Et Ürünleri	314	376,8	TS 3136 ISO 2917	250 G	1 Gün	
29	pH	Peynir	314	376,8	TS 2176			
30	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	376	451,2	TS 6318	250 G	1-3 Gün	
31	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Beyaz Peynir, Eritme Peyniri,	376	451,2	TS EN ISO 5534	250 G	1-3	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

		Kaşar Peyniri					Gün	
32	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Süt, Ayrar	376	451,2	TS 1018	250 G	1-3 Gün	
33	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Siyah Çay	376	451,2	TS 1562	250 G	1-3 Gün	
34	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Baklagiller, Kuru Fasulye, Nohut, Mercimek	376	451,2	TS ISO 24557	250 G	1-3 Gün	
35	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Çikolata	376	451,2	TS 7800	250 G	1-3 Gün	
36	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Hamur Mayası	376	451,2	TS 3522	250 G	1-3 Gün	
37	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Ekmek, Yufka	376	451,2	TS 5000	250 G	1-3 Gün	
38	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Et ve Et Ürünleri	376	451,2	TS ISO 1442	250 G	1-3 Gün	
39	Rutubet ve Uçucu Madde	Yağlı Tohumlar			TS EN ISO 665	250 G	1-3 Gün	
40	Rutubet ve Uçucu Madde	Yağlı Tohum Kalıntıları			TS ISO 771	250 G	1-3 Gün	
41	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (Naturel), İç Ceviz, İç Antep Fıstığı	376	451,2	TS EN ISO 665	250 G	1-3 Gün	
42	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (İşlenmiş)	376	451,2	TS ISO 771	250 G	1-3 Gün	
43	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tuz	376	451,2	TS 933	250 G	1-3 Gün	
44	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Niştastalar	376	451,2	TS 1252 EN ISO 1666	250 G	1-3 Gün	
45	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tahin Helvası, Kek	376	451,2	TS 1201 EN ISO 1741	250 G	1-3 Gün	
46	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tereyağı	376	451,2	TS EN ISO 5534	250 G	1-3 Gün	
47	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Buğday Unu, Arpa, Çeltik, Yulaf, Pirinç, Bulgur, İrmik, Makarna, Bisküvi, Yufka, Kadayıf vb)	376	451,2	TS EN ISO 712	250 G	1-3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

48	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Mısır	376	451,2	TS EN ISO 6540	250 G	1-3 Gün	
49	*Rutubet Tayini (Refraktometrik)	Bal (Süzme, Petekli-Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	314	376,8	TS 13365	250 G	1-3 Gün	
50	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Sıvı Yağlar			TS EN ISO 662	250 ml	1-3 Gün	
51	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Bitkisel Margarin			TS 2812	250 G	1-3 Gün	
52	*Su Ekstraktı	Siyah Çay, Yeşil Çay	439	526,8	TS ISO 9768	250 G	1 Gün	
53	*Suda Çözünbilen Katı Madde Tayini (Brix)	Meyve Suyu, Üzüm Pekmezi	314	376,8	TS ISO 2173	250 G	1 Gün	
54	Suda Çözünbilen Katı Madde Tayini (Tuz Hariç %) Tayini (Brix)	Domates, Biber Salçası	(314+502) 816	979,2	TS 1466	250 G	1 Gün	Tuz analizi de yapıldığı için ayrıca tuz analiz ücreti de alınır.
55	Suda Çözünen ve Çözünmeyen Kül	Siyah Çay	1631	1957,2	TS 1565	250 G	3 Gün	
56	Suda Çözünen Kül (Toplam Küle Göre)	Siyah Çay	1631	1957,2	TS 1565	250 G	3 Gün	
57	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı)	314	376,8	TS 3036	250 G	1 Gün	
58	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Tuz	314	376,8	TS 1346	250 G	1 Gün	
59	Suya Geçen Madde Tayini	Makarna	565	678	TS 1620	250 G	1 Gün	
60	Süzme Ağırlığı Tayini	Konserve Gıdalar	314	376,8	TS 2664	1 Kutu	1 Gün	
61	*Toplam Kül Tayini (Km De)	Siyah Çay	(816+376) 1192	1430,4	TS 1564	250 G	2 Gün	Sonuç kuru maddede istendiğinde Kuru madde analizi ücreti alınır.

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

62	Toplam Toz Çay Tayini	Siyah Çay	314	376,8	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün	
63	Özgül Ağırlık /Bağıl Yoğunluk	Süt, Ayran	314	376,8	TS 1018	250 ml	1 Gün	
64	Fiziksel Kusurlar	İç Fındık	376	451,2	TS 3075	1 Kg	1 Gün	

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2026 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

	Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Analiz Ücreti %20 KDV Dahil (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	Açıklama
1	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Alkollü İçkiler	439	526,8	TS 522	250-500 ml	1 Gün	
2	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Olmayan Alkollü İçkiler (Şarap, Bira, Aromatize Şaraplar vb.)	565	678	TS 522	500 ml	1 Gün	
3	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Yoğurt	439	526,8	TS 1330	250 G	1 Gün	
4	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Ayran	439	526,8	TS 1018	250 ml	1 Gün	
5	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Süt	439	526,8	TS 1018	250 ml	1 Gün	
6	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Süt Tozu	439	526,8	TS 4680	250 G	1 Gün	
7	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Beyaz Peynir Eritme Peyniri, Tulum, Kaşar, Dil	439	526,8	TS 591	250 G	1 Gün	
8	Asitlik /Serbest Asitlik	Süzme Veya Petekli Bal (Çiçek veya Salgı Balı)	439	526,8	TS 13360	250 G	1 Gün	
9	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Taze Meyve Ve Sebze, Dondurulmuş Meyve	439	526,8	TS 1125 ISO 750	250 G	1 Gün	
10	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Meyve Ve Sebze Konserveleri, Meyve Ve Sebze Suları	439	526,8	TS 1125 ISO 750	Bir Kutu	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

11	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Aromalı Meyveli İçecek Tozu	439	526,8	TS 1125 ISO 750	1 Paket	1 Gün	
12	Asitlik Tayini	Tarhana	439	526,8	TS 2282	250 G	1 Gün	
13	Asitlik Tayini	Ekmek	439	526,8	TS 5000	1 Adet	1 Gün	
14	Asitlik Tayini/Serbest Yağ Asitliği	Yağlı Tohumlar, Ekstrakte Edilmiş Yağlar(Fındık Ceviz vb.)	502	602,4	TS ISO 729	500 G	1 Gün	
15	Asitlik Tayini	Zeytin /Zeytin Ezmesi	439	526,8	TS 774	250 G	1 Gün	
16	Asitlik /Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cinsinden)	Zeytin Yağı / Rafine Zeytin Yağı/Riviera Zeytin Yağı	502	602,4	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
17	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	502	602,4	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
18	Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği (Laurik Asit Cinsinden)	Hindistan Cevizi Yağı	502	602,4	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün	
19	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	2322	2786,4	TS 7503 (Modifiye Metod)	250 G	1Gün	
20	*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	1631	1957,2	NMKL No.124- 2007	250 G	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

21	Denatonyum Benzoat (Bitreks)	Alkollü İçkiler	1631	1957,2	ILIADe 280:2024 CLEN Method	250 ml	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	1255	1506	Hmhıc/2009 Phadebas Tablet Metodu	250 G	1 Gün	
23	Ekstrakte Edilmiş Yağda Asitlik	Fındık, Fındık Yağı ve Kreması, Bitkisel Margarin, Katı Yağlar, Tahin Helvası	(565+439) 1004	1204,8	TS ISO 729 ve TS EN ISO 660	500 G	1 Gün	
24	Ekstrakte Edilmiş Yağda Peroksit Değeri	Fındık, Fındık Ezmesi Kreması, Yağlı Tohumlar	(565+502) 1067	1280,4	TS EN ISO 3960	500 G	1 Gün	
25	Etil Alkol Analizi (GC-FID)	Alkollü İçkiler	1820	2184	AOAC. Off Method 983.13 (Modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	
26	Fruktoz/ Glukoz (Hplc)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1631	1957,2	TS 13359	250 G	1 Gün	
27	Fruktoz+ Glukoz	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1631	1957,2	TS 13359	250 G	1 Gün	
28	*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)	878	1053,6	AOAC.990.03.2000	250 G	1 Gün	
29	*Ham Selüloz Analizi	Yem Ve Yem Katkıları (Küçük ve Büyükbaş Hayvan Yemleri ve Katkıları, Tavuk ve Balık Yem Ve Yem Katkıları, Kedi Köpek ve	1004	1204,8	29955 Sayılı Resmi Gazete (2017)	250 G	1 -3 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

		Kanatlı Hayvan Yemleri)						
30	*Ham Selüloz Analizi (Belirlenecek Selüloz Değeri Km Üzerinden Verilecek)	Siyah ve Yeşil Çay Çeşitleri	(1004+376) 1380	1656	TS ISO 15598	250 G	1 -3 Gün	
31	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)	565	678	29955 Sayılı Resmi Gazete	250 G	1 -3 Gün	
32	*HMF Analizi	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal Pekmez	1631	1957,2	Uluslararası Bal Komisyonu 2009/5 bölüm	250 G	1-2 Gün	
33	İyot Sayısı	Ayçiçek Yağı, Fındık Yağı Mısırozü Yağı, Zeytin Yağı, Pamuk Yağı, Soya Kanola (Kolza)Yağı, Susam Yağı	627	752,4	TS EN ISO 3961	250 G	1-2 Gün	
34	*Kafein Tayini Km De (Hplc, Kmde Sonuç Verilecektir)	Siyah ve Yeşil Çay, Bitkisel Çaylar, Aromalı Çaylar vb.	(1631+376) 2007	2408,4	AOAC.Int.Vol.76 No.2	250 G	1 Gün	
35	*Kafein Tayini (Hplc)	Alkolsüz İçecekler(Kola Meyve Suları Konsantre Meyve Suları Şurup İçecekler Enerji İçecekleri, Sodalar), Kahve ve Çeşitleri(Türk Kahvesi, Çözünebilir Kahveler	1631	1957,2	AOAC.Int.Vol.76 No.2	1 Kutu	1 Gün	
36	Kükürt Dioksit Tayini (So ₂)	Kuru Kayısı Kurutulmuş Meyve Karışımları	816	979,2	TS 485	250 G	1 Gün	
37	Maltoz Tayini	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1631	1957,2	TS 13359	250 G	1-2 Gün	
38	Metabolik Enerji Tayini (Ham Protein+Ham selüloz+ Ham Yağ+)	Ruminant Hayvan Yemlerinde (geviş getiren hayvanlar)	(878+1004+5 65+816+376) 3639	4366,8	29955 Sayılı Resmi Gazete	250 G	3 gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

	Ham kül + Rutubet)							
39	Metil Alkol (Metanol) GC-FID Tayini	Alkollü İçkiler	1820	2184	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	
40	Natamisin Tayini HPLC	İç yüzey çalışılan peynirler ile diğer süt ürünleri	1631	1957,2	TS EN ISO 9233-2	500 G	1-2 Gün	
41	Natamisin Tayini HPLC	Dış Yüzey Kabuklu Peynir ve peynir iç yüzü	3262	3914,4	TS EN ISO 9233-2	40 cm ² yüzey alana sahip 250 -500 G	2-3 Gün	
42	Nişasta Aranması (Kalitatif)	Süt, peynir ve çeşitleri, fermente süt ürünleri, süt ve süt ürünlerinin tozları, dondurmalar ve yenilebilir buzlar, krema-kaymak, tereyağı, sadeyağ ve süt esaslı sürülebilir ürünler	502	602,4	TS 1330, TS 3272	250 ml 250 g	1 Gün	
43	Peroksit Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	502	602,4	TS EN ISO 3960	250 ml	1 Gün	
44	Potasyum İyodat	Tuz	816	979,2	TS 933	500 G	1 Gün	
45	Polar Madde Tayini	Kızartma Yağları	1004	1204,8	TS EN ISO 8420	250 ml	1-2 Gün	
46	Prolin Tayini (Spektrofotometre)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	753	903,6	TS 13357	250 G	1 Gün	
47	*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	878	1053,6	AOAC.992.23. AOAC.992.15	250 G	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

48	Sabun Miktarı (Volümetrik Gözle Gözlemleme)	Yemeklik Bitkisel Yağlar	502	602,4	TS 5038	250 ml	1-2 Gün	
49	Sabunlaşma Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	502	602,4	TS EN ISO 3657	250 ml	1-2 Gün	
50	Sakkaroz Tayini (Hplc)	Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1631	1957,2	TS 13359	250 G	1-2 Gün	
51	Selüloz Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	1004	1204,8	TS 6932	250 G	1-3 Gün	
52	Selüloz Tayini	Gıda Maddeleri	1004	1204,8	TS 6932	250 G		
53	*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	1631	1957,2	NMKL No.124-2007	250 G	1 Gün	
54	***Suda Çözünen Külde Alkalilik (Km De) (Kül Miktarı Ve Rutubet Miktarı Tespit Edilmeli)	Çay ve Çay Çeşitleri	(816+376+43 9) 1631	1957,2	TS 1567	250 G	1-3 Gün	
55	*Sunı Tatlandırıcıların (Aspartam) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1631	1957,2	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
56	*Sunı Tatlandırıcıların (Sakkarin) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1631	1957,2	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
57	*Sunı Tatlandırıcıların (Asesülfam K) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1631	1957,2	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün	
58	Tersiyer Butil Alkol (TBA) GC – FID Tayini	Alkollü İçkiler	1820	2184	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

59	Tuz Tayini (Toplam Katı Madde Miktarı Bulunmalıdır)	Domates, Biber Salçası	(314+502) 816	979,2	TS 2664	250 G	1-2 Gün	
60	Tuz Tayini	Tereyağı	502	602,4	TS ISO 1758	250 G	1-2 Gün	
61	Tuz Tayini	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Hazır Çorbalar, Bisküvi, Tarhana	502	602,4	TS 5000	250 G	1-2 Gün	
62	Tuz Tayini	Margarin, Sürülebilir Bitkisel Margarin	502	602,4	TS 2812	250 G	1gün	
63	Tuz Tayini	Zeytin	502	602,4	TS 774	250 G	1gün	
64	Tuz Tayini	Ayran, Peynir Türleri	502	602,4	TS EN ISO 5943 TS 3043	250 G	1gün	
65	*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)	1631	1957,2	TGK 2023/20 Zeytinyağı ve pirina yağı analiz metotları COI/T.20/ Doc.No.33/ Rev.1	100 ml	1 gün	
66	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Pastörize Süt, Uht Süt, Sterilize Süt, Koyulaştırılmış Süt, Laktozsuz Süt, Ayran	753	903,6	TS ISO 19662	250 G	1 Gün	
67	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Yoğurt, Süzme Yoğurt, Aromalı Çeşnili Yoğurt vb.	753	903,6	TS 1330	250 G	1 Gün	
68	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	(753+376) 1129	1354,8	TS ISO 3433	250 G	1 Gün	
69	Yağ Tayini (Süt Yağı Miktarı) (Yağsız Katı Madde Miktarı Ve Rutubet Analizleride Yapılmalıdır)	Tereyağı Ve Çeşitleri	(753+376+50 2) 1631	1957,2	TS 1331	250 G	1 Gün	
70	*Toplam Yağ Tayini	Tahıllar ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Çavdar, Arpa Mısır vb.), Buğday Unu, Unu, İrmik, Pirinç Unu vb.	753	903,6	TS EN ISO 11085	250 G	1-2 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

71	Yağ Tayini	Milföy Hamuru, Antep Fıstığı, Badem, Ayçekirdeği, Leblebi, Yer Fıstığı, Ceviz vb.	565	678	TS EN ISO 11085	250 G	1-2 Gün	
72	*Yağ Tayini	Et ve Et Ürünleri (Çiğ Kırmızı Et, Köfte, Salam Sucuk Sosis, Jambon, Füme Et, Pastırma, Kanatlı Etleri, Balık ve Ürünleri	753	903,6	TS 1744	250 G	1-2 Gün	
73	*Toplam Yağ Tayini	Fındık	565	678	TS EN ISO 659 İşletme İçi Metot - "52.MT.KİM.60/rev0" (TS EN ISO 659' dan modifiye edilmiştir)	250 G	1-3 Gün	

MIKOTOKSİN ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2026 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 Fındıklı Kakao Ürünleri diğer (01-14) Kuru İncir, Kırmızı Biber, Pul Kırmızı Biber	2008	2409,6	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	(2008+376) 2384	2860,8	R-Biopharm Rhone A13-P07.V11 2021		1-2 Gün	Rutubet analizi de istenmektedir.

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

3	Okratoksin A	Kuru İncir, Kuru Üzüm Kurutulmuş Meyve Diğer (01-08-02-01)	2510	3012	Ochraprep Product Code:P14 Ref No:A8-P14.V22		1-2 Gün	
4	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	2008	2409,6	AOAC 991.31:1994		1-2 Gün	

MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2026 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	753	903,6	ISO 4833-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün	
2	*Bacillus cereus Sayımı	Gıda, Yem	878	1053,6	ISO 7932	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
3	Clostridium perfringens Sayımı	Gıda, Yem	1067	1280,4	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	1255	1506	ISO 16649-3	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

5	E. coli Sayımı	Gıda, Yem	1255	1506	Süt ve Süt Ürünlerinde ISO 7251	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
6	E. coli Sayımı	Gıda, Yem	816	979,2	ISO 16649-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
7	E. coli O157 Aranması	Gıda, Yem	1506	1807,2	ISO 16654, Vidas Up O157 Ecpt Afnor Bio-12/25-05/09	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
8	E.Coli O157 Aranması	Gıda, Yem	1318	1581,6	ISO 16654:2001 /Amd2:2023	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
9	Enterobacteriaceae Sayımı	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	816	979,2	ISO 21528-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
10	ELİSA ile Orijin Tayini	At, domuz, kanatlı, büyükbaş	2510	3012	ELİSA TEK Kit Prosedürü	***** En az 250 ml/gr	7 Gün	
11	Koliform Sayımı	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	816	979,2	ISO 4832	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 24-48 Saat	
12	*Küf- Maya Sayımı	Gıda, Yem	816	979,2	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	
13	*Küf Sayımı	Gıda, Yem	816	979,2	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

14	*Maya Sayımı	Gıda, Yem	816	979,2	TS ISO 21527-1/2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 6 Gün	
15	*Listeria monocytogenes Aranması	Gıda, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	1380	1656	ISO 11290-1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 5 Gün	
16	*Listeria Monocytogenes Aranması	Gıda	1945	2334	ISO 11290-1/2017 Vidas Lmo2 Aoac (Afnor Bio 12/11/-03/04)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 saat	
17	Rope Sporu Sayımı	Ekmek, Ekmek Mayası, Un, Yaş Maya	878	1053,6	TS 3522 / TS 5000	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün	
18	*Salmonella spp. Aranması	Gıda, Yem	1820	2184	ISO 6579-1/2017 Vidas Slm Aoac (Afnor Bio 12/01-04/94)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 saat	
19	*Salmonella spp. Aranması	Gıda, Yem, Gıda İşletmesinden Alınan Çevresel Numuneler	1380	1656	TS EN ISO 6579-1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 4 Gün	
20	Stafilokokal Enterotoksin Aranması	Gıda	1820	2184	ISO 19020:2017 Vidas set2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	1 Gün	
21	*Staphylococcus aureus Sayımı	Gıda, Yem	941	1129,2	ISO 6888-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
22	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	
23	Sülfite İndirgeyen Clostridium spp. Sayımı	Gıda, Yem	1004	1204,8	ISO 15213-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlarda 48 Saat	
24	Karakteristik Mikroorganizma	Yoğurt	1192	1430,4	TS ISO 7889	En Az 200g/MI Kodeksi	Negatif	

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

Sayısı					Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	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 yukarda 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.

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.