



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

1 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
1	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Yufka	Gravimetrik	TS 5000, 2010	1000 g	2-3 Gün
2	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Tatlı Badem-İç	Gravimetrik	TS 1278, 2006	250 g	1-2 Gün
3	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Tatlı Badem-Kabuklu	Gravimetrik	TS 1277, 2006	250 g	1-2 Gün
4	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Ceviz-Kabuklu	Gravimetrik	TS 1275, 2015	500 g	1-2 Gün
5	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Ceviz-İç	Gravimetrik	TS 1276, 2006	500 g	1-2 Gün
6	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Antep Fıstığı-İç	Gravimetrik	TS 1280, 2006	250 g	1-2 Gün
7	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Antep Fıstığı-Kabuklu	Gravimetrik	TS 1279, 2014	250 g	1-2 Gün
8	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Buğday Unu*	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
9	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Pirinç, Pirinç Unu*	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
10	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Siyah Çay*	Gravimetrik	TS 1562, 1990	250 g	1-2 Gün
11	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Peynir	Gravimetrik	TS EN ISO 5534, 2006	250 g	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

2 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
12	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Bakliyatlar (Börülce, Kırmızı ve Yeşil mercimek, Kuru fasulye, nohut)	Gravimetrik	TS EN ISO 24557, 2014	250 g	1-2 Gün
13	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Et ve Et Ürünleri (sucuk, salam, sos)	Gravimetrik	TS 1743 ISO 1442, 2001	250 g	1-2 Gün
14	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Tel Kadayıf	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
15	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Makarna	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
16	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Ekmek Mayası	Gravimetrik	TS 3522, 2015	250 g	1-2 Gün
17	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Ekmek	Gravimetrik	TS 5000, 2010	2 Adet	2-3 Gün
18	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Hayvan Yemi	Gravimetrik	R.G. 28155, 2011 R.G.29955,2017(Yeni)	250 g	1-2 Gün
19	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Bisküvi	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
20	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Milföy Hamuru	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	1000 g	1-2 Gün
21	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Kemalpaşa	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün
22	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Şekerpare	Gravimetrik	TS EN ISO 712, 2012	250 g	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

3 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
23	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Bal	Refraktometrik	TS 3036, 2010	250 g	1-2 Gün
24	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Kavun Çekirdeği	Reflux Distilasyonu	TS 2134, 1987	250 g	1-2 Gün
25	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Baharatlar (karabiber, pul biber, kekik, kimyon,sumak vb)	Reflux Distilasyonu	TS 2134, 1987	250 g	1-2 Gün
26	Rutubet veya Kuru Madde Tayini	Tuzlu Fıstık, Leblebi	Gravimetrik	TS ISO 771,2008	250 g	1 Gün
27	Kurutma Kaybı	Beyaz Şeker	Gravimetrik	TS 861, 2007	250 g	1 Gün
28	Yağsız Katı Madde Miktarı	Yoğurt	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1330, 2006	250 g	1-2 Gün
29	Yağsız Katı Madde Miktarı	Tereyağı	Gravimetrik	TS 1331, 2015	250 g	1-2 Gün
30	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Bisküvi	Kül Fırını	TS 2383, 2017	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
31	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Yufka	Kül Fırını	TS 2383, 2017	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
32	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Ekmek	Kül Fırını	TS 2383, 2017	6 Adet	3 Gün
33	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Tel Kadayıf	Kül Fırını	TS 2383, 2017	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

4 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
34	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Buğday Unu	Kül Fırını	TS 2383, 2017	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
35	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Siyah Çay	Kül Fırını	TS 1566 ISO 1577, 2001	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	2-3 Gün
36	% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül	Baharatlarda	Kül Fırını	TS 2133 ISO 930, 2001	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
37	HCl'de çözünmeyen kül	Ceviz İçi	Kül Fırını	TS ISO 735,2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	2 Gün
38	Kül Tayini	Yufka	Kül Fırını	TS 5000, 2010	300 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
39	Kül Tayini	Siyah Çay*	Kül Fırını	TS 1564, 1990	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
40	Kül Tayini	Makarna	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
41	Kül Tayini	Tel Kadayıf	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
42	Kül Tayini	Buğday Unu*	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
43	Kül Tayini	Pirinç Unu*	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün
44	Kül Tayini	Bisküvi	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	100 g (Ambalajlı Ürünler Orijinal Ambalajında)	3 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

5 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
45	Kül Tayini	Ekmek	Kül Fırını	TS EN ISO 2171, 2010	6 Adet	3 Gün
46	Kül Tayini	Tahin-Pekmez Karışımı	Kül Fırını	TS ISO 6884, 2015	100 g (Ambalajlı Ürünler Orjinal Ambalajında)	1-2 Gün
47	Suda Çözünen Kül	Siyah Çay	Kül Fırını	TS 1565, 1990	100 g	3 Gün
48	Suda Çözünen Külde Alkalilik	Siyah Çay	Kül Fırını	TS 1567, 1990	100 g	3 Gün
49	Su Ekstraktı	Siyah Çay	Gravimetrik	TS ISO 9768, 1997	100 g	2 Gün
50	Okside Olmamış Parça	Siyah Çay	Fiziksel Ayırma	TS 4600, 1991	250 g	1 Gün
51	Toplam Toz Çay	Siyah Çay	Fiziksel Ayırma	TS 4600, 1991	250 g	1 Gün
52	Ham Dane, Tebeşirleşmiş Dane	Pirinç	Fiziksel Ayırma	TS 2408, 2015	500 g	1-2 Gün
53	Yabancı Madde	Kuru Fasulye	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 141, 2008	1000 g	1-2 Gün
54	Yabancı Madde	Ceviz-Kabuklu	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1275, 2015	2000 g	1-2 gün
55	Yabancı Madde	Ceviz-İç	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1276, 2006	1000 g	1-2 gün
56	Yabancı Madde	Tatlı Badem-Kabuklu	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1277, 2006	1000 g	1-2 gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

6 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
57	Yabancı Madde	Tatlı Badem-İç	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1278, 2006	1000 g	1-2 gün
58	Yabancı Madde	Yer Fıstığı-Kabuklu	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 310, 2016	1000 g	1-2 gün
59	Yabancı Madde	Yer Fıstığı-İç	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 310, 2016	1000 g	1-2 gün
60	Yabancı Madde	Siyah Çay	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 4600 ISO 3720, 2003	500 g	1-2 gün
61	Yabancı Madde	Beyaz Şeker	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 861, 5996 sayılı kanun gereği	1000 g	1-2 gün
62	Yabancı Madde	Susam	Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 2947 EN ISO 658, 2005	500 g	1-2 gün
63	Yabancı Madde	Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Organoleptik	TS 3411, 2011	1000 g	1-2 gün
64	Yabancı Madde	Beyaz Peynir	Organoleptik	TS 591, 2013	1000 g	1-2 gün
65	Yabancı Madde	Lokum	Organoleptik	TS 8444, 2006	500 g	1-2 Gün
66	Yabancı Madde	Yaban Mersini	Organoleptik	TS 11231,1994	500 g	1 Gün
67	Duyusal (organoleptik) Analiz	Otlı Peynir	Organoleptik	TS 13205, 2015	500 g	1-2 Gün
68	Duyusal (organoleptik) Analiz	Fındık Ezmesi	Organoleptik	TS 8371, 2010	250 g	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

7 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
69	Duyusal (organoleptik) Analiz	Muz	Organoleptik	TS 1802, 2007	1000 g	1-2 Gün
70	Duyusal (organoleptik) Analiz	Beyaz peynir	Organoleptik	TS 591, 2013	500 g	1-2 Gün
71	Ağırlık	Tavuk Yumurtası-Kabuklu	Gravimetrik	TS 1068, 2015	(Ambalajlı Ürünler Orjinal Ambalajında)	1 Gün
72	Ağırlık	Ekmek	Gravimetrik	Ekmek tebliği (2012/2)	6 Adet	1 Gün
73	Kabuklu Tavuk Yumurtası Hava Boşluğu Analizi	Tavuk Yumurtası	Gravimetrik	TS 1068, 2015 "Tavuk Yumurtası-Kabuklu"	6 Adet	1 Gün
74	Acılık Tayini (Kreiss Yöntemi)	Tahin	Var/Yok	TS 2589/Mayıs 2017	100 g	1 Gün
75	Alkolde Çözünen Ekstrakt Tayini	Baharatlar	Gravimetri	TS 2135/Kasım 1987	100 g	3 Gün
76	Asitlik Tayini	Buğday Unu	Titrimetrik	TS 4500 /Haziran 2010	100 g	1 Gün
77	Asit Tayini	Ekmek, Böreklik Yufka vb. ürünler	Titrimetrik	TS 5000/ Ocak 2010	1 Adet(paket)	1 Gün
78	Asitlik Tayini	Tarhana	Titrimetrik	TS 2282/ Aralık 2004	100 g	1 Gün
79	Asitlik Tayini (Serbest Asit)*	Bal	Titrimetrik	TS 13360/ Mart 2008	100 g	1 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

8 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
80	Asitlik Tayini	Domates Salçası, Meyve ve Sebze Ürünlerinde	Titrimetrik	TS 1125 ISO 750/ Mart 2002	150 g	1 Gün
81	Elektriksel İletkenlik Tayini	Bal	Kondüktivimetre	TS 13366/ Nisan 2008	100 g	1 Gün
82	Balda Fruktoz, Glukoz ve Sakkaroz Muhtevası Tayini	Bal	HPLC-RID	TS 13359	300 g	2 Gün
83	Kokuşma Testi Tayini	Et ve Et Ürünleri	Var/Yok	TS 10580/ Ocak 2010	300 g	1 Gün
84	Peroksidaz Testi Tayini	Yoğurt, Tereyağ	Var/Yok	TS 1330/ Ocak 2006	300 g	1 Gün
85	Ham Protein Tayini	Gıda ve Gıda Maddeleri	Kjeldhal	TS EN ISO 20483 (Kjehldahl Cihaz Metodu) Resmi Gazete 27.12.2012/281555 TS 1620 TS 1748	300 g	3 Gün
86	Ham Selüloz Tayini	Siyah Çay	Gravimetri	TS ISO 15598	300 g	3 Gün
87	Susam Yağı Aranması Tayini	Yemeklik Bitkisel Yağlar	Var/Yok	TS 5044/ Ocak 1987	300 g	1 Gün
88	Uçucu Olmayan Eter Ekstraktı Tayini	Baharat ve Çeşni Veren Bitkiler	Gravimetri	TS 2137 ISO 1108/ Ekim 200	300 g	3 Gün
89	Uçucu Yağ Miktarı Tayini	Baharat ve Çeşni Veren Bitkiler	Gravimetri	TS EN ISO 6571/ Ocak 2011	300 g	3 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

9 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
90	Titrasyon Asitliği Tayini	Pastörize Süt, Çiğ Süt, Ayrar, Krema	Titrimetrik	TS 1018/Nisan 2002	100 g	1 Gün
91	Titrasyon Asitliği Tayini	Yoğurt	Titrimetrik	TS 1330/ Nisan 2006	1-2 Gün	1 gün
92	Titrasyon Asitliği Tayini	Peynir Türleri	Titrimetrik	TS 591/ Mart 2013	100 g	1 gün
93	Tuz Tayini	Tereyağı ve Bitkisel Margarin	Titrimetrik	TS ISO 1738/ Ekim 2015 TS 2812/Mart 1991	100 g	1 Gün
94	Tuz Tayini	Süt ve Süt Ürünleri	Titrimetrik	AOAC 935.43 TS EN ISO 5943	100 g	1 Gün
95	Tuz Tayini	Ekmek, Bisküvi, Kadayıf, Milföy Hamuru	Titrimetrik	TS 5000/ Ocak 2010	1 Adet(paket)	1 Gün
96	Tuz Tayini	Et Ürünleri	Titrimetrik	TS 1747-1 ISO 1841-1/Nisan 1999	300 g	1 Gün
97	Tuz Tayini	Sorfallık Zeytin(salamuralı)	Titrimetrik	TS 774/ Aralık 2015	300 g	1 Gün
98	Yağ Tayini	Çiğ Süt, Pastörize Süt, Krema ve Ayrar	Gerber	TS ISO 2446 Ekim 2015	300 g	2 Gün
99	Yağ Tayini	Yoğurt	Gerber	TS 1330 /Nisan 2006	300 g	2 Gün
100	Yağ Tayini	Peynir Ürünleri	Gerber	TS ISO 3433/Ekim 2015	300 g	2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

10 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
101	Yağ Tayini	Et ve Et ürünleri	Soxhalet, Etüv	TS 1744/ Kasım 1974	300 g	3 Gün
102	Yağ (Susam Yağı) Tayini ve Tahin İçeriği Tayini	Tahin Helvası	Soxhalet, Etüv	TS 2590/ Mayıs 2017	300 g	3 Gün
103	Yağ Tayini	Bisküvi	Soxhalet, Etüv	TS 2383/ Ocak 2017	300 g	3 Gün
104	Yağ Tayini	Baharatlarda	Soxhalet, Etüv	TS 3713/ Şubat 1982	300 g	3 Gün
105	PH Tayini	Et ve Et Ürünlerinde	Ph Metre	TS 3136 ISO 2917/ Aralık 2002	300 g	1 Gün
106	PH Tayini	Peynir Ürünleri	PH Metre	TS 591/ Mart 2013	300 g	1 Gün
107	Suya Geçen Madde Oranı Tayini	Makarna	Etüv, Fiziksel Ayırma ve Gravimetri	TS 1620/ Nisan 2002	300 g	2 Gün
108	HMF(Hidroksimetil Furfurol) Tayini*	Bal	Spektrofotometre	HMIHC 2009, Winkler	100 g	1 Gün
109	Ham Protein Tayini	Yem ve Yem Maddeleri	Kjeldhal	TS EN ISO 20483 (Kjeldahl Cihaz Metodu) Resmi Gazete 21.01.2017/29955 TS 1620 TS 1748	500 g	3 Gün
110	Ham Selüloz Tayini	Yem ve Yem Maddeleri	Selüloz Tahin Cihazı	AOCS Approved Procedure Ba 6a-05	500 g	3 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

11 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
111	Ham Selüloz Tayini	Yem ve Yem Maddeleri	Selüloz Tahin Cihazı	Resmi Gazete 21.01.2017/29955	500 g	3 Gün
112	Ham Yağ Analizi	Yem ve Yem Maddeleri	Soxhalet, Etüv	Resmi Gazete 21.01.2017/29955	500 g	3 Gün
113	Ham Kül ve Organik Madde Tayini	Yem ve Yem Maddeleri	Kül Fırını	Resmi Gazete 21.01.2017/29955	500 g	3 Gün
114	HCL'de Çözünmeyen Kül Tayini	Yem ve Yem Maddeleri	Kül Fırını	Resmi Gazete 21.01.2017/29955	500 g	3 Gün
115	Sertlik Tayini	Su ve Atık Sularda	Titrimetrik	TS 4474 ISO 6059/ Nisan 1998	500 ml	1 Gün
116	PH Tayini*	Su ve Atık Sularda	PH Metre	TS EN ISO 10523 Nisan 2013	500 ml	1 Gün
117	Elektriksel İletkenlik Tayini*	Su ve Atık Sularda	Kondüktivimetre	TS 9748 EN 27888	500 ml	1 Gün
118	Nitrat ve Nitrat Azotu Tayini	Su ve Atık Sularda	Spektrofotometre	DR 5000-Dr. Lanke LCK Kit Metodu-2005	500 ml	1 Gün
119	Nitrit ve Nitrit Azotu Tayini	Su ve Atık Sularda	Spektrofotometre	DR 5000-Dr. Lanke LCK Kit Metodu-2005	500 ml	1 Gün
120	Amonyum ve Amonyum Azotu Tayini	Su ve Atık Sularda	Spektrofotometre	DR 5000-Dr. Lanke LCK Kit Metodu-2005	500 ml	1 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

12 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
121	Pestisit (yüksek su içerikli ürünler, yüksek asit ve yüksek su içerikli ürünler, yüksek yağlı ve çok düşük su içerikli ürünler, yüksek nişasta ve/veya protein ile düşük su ve yağ içerikli ürünler)	yüksek su içerikli ürünler, yüksek asit ve yüksek su içerikli ürünler, yüksek yağlı ve çok düşük su içerikli ürünler, yüksek nişasta ve/veya protein ile düşük su ve yağ içerikli ürünler	LC MSMS, GC MSMS	AOAC Official Method 2007.01	2000 g	1-2 Gün
122	Sorbik asit*	Tüm Gıdalar	HPLC-UV/DAD	Nordic committee One food Analysis Medhot No:124-1997	500 g	1-2 Gün
123	Benzoik asit*	Tüm Gıdalar	HPLC-UV/DAD	Nordic committee One food Analysis Medhot No:124-1997	500 g	1-2 Gün
124	Jelatin	Yoğurt	Titrimetrik	AOAC.920.106	500 g	1-2 Gün
125	Kafein*	Siyah Çay	HPLC	Journal Of AOAC İnt	500 g	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

13 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
126	Kükürtdioksit	Tüm Gıdalar	Titrimetrik	AOAC Official Method of Analysis (2000)	100 g	1-2 Gün
127	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Analizi*	Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri	HPLC-FLD	TS EN ISO 16050	1000 g	2 Gün
128	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Analizi*	Baharatlar	HPLC-FLD	AOAC 999.07	1000 g	2 Gün
129	Aflatoksin B1 Analizi*	Yemler	HPLC-FLD	İşletme içi metot-R-Biopharm Application Note,Ref.No:A13-P07.V6	1000 g	2 Gün
130	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Analizi*	Kurutulmuş meyveler ve ürünleri	HPLC-FLD	TS EN 14123	1000 g	2 Gün
131	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Analizi*	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	HPLC-FLD	TS EN ISO 16050	1000 g	2 Gün
132	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Analizi	Yağlı tohumlar ve ürünleri	HPLC-FLD	TS EN ISO 16050	1000 g	2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

14 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
133	Okratoksin-A Analizi*	Kuru Meyveler	HPLC-FLD	İşletme içi metot-(R-Biopharm Application Note, Ref.No:A8-P14.V6)	1000 g	2 Gün
134	Okratoksin-A Analizi*	Tahıl ve tahıl ürünleri	HPLC-FLD	AOAC 2000.03	1000 g	2 Gün
135	Mezofilik aerobik bakteri sayısı	Tüm gıdalarda	Dökme/Yayma plak	TS 7703 EN ISO 4833	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	3 Gün
136	<i>Salmonella spp.</i> Aranması*	Tüm gıdalarda	Var/yok	TS EN ISO 6579-1 2017	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	3-5 Gün
137	<i>E.coli</i> aranması (EMS yöntemi ile)	Tüm gıdalarda	EMS	TS ISO/TS 16649-3 2005	(250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-3 Gün
138	<i>E. coli</i> aranması (katı besi yerinde)	Tüm gıdalarda	Dökme plak	TS ISO 16649-2	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

15 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
139	Koliform bakteri aranması (katı besi yerinde)	Tüm gıdalarda	Dökme plak	TS ISO 4832	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-4 Gün
140	Koliform bakteri aranması (EMS yöntemi ile)	Tüm gıdalarda	EMS	TS ISO 4831	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-3 Gün
141	Koagülaz Pozitif (+) <i>Staphylococcus</i> sayısı	Tüm gıdalarda	Yayma plak	TS EN ISO 6888-1	(250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-5 Gün
142	<i>B. cereus</i> Sayımı – Koloni Sayım Tekniği*	Tüm gıdalarda	Yayma plak	TS EN ISO 7932	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-5 Gün
143	<i>Clostridium perfringens</i> aranması	Tüm gıdalarda	Dökme/Yayma plak	TS EN ISO 7937	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2-5 Gün
144	<i>L. monocytogenes</i> aranması	Tüm gıdalarda	Var/yok	TS EN ISO 11290-1/A1	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	4-6 Gün
145	Et tür tayini (at,domuz,koyun,sığır,kanatlı,hindi)	Et ve et ürünleri	ELİSA	ELİSA	(250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	1-10 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

16 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
146	Küf ve Maya aranması	Su Aktivitesi %95'ten Düşük Olan Tüm gıdalarda	Yayma plak	TS ISO 21527-2	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	5-7 Gün
147	Küf ve Maya aranması	Su Aktivitesi %95'ten Yüksek Olan Tüm gıdalarda	Yayma plak	TS ISO 21527-1	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	5-7 Gün
148	Sünme (Rope Sporu) faktörü aranması	Ekmek mayası ve unlu mamüller	EMS	TSE 3522 / Ekmek Mayası	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	3 Gün
149	Çiğ Sütte Somatik Hücre Tayini	Çiğ Süt	ISO 13366-1 /Nucleocounter SCC 100 Test Protokolü	ISO 13366-1 /Nucleocounter SCC 100 Test Protokolü	250 ml	1-2 Gün
150	<i>Escherichia coli</i> O157 (H7dahi) Aranması (MDS Yöntemi ile)	Tüm Gıda ve Yemlerde	MDS(Molecular Detection System)	Moleküler Detection System (MDS) Analiz Protokolü	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	1-5 Gün
151	<i>Salmonella spp.</i> Aranması (MDS Yöntemi ile)	Tüm Gıda ve Yemlerde	MDS(Molecular Detection System)	Moleküler Detection System (MDS) Analiz Protokolü	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	1-5 Gün
152	<i>L. monocytogenes</i> Aranması (MDS Yöntemi ile)	Tüm Gıda ve Yemlerde	MDS(Molecular Detection System)	Moleküler Detection System (MDS) Analiz Protokolü	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	1-6 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

17 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
153	Küf ve Maya aranması (Hızlı Yöntem)	Tüm Gıda ve Yemlerde	Petrifilm	AOAC Official Methods 121301 (TS ISO 21527-1 ve TS ISO 21527-2 uyumlu)	250 g/ml (Ambalajlı ürünler orijinal ambalajında)	2 Gün
154	Sterilite Kontrolü	UHT sütte	Dökme plak	TS EN ISO 4833-1	250 ml	10-18 Gün
155	Pb (Kurşun) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Zeeman)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
156	Cd (Kadmiyum) Analizi*	Tüm Gıdalar	AAS (Zeeman)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
157	As (Arsenik) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Zeeman)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
158	Fe (Demir) Analizi*	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
159	Zn (Çinko) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
160	Cu (Bakır) Analizi*	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
161	Cr (Krom) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
162	Ni (Nikel) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
163	Mg (Magnezyum) Analizi	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU



VAN GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
LABORATUVAR KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

Doküman No

LST.05

İlk Yayın Tarihi

16.12.2013

Revizyon Tarih/No

16.01.2025/09

Sayfa No

18 / 18

ANALİZ LİSTESİ

Sıra No	Analiz Adı	Matriks	Yöntem/Cihaz	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
164	Sn (Kalay)	Tüm Gıdalar	AAS (Flame)	NMKL1998/161	500 g	1-2 Gün
165	Pb (Kurşun) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Zeeman)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
166	Cd (Kadmiyum) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Zeeman)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
167	As (Arsenik) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Zeeman)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
168	Fe (Demir) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
169	Zn (Çinko) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
170	Cu (Bakır) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
171	Cr (Krom) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
172	Ni (Nikel) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
173	Sn (Kalay)	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün
174	Mg (Magnezyum) Analizi	İçme Ve Kullanma Sularında	AAS (Flame)	TS EN ISO 17294-2	500 ml	1-2 Gün

*: Analizler akreditasyon kapsamındadır

Hazırlayan Kalite Yönetim Birimi	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birimi Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Maksut IŞIK	Ahmet Ferhat YELTEKİN	Mehmet CANBAZOĞLU