



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
1/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri (Aerobik Koloni Sayımı)*	Gıda*	TS EN ISO 4833-1*	200 g/200 mL	459	3
		Yem	TS EN ISO 4833-1	200 g/200 mL		3
2	Aerobik Koloni Sayımı (22 °C)	Kullanım Suları	TS EN ISO 6222	100 mL	459	3
3	Aerobik Koloni Sayımı (36 °C)	Kullanım Suları	TS EN ISO 6222	100 mL	459	2
4	<i>Bacillus cereus</i> *	Gıda*	TS EN ISO 7932*	200 g/200 mL	518,4	2-3
		Yem	TS EN ISO 7932	200 g/200 mL		2-3
5	<i>Clostridium spp.</i>	Gıda, Yem	TS EN ISO 7937	200 g/200 mL	645,3	1-3
6	<i>Clostridium perfringens</i>	Gıda, Yem	TS EN ISO 7937	200 g/200 mL	645,3	1-3
7	<i>E. coli</i> Sayımı (EMS)	Gıda (Süt ve Süt Ürünleri Hariç), Yem	TS EN ISO 16649-3	200 g/200 mL	742,5	2-3
		Gıda, Yem	TS ISO 7251	200 g/200 mL		2-6
8	<i>E. coli</i> Sayımı (Katı ortam)*	Gıda*	TS ISO 16649-2*	200 g/200 mL	459	1
		Yem	TS ISO 16649-2	200 g/200 mL		1
9	<i>E. coli</i> 0157 Aranması	Gıda, Yem	TS EN ISO 16654	200 g/200 mL	777,6	2-5
		Gıda	Bio Mérieux VIDAS UP O157 ECPT (Hızlı Test)	200 g/200 mL	845,1	1-3
10	<i>Enterobacteriaceae</i> Sayımı*	Gıda*	TS EN ISO 21528-2*	200 g/200 mL	459	1-3
		Yem*				
11	<i>Enterococ – Fekal Streptococ</i> Sayımı	Kullanım Suları	TS EN ISO 7899-2 (Membran Filtrasyon Yöntemi)	200 mL	423,9	2
12	Ette Tür Tayini (Kanatlı Eti)	Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş Et ve Ürünleri	Elisa Kit Prosedürü (ELISA TEK Pişmiş Et Tür Tayin Kiti)	200 g	1.650	2
13	Ette Tür Tayini (Tek Tırnaklı Eti)	Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş Et ve Ürünleri	Elisa Kit Prosedürü (ELISA TEK Pişmiş Et Tür Tayin Kiti)	200 g	1.650	2
14	Ette Tür Tayini (Domuz Eti)	Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş Et ve Ürünleri	Elisa Kit Prosedürü (ELISA TEK Pişmiş Et Tür Tayin Kiti)	200 g	1.650	2



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
2/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

No	Analiz Adı	Ortam	Standart	Örnek Miktarı	Ücret (TL)	Süre (Gün)
15	Koliform Bakteri Sayımı (Katı Ortam)*	Gıda*	TS ISO 4832*	200 g/200 mL	459	2-3
		Yem	TS ISO 4832	200 g/200 mL		2-3
16	Koliform Bakteri Sayımı (EMS)	Gıda, Yem	TS ISO 4831	200 g/200 mL	742,5	2-4
17	Listeria monocytogenes Aranması*	Gıda*	TS EN ISO 11290-1*	200 g/200 mL	777,6	3-5
		Yem	TS EN ISO 11290-1	200 g/200 mL		3-5
		Gıda*	AOAC 2013.11 Bio Mérieux VIDAS Listeria monocytogenes Xpress (LMX) (Hızlı Test)*	200 g/200 mL	1.107	1-3
18	Listeria spp. Aranması	Gıda, Yem	TS EN ISO 11290-1	200 g/200 mL	777,6	3-5
19	Maya ve Küf Sayımı*(3)	Su aktivitesi 0,95' den büyük Gıdalar*	TS ISO 21527-1*	200 g/200 mL	459	5
		Su aktivitesi 0,95 ve 0,95' den küçük Gıdalar*	TS ISO 21527-2*	200 g/200 mL		5-7
		Yem	TS ISO 21527-1,2	200 g/200 mL		5-7
20	Pseudomonas spp. Sayımı	Gıda, Yem	TS EN ISO 13720	200 g/200 mL	459	2-5
21	Rope Sporu Sayımı	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Ekmek Mayası	TS 5000 / TS 3522	200 g	518,4	3
22	Salmonella spp. Aranması*	Gıda* - Yem*	TS EN ISO 6579-1*	200 g/200 mL	777,6	3-5
		Gıda* - Yem*	AOAC 2013.01 Bio Mérieux VIDAS UP SPT (Hızlı Test)*	200 g/200 mL	1.007,1	1-3
23	Staphylococcus aureus Sayımı*	Gıda*	TS EN ISO 6888-1*	200 g/200 mL	518,4	2-4
		Yem	TS EN ISO 6888-1	200 g/200 mL		2-4
24	Koagülaz Pozitif Staphylococci*	Gıda*	TS EN ISO 6888-1*	200 g/200 mL	518,4	2-4
		Yem	TS EN ISO 6888-1	200 g/200 mL		2-4
25	Staphylococcal Enterotoksin Analizi (Tek Analiz)	Gıda	Bio Mérieux VIDAS SET2 30705 (Hızlı Test)	200 g/200 mL	1.282,5	1
26	Somatik Hücre Sayımı	Çiğ İnek Sütü	TS EN ISO 13366-2 (Bentley Merkim IBCm Cihaz Protokolü)	100 mL	186,3	1
27	Somatik Hücre Sayımı (Mikroskopik Yöntem)	Çiğ Süt	TS EN ISO 13366-1 (Reference Method)	100 mL	396,9	1



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
3/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

28	Sterilite Kontrolü ⁽¹⁾ (55 °C'de 7 gün İnkübasyon)	UHT Süt	TGK İçme Sütleri Tebliği (No:2019/12), TS EN ISO 4833-1	Orijinal Ambalaj	847,8	10
29	Sterilite Kontrolü ⁽²⁾ (30 °C'de 15 gün İnkübasyon)	UHT Süt	TGK İçme Sütleri Tebliği (No:2019/12), TS EN ISO 4833-1	Orijinal Ambalaj	999	18
30	Sülfid İndirgeyen Anaerob Bakteri Sayımı	Gıda, Yem	ISO 15213	200 g/200 mL	553,5	1-3
31	Toplam Koliform ve E. coli	Kullanım Suları	TS EN ISO 9308-1 (Membran Filtrasyon Yöntemi)	200 mL	423,9	1
32	Toplam Spesifik Mikroorganizma Sayımı	Yoğurt, Ayran	TS ISO 7889	200 g/200 mL	696,6	3
33	Vibrio cholerae	Su Ürünlerinde	TS EN ISO 21872-1	200 g	645,3	2-5
34	Vibrio parahaemolyticus	Su Ürünlerinde	TS EN ISO 21872-1	200 g		2-5
35	Toplam Canlı Bakteri ve Somatik Hücre Sayısı (Kombine Hızlı Test) (Çiğ Sütte)	Çiğ İnek Sütü	Bentley Merkim IBCm Cihaz Protokolü (Hızlı Test) + TS EN ISO 13366-2 (Bentley Merkim IBCm Cihaz Protokolü)	200 mL	334,8	1
36	Toplam Canlı Bakteri Sayısı	Çiğ İnek Sütü	Bentley Merkim IBCm Cihaz Protokolü (Hızlı Test)	200 mL	148,5	1
37	Enterococcus Sayımı	Gıda, Yem	NMKL No. 68	200 g/200 mL	423,9	3-4

*Akredite analiz

(1) İnkübasyon (7 gün) + Aerobik Koloni Sayısı

(2) İnkübasyon (15 gün) + Aerobik Koloni Sayısı

(3) Tek petride ekim



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
4/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

KALINTI ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Tarım İlaçları Analizleri (Pestisit) (Q-Orbitrap LC-MS)*	Yüksek Su İçerikli, Yüksek Asit ve Yüksek Su İçerikli Ürünler*	AOAC 2007.01	1 kg	1.768,5	1
2	Tarım İlaçları Analizleri (Pestisit) (GC-MS/MS)*	Yüksek Su İçerikli, Yüksek Asit ve Yüksek Su İçerikli Ürünler*	AOAC 2007.01	1 kg	1.768,5	1
3	Yüksek Polarlı Tarım İlaçları Analizleri (Pestisit) (ICS-İyon Kromatografi Sistemi)	Yüksek Su İçerikli, Yüksek Asit ve Yüksek Su İçerikli Ürünler	Thermo Scientific Application Note No: 661	1 kg	1.900	1

*Akredite analiz

Yüksek Polarlı Etken Maddeler: AMPA, Chlorate, Ethephone, Fosetyl-Al, Gluohosate, Glyphosinate Ammonium, HEPA, MPPA, N-Acetyl AMPA, N-Acetyl Glyphosinate, Phosphonic Acid.



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
5/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Alkol Miktarı Analizi (%Hacim) (Distilasyon)*	Şaraplar*	OIV-MA-AS312-01A*	500 mL	356,40	1
		Alkollü İçkiler*	TS 522			
2	Asetil Metil Karbinol Testi	Sirkeler	TS 1880 EN 13188	100 mL	256,50	2
3	Asitlik Tayini	Pastörize Süt, Çiğ Süt, Ayran, Krema	TS 1018, TS ISO 1740	100 mL	256,50	1
		Beyaz Peynir, Tulum Peyniri, Dil Peyniri (Titre Edilebilir)	TS 591	100 g		
		Yoğurt (Titre Edilebilir)	TS 1330	100 g		
		Bal	TS 3036	50 g		
		Un, Öğütülmüş Tahıl Ürünleri (Yağ Asitliği)	TS 6179 ISO 7305	50 g		
		Zeytin	TS 774	50 g		
		Ekmek (Asit Değeri)	TS 5000	50 g		
4	Azotsuz Öz Maddeler Analizi (Kurumadde + Ham Protein + Selüloz + Ham Kül + Ham Yağ)	Yem ve Yem Hammaddeleri	25.08.1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete	500 g	2.166,8	3
5	Bitkisel ve Hayvansal Yağlarda Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği Analizi (FFA)	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 660	100 g	329,4	2
6	Bitkisel ve Hayvansal Yağlarda Peroksit Sayısı Analizi	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 894, TGK 2014/53, TS 2590, TS EN ISO 3960	100 g	329,4	2
7	Bulanıklık	Su	Fotometrik Metot	100 mL	183,6	1
8	Ekstrakte Edilmiş Yağlarda Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği (FFA)	Yağı Ekstrakte Edilebilen Ürünler	TS EN ISO 660	100 g	704,7	2
9	Ekstrakte Edilmiş Yağlarda Peroksit Sayısı Analizi	Yağı Ekstrakte Edilebilen Ürünler	TS 894, TGK 2014/53, TS 2590, TS EN ISO 3960	100 g	704,7	2



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
6/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

No	Analiz Adı	Örnek Türü	Yöntem	Miktar	Ücret (TL)	Süre (Gün)
10	Elektriksel İletkenlik Tayini	Bal	TS 13366	500 g	183,60	1
		Su	TS 9748 EN 27888	100 mL		
11	Enerji Analizi (Protein + Yağ + Nişasta + Şeker)	Süt	TGK Etiket Yönetmeliği	1000 g	2.120	4
		Süt Ürünleri			2.211,8	
		Gıdalarda				
12	Etanol Analizi	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	AOAC 972.10 AOAC 984.14	350 mL	1.077,3	2
13	Fruktoz (HPLC)	Şekerli Gıdalar	IHC-2009, TS 13359 TS EN 12630	100 g	1.107	1
14	Glikoz (HPLC)					
15	Sakaroz (HPLC)					
16	Maltoz (HPLC)					
17	Laktoz (HPLC)					
18	Glikoz+Fruktoz (HPLC) Glikoz/Fruktoz (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suları				
19	Ham Protein Analizi (Kjeldahl)*	Yem ve Yem Hammaddeleri*	Commission Regulation (EC) No:152/2009 Annex III-C, 21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı Resmi Gazete	500 g	500	1
20	Ham Selüloz Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 324, TS 315	500 g	558,9	1
		Siyah Çay-Selüloz İçeriği %1'den fazla olan Gıdalar	TS ISO 15598, TS 6932			
21	Ham Yağ Analizi*	Yem ve Yem Hammaddeleri*	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-H*	500 g	375,3	2
22	İnvert Şeker Analizi (Titrimetrik)*	Şekerli Ürünler	TS 3036, TGK 2002/26, TS 7780, TS 3792 GMMAY (Lane Eynon)	50 g	429,3	2
		Şaraplar*	OIV-MA-AS311-01A* (Luff Schoorl)	500 mL		
23	İyot Sayısı Analizi	Yemeklik Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 3961 (Titrimetrik Metot)	50 mL	429,3	1
		Bitkisel Yağlar (Yağ asitleri Kompozisyonu)	AOCS Cd 1 c-85 (GC)		1.100	
24	Jelatin Aranması (Kalitatif)	Süt Ürünleri	AOAC Official Method 920.106	200 g	302,4	1
25	Karbondioksit Analizi (CO ₂)	Gazlı İçecekler	TKB. GMMAM. Metot No: 98.01. Say: 193, 1988.	Ori. Ambalaj en az 2 adet	302,4	1



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
7/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

26	Kükürt Dioksit Analizi (SO ₂)*	Tüm Gıdalar* (Sirke hariç)	AOAC 2000 962,16* TS 485*	200 g/200 mL	540	1
		Şarap (Toplam)*	OIV-MA-AS323-04B*	300 mL		
		Şarap (Serbest)*	OIV-MA-AS323-04B*	300 mL		
27	Metabolik Enerji Analizi (Ham Protein + Ham Yağ + Nişasta + Şeker)	Kanatlı Yemleri	21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı Resmi Gazete	500 g	2.120	3
28	Metanol Analizi	Distile Alkollü İçkiler	AOAC 972.10, AOAC 968.09, AOAC 972,11	350 mL	1.077,3	2
29	Mineral Yağ Aranması	Yemelik Bitkisel Yağlar	TS 894, TS 5039	50 mL	256,5	1
30	Nişasta Analizi (Kalitatif)	Baharatlar	TS EN ISO 7540, GMMAM 138.03	100 g	329,4	1
		Yoğurt, Peynir	TKB. GMMAM. Metot No: 138.03 say: 417.1988			
31	Nişasta Analizi (Miktar Tayini)	Et ve Et Ürünleri	TS 6812	200 g	777,6	2
		Yem ve Yem Hammaddeleri, Gıdalar	Com. Reg. (EC) No: 152/2009 Annex III-L, 21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı R.G, TS 6493, TS EN ISO 10520	500 g		
32	Peroxidaz Aktivitesi Tayini	Yoğurt ve Süt	TS 1330	200 gr	375,3	1
		Dondurulmuş Sebze Meyve Ürünleri	TS 7999			
33	pH Analizi	Su	TS EN ISO 10523	100 mL	171	1
34	Prina Yağı Aranması	Bit. Ve Hay. Yağlar	TS 5042	50 mL	256,5	1
35	Protein Analizi (Kjeldahl)	Tüm Gıda Maddeleri	Com. Regulation (EC) No:152/2009 Annex III- C, 21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı R.G	500 g	500	1
36	Renk Analizi	Su	Fotometrik Metot	100 mL	183,6	1
37	Sabunlaşma Sayısı	Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	TS 894, TS EN ISO 3657	100 g	329,4	2
		Bitkisel Yağlar (Yağ asitleri kompozisyonu)	AOCS Cd 3a-94 (GC)		1.100	
38	Sakaroze Analizi	Tüm Gıdalar	TS 1466, TS 3036, TS 3792, GMMAY (Lane Eynon)	50 g	467,1	2
39	Suda Sertlik (Kit Analizi)	Kullanım Suları		100 mL	467,1	1



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
8/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

40	Suda Çözünabilir Klorür (Tuz) Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı Resmi Gazete	500 g	305,10	1
41	Şeker Analizi	Gıda	TS 1466, TS 12001, TS 3036, TS 7780, GMMAY (Lane Eynon)	50 g	467,10	2
		Yem ve Yem Hammaddeleri	21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı RG, TS 12232 (Luff-Schoorl)	500 g		
42	Titre Edilebilir Asitlik Tayini	Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler (Susuz Sitrik Asit Cinsinden)	TS 1125 ISO 750	100 mL	256,5	1
		Süt ve Süt Ürünleri (Pastörize süt, çiğ süt, ayran, tereyağı, krema)	TS 1018, TS ISO 1740	50 g		
		Yoğurt	TS 1330	100 g		
		Beyaz, Tulum, Dil Peyniri	TS 591	100 g		
43	Toplam Uçucu Bazik Azot (TVBN)	Su Ürünleri	EC No: 2074/2005 Sec. II	300 g	467,1	2
44	Toplam Asit Tayini*	Şarap*	OIV-MA-AS313-01*	50 mL	256,5	1
		Sirke	TS 1880 EN 13188		256,5	1
45	Tuz Analizi	Ayran, Peynir Türleri	TS EN ISO 5943 TKB GMMAM Bursa Met No: 222.04 say: 612 1988. (Mohr Yöntemi)	200 g	305,1	1
		Ekmek	TS 5000	50 g		
		Et Ürünleri	TS 1747-1 ISO 1841-1	200 g		
		Domates Salçası	TS 1466	50 g		
		Bitkisel Margarin	TS 2812	50 g		
		Tereyağı	TS ISO 1738	100 g		
		Zeytin	TS 774	50 g		
		Yemeklik Tuz	TS 933	50 g		
Baharatlar	TS 3190	50 g				
46	Uçar Asit Analizi*	Şaraplar*	OIV-MA-AS313-02*	250 mL	256,5	1
		Alkolsüz İçecekler	IFU-2005, No:5		256,5	1
47	Uçucu Yağ Miktarı Analizi	Baharatlar	TS EN ISO 6571	100 g	429,3	2



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
9/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

No	Analiz Adı	Örnek Türü	Yürürlük Durumu	Ölçü Birimi	Ücret (TL)	Süre (Gün)
48	Üre Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	Commission Regulation (EC) No:152/2009 Annex III-D, 21.01.2017 tarih ve 29955 sayılı Resmi Gazete	500 g	467,1	1
49	Yağ Analizi*	Süt*	TS ISO 2446*	100 mL	375,3	1
		Süttozu	IS 1224	100 g		1
		Dondurma, Yoğurt, Ayran	TS ISO 2446	100 g		1
		Tereyağı	Gerber metodu	100 g		1
		Peynir	TS ISO 3433	100 g	1	
		Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS EN ISO 11085	50 g	2	
		Et ve Et Ürünleri	TS 1744	200 g	467,1	2
		Tahin/Tahin Helvası	TS 2590	50 g	2	
50	Yağ Asitleri Kompozisyonu	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TGK 2014/53 Ek-9A/B COI/T.20, Doc No: 24 2001, EC No: 796/2002	100 mL	1.100	1
		Yağ Ekstrakte Edilen Ürün		500 g	1.400	1
51	Yağ Ekstraksiyonu				375,3	1
52	Hidroksi Prolin Analizi	Et ve Et Ürünleri	TS 6236 ISO 3496	200 g	1.077,3	2
53	Kolajen/Et Protein Oranı	Et ve Et Ürünleri	TS 6236 ISO 3496	200 g	1.420	2
54	Acılık (Kreiss) Analizi	Ekstrakte Edilen Yağlar	TS 2589, GMMAY 2.01	250 g	256,5	1
55	Asitte Çözünmeyen Madde Miktarı	Tuz	TS 933	100 g	199,8	1
56	Kokuşma Testi (Nessler reaktifi ile)	Et ve Et Ürünleri	TS 1069, TS 10580, GMMAY 112.02-I	250 g	199,8	1
57	Sabunlaşmayan Madde Sayısı	Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	TS 894, TS 4963	250 mL	329,4	2
58	Uçucu Olmayan Eter Ekstraktı Analizi	Baharatlar	TS 2137 ISO 1108	100 g	467,1	2
59	Üreaz Aktivitesi Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21.01.1992 tarih ve 21118 sayılı Resmi Gazete TS 4707 ISO 5506	500 g	375,3	1

*Akredite analiz



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
10/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

NOTLAR:

1- Kuru maddede hesaplanması ya da sonuç verilmesi talep edilen analizler için ya da ilgili mevzuat gereği sonuçlarının kuru madde üzerinden verilmesi gereken analizler için, analiz fiyatına kuru madde analiz fiyatı da ayrıca eklenecektir. Numune analiz talep başvuru belgelerinde kuru madde analizinin ayrıca istenmiş olması durumunda, mükerrer kuru madde analiz ücreti talep edilmeyecektir.

2- Analize gönderilecek numunelerde talep edilen analizin yapılabilmesi için yağ ekstraksiyonu gerekli ise (analiz ekstrakte edilen yağda gerçekleştirilecekse) analiz ücreti ile birlikte Yağ analizi ücreti de eklenecektir. Gönderilecek numunelerde eksik analiz ücreti yatırılmaması için, analiz ücreti yatırılmadan önce yağ ekstraksiyon işlemi gerekip gerekmediği konusunda bilgi alınması gerekmektedir.

3- Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar/veriler kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir.

4- Sakaroz, Glikoz, Fruktoz, Maltoz ve Laktoz analizleri tek enjeksiyonda sonuç olarak verilir.



**DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayfa
11/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

MİKOTOKSİN ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Aflatoksin B1, B2, G1, G2 ve Toplam Aflatoksin Analizi*	Sert Kabuklu Meyveler, Yağlı Tohumlular ve Ürünleri, Yağlı Meyveler ve Ürünleri*	AOAC 991.31	500 g	1.300	1-2
		Kuru Meyveler*	AOAC 999.07	500 g	1.300	1-2
2	Aflatoksin B1 (Rutubet* dâhil)	Yem ve Yem Hammaddeleri	AOAC 2003.02	500 g	1.539,4	1-2
3	Aflatoksin M1	Süt	TS EN ISO 14501	1000 mL	1.680	1-2
4	Okratoksin A*	Kuru Meyveler*	TS EN 15829	500 g	1.650	1-2
5	Pyrrolizidine Alkaloidleri (PA) Analizi	Kekik, Bal	Quantitation of Pyrrolizidine Alkaloids in Honey and Herbal Teas by UHPLC/MS/MS	200 g	3.450	3
6	Pyrrolizidine Alkaloidleri (PA) Analizi	Kekik	İşletme İçi Metot (Development, optimization, validation and application of UHPLC/MS/MS for the analysis of PA and PA N-oxides in teas and weeds'ten modifiye edilmiştir.)	200 g	3.450	2-3

*Akredite analiz



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
12/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

KATKI ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Allura Red (E-129) (HPLC)	Et, et ürünleri hariç. Bitkisel ve hayvansal yağlar hariç olmak üzere suda eriyebilen gıda ve renklendirici maddeleri içeren gıdalar.	İşletme İçi Metot "KML - MT-05" (NMKL 130, 1989 - N. Yoshioka and K. Ichihashi, 2008. Talanta, (74) 1408- 1413	100 g 100 mL	1.107	3
2	Amaranth (E-123) (HPCL)					
3	Brillant Blue (E-133) (HPLC)					
4	Indigo Karmin (E-132) (HPLC)					
5	Karmosin Azorubin (E-122) (HPLC)					
6	Kinolin Yellow (E-104) (HPLC)					
7	Patent Blue V (E-131) (HPLC)					
8	Ponceau 4R (E-124) (HPLC)					
9	Sunset Yellow (E-110) (HPLC)					
10	Tartrazin (E-102) (HPLC)					
11	Asesülfam-K Analizi (HPLC)	Şekerlemeler, Meyve Suları, Alkolsüz içecekler, Yoğurt, Krema, Çikolata, Bisküvi vb. Ürünler	Journal of AOAC, International Vol:76 No: 2 268-274, 1993	100 g 100 mL	1.107	3
12	Aspartam Analizi (HPLC)					
13	Sakkarin Analizi (HPLC)					
14	Benzoik Asit Analizi (HPLC)*	Tüm Gıdalar*	NMKL 124*	100 g 100 mL	1.107	3
15	Benzoil Peroksit Analizi (HPLC)	Un	J. Agric. Food Chem. 49, 98-102, 2001	100 g	1.107	3
16	Boya Aranması (Kalitatif)	Gıda (Tamamı beyaz renkli gıdalar, bitkisel ve hayvansal yağlar hariç)	TKB. GMMAM. Bursa, Metot No: 34.01. Say: 94, 1988, TS 2284	100 g 100 mL	518,40	3



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
13/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

17	Hidrojen Peroksit	Kuru İncir	Ege Üni. Fen Fak. Biyo. Böl. Moleküler Biyo. A.B.D. İncirde Hidrojen Peroksit Uygul. Tes. Yönelik Gel. Yeni An. Yön. İlişkin Protokol. Sayfa 1-2	500 g	1.750	3
18	HMF (Hidroksi Metil Furfurol) Tayini (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suyu	Harmonised Methods of the International Honey Commission 25-27, 2002	100 g	1.107	3
19	Kafein Tayini (HPLC)	Alkolsüz İçecekler, Çay, Kahve	Journal of AOAC, International Vol:76 No: 2 268-274, 1993	100 g 100 mL	1.107	3
20	Natamisin	Süt ve Ürünlerinde Peynir (İç-Dış Yüzey)	ISO 9233-2-IDF-140-2	500 g 500 mL	1.107 2.214	3
21	Nitrat Analizi (HPLC)*	Meyve ve Sebze Ürünleri* Et ve Et Ürünleri, Peynir çeşitleri	NMKL 165	100 g	1.107 1.107	3
22	Nitrit Analizi (HPLC)	Meyve ve Sebze Ürünleri Et ve Et Ürünleri, Peynir çeşitleri	Nordic Committee on Food Analysis No: 165, 2000	100 g	1.107	3
23	Potasyum İyodat Analizi	İyotlanmış Tuzlar	TS 933, 2003	1 kg	564,30	3
24	Potasyum Sorbat (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 g 100 mL	1.107	3
25	Sitrik Asit (HPLC)*	Şarap*	OIV-MA-AS313-04*	500 mL	1.107	3
26	Sodyum Benzoat Analizi	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 g 100 mL	1.107	3
27	Sorbik Asit Analizi (HPLC)*	Tüm Gıdalar*	NMKL 124*	100 g 100 mL	1.107	3
28	Sudan 1 (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standart Agency (FSA) Metodu, Collobrative Trial 145B, 2003	100 g	1.107	3
29	Sudan II (HPLC)					
30	Sudan III (HPLC)					
31	Sudan IV (HPLC)					
32	Parared (HPLC)					



**DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayfa
14/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

33	Vitamin C Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar (Bitkisel ve Hayvansal Yağlar hariç), Yem	Rückemann H. 1980	100 g 100 mL	1.674	3
34	Denatonyum Benzoat (DB)	Etil Alkol ve Alkollü İçecekler	Determination of Denatonium Benzoate in Alcoholic Products by HPLC-UV, ILIADE 280:2021	200 mL	1.107	1

*Akredite analiz.

1. Benzoik asit – Sorbik asit: Tek enjeksiyon
2. Renklendiriciler: Tek enjeksiyon (Numunedeki her bir farklı renk için)
3. Renklendiriciler: Tek enjeksiyon (Yaş pastada her katman için. Süsleme, kaplama ve dolgu)
4. Nitrat – Nitrit: Tek enjeksiyon
5. Sudan I, II, III, IV ve Parared: Tek enjeksiyon
6. Kuru incir için hidrojen peroksit analizinde, numune parçalanmamış, bütün olmalıdır.



**DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayfa
15/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

MİNERAL ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	Kurşun, Arsenik, Cıva, Kadmiyum, Krom (ICP-MS Metodu)	Gıda	NMKL 186	500 g 500 mL	1.296	3
2	Kalay (ICP-MS Metodu)	Gıda	NMKL 191	500 g 500 mL	1.296	3
3	Kurşun, Arsenik, Kadmiyum, Fosfor, Magnezyum, Demir, Bakır, Çinko, Kalsiyum, Sodyum, Potasyum, Alüminyum, Mangan (ICP-OES Metodu)	Yem ve Yem Katkı Maddeleri	NMKL, No: 161, 1998	500 g 500 mL	1.296	3

*Akredite analiz.

1. Mineral ve ağır metal elementlerinde ilave her bir element için + 200 TL alınır.



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
16/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL (KDV Hariç)	Analiz Süresi (gün)
1	% Dolum Oranı Analizi	Bezelye Konservesi	TS 382	Orijinal Ambalaj 3 Adet	183,6	1
		Barbunya Pilaki Konserve	TS 2664			
		Domates Salçası				
		Reçeller				
		Yaprak Konserve				
		Vişne Konservesi				
		Zeytin Salamura				
2	Bin (1000) Dane Ağırlığı Analizi	Baklagiller	TS EN ISO 520	1 kg	183,6	1
		Tahıllar (Arpa Hariç)				
3	Ağırlık Kontrolü	Ekmek	TGK 2012/2	Orij. Ambalaj 3 Adet	183,6	1
4	Suda Çözünebilen Katı Madde (briks) Tayini	Biber Salçası	TS 4890	300 g	183,6	1
		Gazlı Alkolsüz İçecekler	TS 1466			
		İncir Pekmezi	TS 12292			
		Meyve Suları	TS 12143			
		Meyve ve Sebze Mamulleri	TS 4890			
		Reçeller, Marmelatlar Nektarlar	TS 4890			
		Salça, Ketçap	TS 1466			
		Sirke, Üzüm Pekmezi	TS 4890			
		Şalgam Suyu	TS 4890			
		Vişne Konservesi	TS 1466			
5	Benek Sayısı Analizi	İrmik	TS 2283	300 g	234	1
6	Boş Tane Analizi	Ay çekirdeği (Tohumluk)	TS 309	1 kg	234	1
		Ay çekirdeği (Çerezlik)	TS 12714			
		Kabak Çekirdeği	TS 5086			
		Kabuklu Yer Fıstığı	TS 310			
		Kabuklu Antep Fıstığı	TS 1279			
7	Boy, Sımf, İrilik Analizi	Zeytin	TS 774	1 kg	234	1
		Kuru Kayısı	TS 485			
		Kuru İncir	TS 541			
		Kuru Üzüm	TS 3411			



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
17/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

8	Bozuk Tane Analizi	Ay çekirdeği (Çerezlik)	TS 12714	1 kg	234	1
		Ay çekirdeği (Tohumluk)	TS 309			
		Buğday	TS 2974			
		Çam Fıstığı	TS 1771			
		Kabuklu Yer Fıstığı	TS 310			
		Kuru Fasulye	TS 141			
		Mısır ve Cin Mısırı	TS 3415			
		Nohut	TS 142			
		Pirinç	TGK, 2010/60			
		Soya Fasulyesi	TS 308			
		Susam	TS 311			
		Yeşil ve Kırmızı Mercimek	TS 143			
		9	Böcek ve/veya Bunların Parçaları, Yumurta Aranması			
Bulgur	TS 2284					
10	Böcek Hasarlıları Miktarı Analizi	Ceviz	TS 1275 - TS 1276	1 kg	234	1
		Çiğ Kahve Çekirdeği	TGK, 2006/52			
		Baharatlar	TGK, 2002/45			
		Erik	TS 1204			
		Şeftali, Elma	TS 3687 ISO 7703			
		Hurma	TS 7420			
		Armut	TS 3689			
		Tane Karabiber	TS 2290 ISO 959			
Mercimek	TS 143					
11	Buruşuk ve Haşlak Tane Analizi	Badem	TS 1278	1 kg	234	1
		Çam Fıstığı	TS 1771			
		Fındık	TS 3075			
12	Dane-Partikül İriliği Analizi	Zeytin Salamura	TS 774	2 kg	234	1
		Kakao	TS 3076-1, TS 3076-1	500 g	234	1
13	Dane Özellikleri Tayini	Dane Bakliyat ve Tahıllarda	TS'li olanlar	1 kg	234	1
14	Duyusal Analiz (Tat, Koku)	Gıda ile temas eden sularda	TS EN 1622	1 lt	345,6	1
15	Gözle Görülebilir Yabancı Madde Analizi	Bütün Gıda Ürünleri	Ürün Standardı Veya Tebliği'nde geçen	1 kg 1 adet	234	1
16	Hafif Dane Miktarı Analizi	Tane Karabiber	TS 2290 ISO 959-1	1 kg	234	1



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
18/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

17	Ham Kül*	Yem ve Yem Hammaddeleri*	Com. Reg. (EC) No: 152/2009 Annex III-M 27.12.2011/28155 Sayılı Resmi Gazete	300 g	493,2	2
18	Ham Kül	Premiks	"	300 g		2
19	Ham ve Tebeşirleşmiş Dane Miktarı Analizi	Pirinç	TGK, 2010/60	1 kg	234	1
20	Hasarlı ve Zarar Görmüş Dane Analizi	Ceviz	TGK, 2008/53	1 kg	234	1
		Pirinç	TGK, 2010/60			
		Buğday	TS 2974			
21	Hava Boşluğu Analizi	Yumurta	TS 1068	10 adet	201,6	1
22	HCL'de Çözünmeyen Kül	Baharat	TS 2133	100 g	585	2
		Meyve Sebze Mamulleri	TS 1128 ISO 763			
		Ekmek	TS 5000			
		Tuz	TS 933	500 g		
		Yem ve Yem Hammaddeleri	27.12.2011 tarih ve 28155 sayılı Resmi Gazete	500 g		
23	Kırık, Cılız Az Gelişmiş Dane Miktarı Analizi	Arpa	TS 4078	1 kg	234	1
		Badem (Tatlı)	TS 1278			
		Börülce (Kuru)	TS 3268			
		Buğday	TS 2974			
		Çam Fıstığı	TS 1771			
		Fıstık	TS 310			
		Kuru Fasulye	TS 141			
		Karabiber	TGK, 200/16			
		Mısır ve Cin Mısırı	TS 3415			
		Nohut	TS 142			
		Pirinç	TGK, 2010/60			
		Soya Fasulyesi	TS 308			
24	Rutubet Miktarı Analizi*	Yem ve Yem Hammaddeleri*	Commission Regulation (EC) No:152/2009 Annex III-A	300 g 300 mL	239,4	2
25	Kuru Madde Miktarı Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri				
26	Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi	Premiks				



2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

27	Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi* (Tahıl ve Tahıl Ürünleri)	Tahıl ve Tahıl Ürünleri*	TS EN ISO 712	300 g 300 mL	239,4	2	
		Buğday Kepeği*					
		Buğday ve Buğday Unu*					
		Bulgur*					
		Çavdar*					
		İrmik*					
		Makarna, Erişte, Şehriye*					
		Yulaf*					
		Milföy Hamuru*					
		Pirinç ve Pirinç Unu*					
28	Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi	Baharatlar, Kabak Çekirdeği, Çeşnili Ürünler	TS 2134 (Toluen Metot)	300 g 300 mL	342	2	
29	Toplam Kuru Madde Hesaplaması*	Şarap*	OIV-MA-AS2-03B	500 mL	1.035,9	1	
30	Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi	Ekmek ve Çeşitleri	TS 5000	1 adet	300 g 300 mL	239,4	2
		Tel Kadayıf, Kemalpaşa, Şekerpare (Hazır Hamur Tatlıları)	TS EN ISO 712				
		Tarhana	TS EN ISO 712				
		Bisküvi, Bebe Bisküvisi	TS EN ISO 712				
		Kaymak, Krema, Ayran	TS 1018				
		Antep Fıstığı (İç/Kabuklu)	TS 1279, TS 1280				
		Ay çekirdeği	TS 1632 EN ISO 665				
		Badem (İç-Kabuklu)	TS 1277, TS 1278				
		Bakliyat Ürünleri	TS ISO 24557				
		Buzlu Ürünler (Sütlü-Meyveli)	TS 1330				
		Çay, Poşet Çay (Siyah-Bitkisel)	TS 1562				
		Ceviz (İç/Kabuklu)	TGK, 2008/53				
		Çikolata ve Çeşitleri	TS 7800				
		Dondurma ve Çeşitleri	TS ISO 3728				
		Ekmek Mayası	TS 3522				
		Et ve Et Ürünleri	TS 1743 ISO 1442				
		Fıstık (İç-Kabuklu)	TS 972				
		Fındık (İç-Kabuklu)	TS 3075				
Füme (Dumanlanmış) Balık Eti	TS 1743 ISO 1442						



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
20/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

Sıra No	Analiz Türü	Ürün Adı	Standart	Ücret ve Süre Bilgileri		
				Miktar	Ücret (TL)	Süre (Gün)
	Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi	Gofret, Kraker	TS EN ISO 712	239,4		
		Hazır Kuru Çorbalar	TS 1252 EN ISO 1666			
		Haşhaş Tohumu	TS 1632 EN ISO 665			
		Helva (Yaz Helvası)	TS 1607 EN ISO 662			
		Kahve Çekirdeği (Çiğ)	TS 2314			
		Kahve (Kavrulmuş ve Öğütülmüş)	TS 11294			
		Kakao (Çekirdek)	TS 2211			
		Kakao (Toz)	TS 3076-1			
		Köfte, Hamburger (Pişmemiş)	TS 1743 ISO 1442			
		Kuru Börülce	TS ISO 54557			
		Kuru Fasulye	TS ISO 24557			
		Lokum	TS 1201 EN ISO 1741			
		Meyve ve Sebze Suları	TS EN 12145			
		Mısır ve Cin Mısırı	TS EN ISO 6540			
		Nişasta	TS 1252 EN ISO 1666			
		Peynir ve Çeşitleri	TS EN ISO 5534			
		Pişmeye Hazır Süt Tatlıları	TS 1252 EN ISO 1666			
		Simit, Yufka	TS 5000			
		Süt	TS 1018			
		Süt Tozu	TGK, 2002/16			
		Sütlü Tatlılar, Yoğurt	TS 1330			
		Susam	TS 1632 EN ISO 665			
		Şarap	OIV-MA-AS2-03A/B			
		Tahin ve Tahin Helvası	TS 1201 EN ISO 1741			
		Tarhana, Tel Kadayıf	TS EN ISO 712			
		Tereyağı	TS 1331			
		Toz Puding	TS 1252 EN ISO 1666			
		Tuz (Yemeklik)	TS 933			
Yağlı Tohumlar	TS 1632 EN ISO 665					
Yağlı Tohum Küspeleri	TS ISO 771					
31	Kurutma Kaybı Analizi	Şekerler	TGK - 2002/26	500 g	234	2
32	Kuru Meyve Oranı Analizi	Lokum	TS 8444	500 g	183,6	1
33	Kusurlu ve Özürlü Dane Miktarı Analizi	Buğday	TS 2974	1 kg	234	1
		Fıstık	TS 310			
		Hurma	TS 7420			
		Mercimek	TS 143			
		Kuru Üzüm	TS 3411			



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
21/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

34	Küflü Çekirdek ve Tane Miktarı Analizi	Çiğ Kahve Çekirdeği	TS 3117	1 kg	234	1
		Kabak Çekirdeği	TS 5086			
		Kakao Çekirdeği	TS 2210			
		Kuru İncir	TS 541			
		Kuru Kayısı	TS 485			
		Kuru Üzüm	TS 3411			
35	Kül Miktarı Analizi*	Bebe Bisküvisi*	TS EN ISO 2171	300 g 300 mL	493,2	2
		Baklagiller*				
		Bisküvi*				
		Buğday Kepeği*				
		Buğday Unu*				
		Kraker*, Kek*, Peksimet*				
		Makarna*, İrmik*, Nohut*				
		Pirinç Unu*				
		Tahıllar*, Bulgur*				
		Tahıl ve baklagil yan ürünleri*				
36	Kül Miktarı Analizi	Ekmek ve Çeşitleri	TS 5000	1 adet	493,2	2
		Baharatlar (Toz, Tane, Yaprak), Anason, Bal	TS 2131 ISO 928	300 g 300 mL		
		Çay, Poşet Çay	TS 1564			
		Çiğ Kahve Çekirdeği	TS 13423			
		Kahve (Kavrulmuş ve Öğütülmüş)	TS 13423			
		Çörek Otu	TS 2131 ISO 928			
		Et Suyu Ürünleri	TS 1746 ISO 936			
		Et ve Et Ürünleri	TS 1746 ISO 936			
		Fındık Ezmesi	TS 2131 ISO 928			
		Gofret	TS EN ISO 2171			
		Haşhaş Tohumu	TS 2131 ISO 928			
		Hazır Kuru Çorba	TS 5000			
		Kakao Çekirdeği ve Tozu	TS 3076-1			
		Kimyon, Kişniş	TS 2130 ISO 928			
		Köfte Harcı	TS 2131 ISO 928			
		Meyve ve Sebze Suları	TS EN 1135			
		Nişasta	TS 5816 EN ISO 3593			
		Pişmeye Hazır Süt Tatlıları	TS 13384			
Sumak, Susam	TS 2131 ISO 928					



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
22/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

	Kül Miktarı Analizi	Şarap	TS 522			
		Tahin ve Tahin Helvası	TS 6399			
		Üzüm - İncir Pekmezi	TS 3792			
		Yufka	TS 5000			
37	Meyve Ağırlığı Oranı Analizi	Reçeller	TS 3958	1 kg	183,6	1
38	Nişasta Granüllerinin Mikroskopik Görünüşü	Yenilebilir Nişasta	TS 2970	500 g	183,6	1
39	Yoğunluk*	Şarap*	OIV-MA-AS2-01A*	250 mL	440,1	1
40	Özgül Ağırlık*					
41	pH Analizi	Beyaz Peynir, Lor Peyniri	TS 591	300 g 300 mL	171	1
		Bira	TS 2259			
		Eritme Peyniri	TS 2176			
		Et ve Et Mamulleri	TS 3136 ISO 2917			
		Et Suyu Ürünleri	TS 3136 ISO 2917			
		Ketçap-Mayonez	TS 1728 ISO 1842			
		Konserve Gıdalar (Et ve Et Ürünleri)	TS 3136 ISO 2917			
		Konserve Gıdalar (Meyve ve Sebze)	TS 1728 ISO 1842			
		Meyve ve Sebze Mamulleri	TS 1728 ISO 1842			
		Milföy Hamuru (Yaprak Hamur)	TS 3136 ISO 2917			
		Reçel, Marmelat, Salça	TS 1728 ISO 1842			
		Sirke, Turşu, Şalgam Suyu	TS 1728 ISO 1842			
		UHT Süt	TS 1192			
		Üzüm - İncir Pekmezi	TS 3792			
Zeytin Salamura ve Ezmesi	TS 774					
42	Refraktometrik Kırılma İndisi Analizi	Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	TS 4960 EN ISO 6320, TS 886, TS 888, TS 894, TS 342	100 g 100 mL	183,60	1
		Süt	TS 1334			
		Tereyağı	TS ISO 1739			
43	Rutubet ve Uçucu Madde Miktarı Analizi	Ham ve İşlenmiş Yağlar	TS EN ISO 662	500 mL	429,30	2



DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

Sayfa
23/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

44	Sap, Dal Parçacıkları ve Çekirdek Parçaları Analizi	Kuru Üzüm	TS 3411	1 kg	234	1
		Baharatlar	TGK, 2002/45			
		Reçeller (Çekirdekli)	TS 3958			
45	Siyah Leke Analizi	Salça ve Domates Suyu	TS 1466	500 g	234	1
46	Su Ekstraktı Miktarı Analizi	Çaylar	TS ISO 9768	500 g	275,4	1
47	Suda Çözünmeyen Kül Miktarı Analizi	Kahve Çekirdeği (Çiğ)	TS 3117	300 g	986,4	2
		Kahve (Kavrulmuş ve Öğütülmüş)	TS 13423			
		Çay, Poşet Çay	TS 1565			
		Baharatlar	TS 2132			
48	Suda Çözünen Kül Miktarı Analizi (Toplam Küle Göre)	Çay, Poşet Çay	TS 1565	300 g	986,4	2
		Kahve (Kavrulmuş ve Öğütülmüş)	TS 13423			
49	Suda Çözünen Madde Miktarı Analizi	Çözünebilir Kahve	TS 5389	300 g	275,4	1
		Kahve (Kavrulmuş ve Öğütülmüş)	TS 13423			
50	Suya Geçen Madde Miktarı Analizi	Makarna	TS 1620	300 g	183,6	1
51	Suda Çözünmeyen Katı Madde Miktarı Analizi	Bal	TS 3036	300 g	183,6	2
52	Su Muhtevası (Refraktometrik)	Bal	TS 13365	300 g	183,6	1
53	Süzme Ağırlığı Analizi	Bezelye Konservesi	TS 382	Orijinal Ambalaj 3 Adet	183,6	1
		Barbunya Pilaki Konserve	TS 2664			
		Turşu				
		Vişne Konservesi				
		Yaprak Konserve	TS 774			
Zeytin Salamura						
54	Toplam Katı Madde Miktarı Analizi	Dondurma	TS ISO 3728	300 g	234	2
55	Toplam Toz Çay Miktarı Analizi	Çay, Poşet Çay	TS 4600	500 g	183,6	1
56	Yağsız Kuru Madde	Süt	TS 1018	500 g 500 mL	614,7	2
		Yoğurt	TS 1330			
		Peynir	TS EN ISO 5534			
		Ayran	TS 1018, TS 3810			
		Dondurma	TS 4265, TS 4851, TS 12649			



**DENİZLİ GIDA KONTROL LABORATUVAR
MÜDÜRLÜĞÜ**

Sayfa
24/24

2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 05.02.2024

57	Yabancı madde	Süt Tozu	TS 1329	250 g	234	2
		Daneli Bakliyat ve Tahıllarda	TS'li olanlar	1 kg		1

*Akredite analiz

- 1) Yağsız kuru madde = Yağ + Kuru Madde
- 2) Suda çözünen kül = Kül+Kül
- 3) Şarapta Yoğunluk veya Özgül Ağırlık analizi istenirse; Uçar Asit analiz ücreti ilave edilir.
- 4) Şarapta sadece Toplam Kuru Madde hesaplanması istendiğinde; Yoğunluk, Uçar Asit ve Hacmen Alkol analiz ücretleri ilave olacaktır.