



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ	20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ	11/15.06.2022	SAYFA NO	1/2			
Sıra No	Analizin Adı	Doküman No	Orijinal Metod Adı/Yayın Tarihi	Son Revizyon Tarihi	Ürün Grubu (Matriks)	Analiz İçin Gerekli minimum numune miktarları***	Fiyat TL	*Süre

MİKOTOKSİN ANALİZLER BİRİMİ

1.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini (HPLC)	03.TA.01	JAOAC, 2005,vol.88,no:2/2005		** Fındık ve fındık ürünleri	250 gr	1300+130	1 GÜN
2.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)Tayini (HPLC)	03.TA.70	AOAC 991:31/1991	1994	**Sert kabuklu kuru meyveler ve ürünleri	250 gr	1300+130	1 GÜN
3.	**Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)Tayini (HPLC)	03.TA.72	AOAC 991:31/1991	1994	**Tahıl ve tahıl ürünleri	250 gr	1300+130	1 GÜN
4.	Aflatoksin B1 Tayini (HPLC) 3Kuru madde	03.TA.74	AOAC 2003.02/2003	2006	Yemlerde (karma, pelet, büyükbaş, kanatlı)	250 gr	1300	1 GÜN
5.	**Okratoksin A Tayini(HPLC)	03.TA.75	AOAC 2000.03/2000		**Tahıl ve tahıl ürünleri	250 gr	1650+165	1 GÜN
6.	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini (HPLC)	03.TA.80	AOAC 999.07/1999	2008	Kırmızı toz ve kırmızı pul biber	250 gr	1300	1 GÜN
7.	**Deoksinivalenol Tayini	03.TA.81	R-Biopharm P50/P50B/2009	2021	Tahıl, tahıl ürünleri ve makarna	250 gr	1680+168	1 GÜN
8.	Zearalenon Tayini	03.TA.83	R-Biopharm JAOAC İnt. Vol:84,No:5,2001/2001		Tahıl ve tahıl ürünleri	250 gr	1650	1 GÜN
9.	**Fumonisin (B1+B2) Tayini	03.TA.96	AOAC 2001.04/2001		Mısır ve mısır gevreği	250gr	1950+195	3 GÜN



03.LS.01

ANALİZ METODLARI VE ÜCRET LİSTESİ

YÜRÜRLÜK TARİHİ	20.06.2005	REVİZYON NO/TARİHİ	11/15.06.2022	SAYFA NO	2/2			
Sıra No	Analizin Adı	Doküman No	Orijinal Metod Adı/Yayın Tarihi	Son Revizyon Tarihi	Ürün Grubu (Matriks)	Analiz İçin Gerekli minimum numune miktarları***	Fiyat TL	*Süre

NOT:1)* Analiz süresi tek bir numune içindir, numune yoğunluğuna, mesai saatlerine ve raporlamaya bağlı olarak süre değişmektedir. Mikrobiyolojik analizlerde listede belirtilen analiz süreleri negatif numuneler için geçerli olup, sonucun pozitif çıkması durumunda süre uzayabilir. Özel durumlar hariç Mikrobiyoloji laboratuvarına Numune Kabulü Pazartesi-Salı-Çarşamba mesai bitimine kadar yapılmaktadır.

**İşaretli olanlar akredite analizlerdir.

***Soğukta muhafaza edilmesi gereken(soğuk zincir) numunelerin 0°C ile +8°C, dondurulmuş ürünlerin -18°C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin +15°C ile +25°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. Analiz sonucu n5-n10 şeklinde istenirse yukarıda belirtilen minimum numune miktarı 5-10 kat artırılarak getirilmelidir.

a) Analiz fiyatları için laboratuvarla görüşünüz. Gıda ve Yem numunelerinde, hesaplama ile elde edilen sonuçlarda kullanılan parametrelere ve metoda göre ücret alınacaktır.

GENEL HÜKÜMLER

1) Akredite Analiz Ücretlerine %10 ilave yapılacaktır.
2) Enstrümantal cihazlarla aynı anda birden fazla parametrenin sonuç olarak verilmesi durumunda analizden bir tek ücret alınacaktır.
3) Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir. (rutubet, tuz, yağ, GDO vb.)
4) GDO tip tayini analizlerinde analiz ücretine GDO tarama testi ücreti de ilave edilir.
5) Özel Gıda Laboratuvarlarının Genel Numune Kayıt Defterlerinin Onayı (Her 100 sayfa) için 117 TL ücret alınır.
6) Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü faaliyeti olup da listede yer almayan bedellerde Bakanlığımızın diğer döner sermaye işletmeleri için belirlenen listelerdeki fiyatlar uygulanır.
7) İhracat analizleri için (****Pestisit Analizleri Hariç) %15 İndirim (Yukarı yuvarlama) uygulanır.
8) Akredite olunan analizlere analiz ücreti üzerinden önce % 10 akreditasyon ücreti, sonra KDV ilave edilir.