



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

Analiz Adı	Analiz Kapsamı	**Analiz Ücreti (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	
1	Ağırlık Kontrolü	Ekmek	183,6	TGK Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	6 Adet	1 Gün
2	Ağırlık Kontrolü	Yumurta	183,6	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün
3	Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Siyah Çay	585	TS 1566 ISO 1577	250 G	2 Gün
4	Elek Analizi	Buğday Unu	234	TS 4500	250 G	1 Gün
5	*Elektriksel İletkenlik	Bal (Süzme, Petekli, Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	183,6	TS 13366	250 G	1 Gün
6	Gözle Görülür Yabancı Madde	Gıdalar	234	TGK Ürün Tebliği, Ürün Standardı	250 G	1 Gün
7	*Ham Kül	Karma Yemler Ve Yem Ham Maddeleri	493,2	TS ISO 5984	250 G	1-3 Gün
8	Ham Kül	Et Ve Et Ürünleri	493,2	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.)	493,2	TS EN ISO 2171	250 G	1-3 Gün
10	Ham Kül	Ekmek	493,2	TS 5000- TS EN ISO 2171	250 G	1-3 Gün
11	Ham Kül	Meyve Ve Sebze Mamülleri	493,2	TS EN 1135	250 G	1-3 Gün
12	Ham Kül	Bal, Baharatlar	493,2	TS 2131 ISO 928	250 G	1-3 Gün
13	Ham Kül	Yağlı Tohum Küspeleri	493,2	TS ISO 749	250 G	1-3 Gün
14	Hava Boşluğu	Yumurta	(Her 10 Yumurta İçin) 201,6	TGK Yumurta Tebliği	10 Adet	1 Gün
15	Hcl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bisküvi	585	TS 2383	250 G	2 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

16	Hcl Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	585	TS ISO 5985	250 G	2 Gün
17	Kırık Dane	Pirinç	234	TGK Pirinç Tebliği	250 G	1 Gün
18	Kırılma İndisi	Tereyağ	183,6	TS ISO 1739	250 G	1 Gün
19	Kırılma İndisi	Sıvı Yağlar	183,6	TS 894	250 MI	1 Gün
20	Kurutma Kaybı	Toz Şeker	234	TGK İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metotları Tebliği	250 G	1 Gün
21	Meyve Oranı	Reçel	183,6	TS 3958	250 G	1 Gün
22	Okside Olmamış Parça Tayini	Siyah Çay	183,6	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün
23	Özgül Ağırlık (Bağıl Yoğunluk)	Sıvı Yağlar	183,6	TS 4959	250 ml	1 Gün
24	Ph	Reçel	171	TS 1728 ISO 1842	250 G	1 Gün
25	Ph	Üzüm Pekmezi	171	TS 3792	250 G	1 Gün
26	Ph	Et ve Et Ürünleri	171	TS 3136 ISO 2917	250 G	1 Gün
27	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Karma Yemler ve Yem Ham Maddeleri	239,4	TS 6318	250 G	1-3 Gün
28	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Beyaz Peynir, Eritme Peyniri, Kaşar Peyniri	239,4	TS EN ISO 5534	250 G	1-3 Gün
29	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Ayran	239,4	TS 1018	250 G	1-3 Gün
30	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Siyah Çay	239,4	TS 1562	250 G	1-3 Gün
31	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Kuru Fasulye, Nohut	239,4	TS ISO 24557	250 G	1-3 Gün
32	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Çikolata	239,4	TS 7800	250 G	1-3 Gün
33	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Hamur Mayası	239,4	TS 3522	250 G	1-3 Gün
34	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Ekmek	239,4	TS 5000	250 G	1-3 Gün
35	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Et ve Et Ürünleri	239,4	TS 1743 ISO 1442	250 G	1-3 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

36	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (Naturel), İç Ceviz, İç Antep Fıstığı	239,4	TS EN ISO 665	250 G	1-3 Gün
37	*Rutubet Tayini (Kuru Madde)	İç Fındık (İşlenmiş)	239,4	TS ISO 771	250 G	1-3 Gün
38	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tuz	239,4	TS 933	250 G	1-3 Gün
39	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Niştastalar	239,4	TS 1252 EN ISO 1666	250 G	1-3 Gün
40	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tahin Helvası	239,4	TS 1201 EN ISO 1741	250 G	1-3 Gün
41	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Tereyağ	239,4	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)	239,4	TS EN ISO 712	250 G	1-3 Gün
43	Rutubet Tayini (Kuru Madde)	Mısır	239,4	TS EN ISO 6540	250 G	1-3 Gün
44	*Rutubet Tayini (Refraktometrik)	Bal (Süzme, Petekli-Çiçek, Nektar, Salgı Balı)	183,6	TS 13365	250 G	1-3 Gün
45	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Sıvı Yağlar	239,4	TS EN ISO 662	250 ml	1-3 Gün
46	Rutubet Ve Uçucu Madde Tayini	Bitkisel Margarin	239,4	TS 2812	250 G	1-3 Gün
47	*Su Ekstraktı	Siyah Çay, Yeşil Çay	275,4	TS ISO 9768	250 G	1 Gün
48	*Suda Çözünbilen Katı Madde Tayini (Brix)	Meyve Suyu, Üzüm Pekmezi	183,6	TS ISO 2173	250 G	1 Gün
49	*Suda Çözünbilen Katı Madde Tayini (Brix)	Domates Salçası, Biber Salçası	183,6	TS 1466	250 G	1 Gün
50	Suda Çözünen Kül	Siyah Çay	986,4	TS 1565	250 G	3 Gün
51	Suda Çözünen Kül	Çözünbilir Kahve	986,4	TS 3117	250 G	3 Gün
52	Suda Çözünen Kül (Toplam Küle Göre)	Siyah Çay	986,4	TS 1565	250 G	3 Gün
53	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Süzme Bal (Çiçek Veya Nektar Balı)	183,6	TS 3036	250 G	1 Gün
54	Suda Çözünmeyen Katı Madde Tayini	Tuz	183,6	TS 933	250 G	1 Gün
55	Suda Çözünmeyen Kül Tayini	Siyah Çay	986,4	TS 1565	250 G	3 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

56	Suya Geçen Madde Tayini	Makarna	183,6	TS 1620	250 G	1 Gün
57	Süzme Ağırlığı Tayini	Konserve Gıdalar	183,6	TS 2664	1 Kutu	1 Gün
58	*Toplam Kül Tayini (Km De)	Siyah Çay	732,6	TS 1564	250 G	2 Gün
59	Toplam Toz Çay Tayini	Siyah Çay	183,6	TGK Çay Tebliği	250 G	1 Gün
60	Yoğunluk	Süt Ve Süt Ürünleri, Ayran	183,6	TS 1018	250 ml	1 Gün
61	Fiziksel Kusurlar	İç Fındık	234	TS 3075	1 Kg	1 Gün

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (T1)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	
1	Alkol Tayini (GC) % hacmen alkol tayini	Alkollü İçkiler	1077,3	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün
2	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Alkollü İçkiler	256,5	TS 522	250-500 ml	1 Gün
	Alkol Tayini (Alkolimetre) % hacmen alkol tayini	Distile Olmayan Alkollü İçkiler (Şarap, Bira, Aromatize Şaraplar vb.)	356,4	TS 522	500 ml	1 Gün
3	Asetilmetil Karbinol Testi Tayini	Sirke	256,5	TS 1880 EN 13188	250 ml	2 Gün
4	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Yoğurt	256,5	TS 1330	250 G	1 Gün
5	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Ayran	256,5	TS 1018	250 ml	1 Gün
6	Asitlik Tayini (Laktik Asit Cinsinden)	Süt	256,5	TS 1018	250 ml	1 Gün
7	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Süt Tozu	256,5	TS 4680	250 G	1 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

8	Asitlik (Laktik Asit Cinsinden)	Beyaz Peynir Eritme Peyniri, Tulum, Kaşar, Dil	256,5	TS 591	250 G	1 Gün
9	Asitlik /Serbest Asitlik	Süzme Veya Petekli Bal (Çiçek veya Salgı Balı)	256,5	TS 13360	250 G	1 Gün
10	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Taze Meyve Ve Sebze, Dondurulmuş Meyve	256,5	TS 1125 ISO 750	250 G	1 Gün
11	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Meyve Ve Sebze Konserveleri, Meyve Ve Sebze Suları	256,5	TS 1125 ISO 750	Bir Kutu	1 Gün
12	Asitlik (İstenilen Asitlik Cinsinden)	Aromalı Meyveli İçecek Tozu	256,5	TS 1125 ISO 750	1 Paket	1 Gün
13	Asitlik Tayini	Tarhana	256,5	TS 2282	250 G	1 Gün
14	Asitlik Tayini	Ekmek	256,5	TS 5000	1 Adet	1 Gün
15	Asitlik Tayini/Serbest Yağ Asitliği	Yağlı Tohumlar, Ekstrakte Edilmiş Yağlar(Fındık Ceviz vb.)	329,4	TS ISO 729	500 G	1 Gün
16	Asitlik Tayini	Zeytin /Zeytin Ezmesi	256,5	TS 774	250 G	1 Gün
17	Asitlik /Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cinsinden)	Zeytin Yağı / Rafine Zeytin Yağı/Riviera Zeytin Yağı	329,4	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, Mısırözü Yağı, Soya Yağı, Kanola (Kolza) Yağı, Susam Yağı, Pamuk Yağı	329,4	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün
19	Asit Sayısı/Serbest Yağ Asitliği (Laurik Asit Cinsinden)	Hindistan Cevizi Yağı	329,4	TS EN ISO 660	250 ml	1 Gün
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	1107	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	Diastaz Sayısı (Spektrofotometrik)	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	737,1	Hmhıc/2009 Phadebas Tablet Metodu	250 G	1 Gün
22	Ekstrakte Edilmiş Yağda Asitlik	Fındık, Fındık Yağı ve Kreması, Bitkisel Margarin, Katı Yağlar, Tahin Helvası	631,8	TS ISO 729 ve TS EN ISO 660	500 G	1 Gün
23	Ekstrakte Edilmiş Yağda Peroksit Değeri	Fındık, Fındık Ezmesi Kreması, Yağlı Tohumlar	704,7	TS EN ISO 3960	500 G	1 Gün
24	Fruktoz/ Glukoz (Hplc)	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1107	TS 13359	250 G	1 Gün
25	Fruktoz+ Glukoz	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1107	TS 13359	250 G	1 Gün
26	*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)	500	AOAC.990.03.2000	250 G	1 Gün
27	*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)	558,9	29955 Sayılı Resmi Gazete (2017)	250 G	1 -3 Gün
28	*Ham Selüloz Analizi (Belirlenecek Selüloz Değeri Km Üzerinden Verilecek)	Siyah ve Yeşil Çay Çeşitleri	798,3	TS ISO 15598	250 G	1 -3 Gün
29	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)	375,3	TS 6317	250 G	1 -3 Gün
30	HMF Analizi	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal Pekmez	1107	Uluslararası Bal Komisyonu 2009/5 bölüm	250 G	1-2 Gün
31	İyot Sayısı	Ayçiçek Yağı, Fındık Yağı Mısırrözü Yağı, Zeytin Yağı, Pamuk Yağı, Soya Kanola (Kolza)Yağı,	429,3	TS EN ISO 3961	250 G	1-2 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

		Susam Yağı				
32	*Kafein Tayini Km De (Hplc, Kmde Sonuç Verilecektir)	Siyah ve Yeşil Çay, Bitkisel Çaylar, Aromalı Çaylar vb.	1346,4	AOAC.Int.Vol.76 No.2	250 G	1 Gün
33	*Kafein Tayini (Hplc)	Alkolsüz İçecekler(Kola Meyve Suları Konsantre Meyve Suları Şurup İçecekler Enerji İçecekleri, Sodalar), Kahve ve Çeşitleri(Türk Kahvesi, Çözünebilir Kahveler	1107	AOAC.Int.Vol.76 No.2	1 Kutu	1 Gün
34	Kükürt Dioksit Tayini (SO ₂)	Kuru Kayısı Kurutulmuş Meyve Karışımları	540	TS 485	250 G	1 Gün
35	Maltoz Tayini	Süzme Bal (Çiçek Veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1107	TS 13359	250 G	1-2 Gün
36	Metabolik Enerji Tayini (Ham Protein+Ham selüloz+ Ham Yağ+) Ham kül + Rutubet)	Ruminant Hayvan Yemlerinde(geviş getiren hayvanlar)	2166,8	TS 9610 (AOAC.990.2000 TS 6317 29955 Sayılı Resmi Gazete (2017))	250 G	3 gün
37	Metil Alkol (Metanol) GC-FID Tayini	Alkollü İçkiler	1077,3	AOAC. Off Method 983.13 (modifiye Metot)	250 ml	1 Gün
38	Peroksit Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	329,4	TS EN ISO 3960	250 ml	1 Gün
39	Potasyum İyodat	Tuz	564,3	TS 933	500 G	1 Gün
40	Polar Madde Tayini	Kızartma Yağları	696,6	TS EN ISO 8420	250 ml	1-2 Gün
41	Prolin Tayini (Spektrofotometre)	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	467,1	TS 13357	250 G	1 Gün
42	*Protein Tayini (Azot Tespiti (Yaş Yakma Yöntemi İle) Ve Uygun Katsayı İle 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	500	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

43	Sabun Miktarı (Volümetrik Gözle Gözleme)	Yemeklik Bitkisel Yağlar	256,5	TS 5038	250 ml	1-2 Gün
44	Sabunlaşma Sayısı	Yemeklik Bitkisel Yağlar	329,4	TS EN ISO 3657	250 ml	1-2 Gün
45	Sakkaroz Tayini (Hplc)	Süzme Bal(Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Süzme Bal (Çiçek veya Nektar Balı, Salgı Balı), Petekli Bal	1107	TS 13359	250 G	1-2 Gün
46	*Selüloz Tayini	Tahıl Ve Tahıl Ürünleri	558,9	TS 6932	250 G	1-3 Gün
47	Selüloz Tayini	Gıda Maddeleri	558,9	TS 4966	250 G	
48	*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	1107	NMKL No.124-2007	250 G	1 Gün
49	***Suda Çözünen Külde Alkalilik (Km De) (Kül Miktarı Ve Rutubet Miktarı Tespit Edilmeli)	Çay ve Çay Çeşitleri	1975,5	TS 1567	250 G	1-3 Gün
50	*Sunı Tatlandırıcıların (Aspartam) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1107	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün
51	*Sunı Tatlandırıcıların (Sakkarin) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1107	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün
52	*Sunı Tatlandırıcıların (Asesülfam K) Tayini	Alkolsüz İçecekler	1107	TS EN 12856 (2003)	250 ml	1-2 Gün
53	Natamisin Tayini HPLC	İç yüzey çalışılan peynirler ile diğer süt ürünleri	1107	TS EN ISO 9233-2	500 G	1-2 Gün
	Natamisin Tayini HPLC	Dış Yüzey Kabuklu Peynir ve peynir iç yüzü	2214	TS EN ISO 9233-2	40 cm ² yüzey alana sahip 250 -500 G	2-3 Gün
54	Tersiyer Butil Alkol (TBA) GC –FID Tayini	Alkollü İçkiler	1077,3	AOAC. Off Method	250 ml	1 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

				983.13 (modifiye Metot)		
55	Tuz Tayini (Toplam Katı Madde Miktarı Bulunmalıdır)	Domates, Biber Salçası	488,7	TS 2664	250 G	1-2 Gün
56	Tuz Tayini	Tereyağ	305,1	TS ISO 1758	250 G	1-2 Gün
57	Tuz Tayini	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri, Hazır Çorbalar, Bisküvi, Tarhana	305,1	TS 5000	250 G	1-2 Gün
58	Tuz Tayini	Margarin, Sürülebilir Bitkisel Margarin	305,1	TS 2812	250 G	1gün
59	Tuz Tayini	Zeytin	305,1	TS 774	250 G	1gün
60	Tuz Tayini	Ayran, Peynir Türleri	305,1	TS EN ISO 5943 TS 3043	250 G	1gün
61	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)	1100	TGK 2014/53 Zeytin yağı ve pirina yağı analiz metodları	100 ml	1 gün
62	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Pastörize Süt, Uht Süt, Sterilize Süt, Koyulaştırılmış Süt, Laktozsuz Süt, Ayran	375,3	TS ISO 2446	250 G	1 Gün
63	Yağ Tayini(Gerber Metodu)	Yoğurt, Süzme Yoğurt, Aromalı Çeşnili Yoğurt vb.	375,3	TS 1330	250 G	1 Gün
64	Yağ Tayini(Gerber Metodu)(Km De)	Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri, Çökelek, Dil Peyniri, Eritme Peyniri, Teleme, Hellim Peyniri, Lor, Otlu, Örgü peyniri, Taze Krema Peyniri, Köy Tipi Peynir, Tulum Peyniri, Çivil Çeçil Tel Peyniri, Ezine Peyniri	614,7	TS ISO 3433	250 G	1 Gün
65	Yağ Tayini (Süt Yağı Miktarı) (Yağsız Katı Madde Miktarı Ve Rutubet Analizleride Yapılmalıdır)	Tereyağı Ve Çeşitleri	919,8	TS 1331	250 G	1 Gün
66	*Toplam Yağ Tayini	Tahıllar ve Tahıl Ürünleri (Buğday, Çavdar, Arpa Mısır vb.), Buğday Unu, Unu, İrmik, Pirinç Unu vb.	467,1	TS EN ISO 11085	250 G	1-2 Gün
67	Yağ Tayini	Milföy Hamuru, Antep Fıstığı, Badem, Ayçekirdeği, Leblebi, Yer Fıstığı, Ceviz vb.	375,3	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

68	*Yağ Tayini	Et ve Et Ürünleri (Çiğ Kırmızı Et, Köfte, Salam Sucuk Sosis, Jambon, Füme Et, Pastırma, Kanatlı Etleri, Balık ve Ürünleri	467,1	TS 1744	250 G	1-2 Gün
69	*Toplam Yağ Tayini	Fındık	375,3	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 2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (TL)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi
1	*Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	Fındık, Fındık Yağı(Ham, İşlenmiş), Fındıklı Krema, Fındık Kreması Ezmesi, Kuru İncir, Antep Fıstığı, Fıstık Ezmesi, Badem, Kırmızı Biber, Pul Kırmızı Biber, Ceviz, Yer Fıstığı, Çikolata ve Kakao Ürünleri diğer(01-14)	1300	AOAC 999.31:1994 AOAC 999.07:2000	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	1300	R-Biopharm Rhone A13-P07.V6 2011	1-2 Gün
3	Okratoksin A	Kuru Kayısı, Kuru İncir, Kuru Üzüm, Kurutulmuş Meyve Karışımları, Kurutulmuş Meyve Diğer(01-08-02-01)	1650	Ochraprep Product Code:P14 Ref No:A8- P14.V6	1-2 Gün

MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVARI ANALİZ LİSTESİ VE 2024 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

Analiz Adı	Analiz Kapsamı	Analiz Ücreti (T1)	Metot Kaynağı	Numune Miktarı	Analiz Süresi	
1	*Aerobik Koloni Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	ISO 4833-1	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün
2	*Bacillus cereus Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	518,4	ISO 7932	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 48 Saat
3	<i>Clostridium perfringens</i> Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	645,3	ISO 7937	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 48 Saat
4	<i>E. coli</i> Sayımı (Ems)	Tüm Gıdalar ve Yemler	742,5	ISO 16649-3 (Süt ve Süt Ürünlerinde ISO 7251)	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 24- 48 Saat
5	<i>E. coli</i> Sayımı (Katı Agarda)	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	ISO 16649-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 24- 48 Saat
6	<i>E. coli</i> O157 Aranması (Hızlı Test)	Tüm Gıdalar ve Yemler	845,1	Vidas Up O157 Ecpt Afnor Bio-12/25- 05/09 ISO 16654,	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 48 Saat
7	<i>Enterobacteriaceae</i> Sayımı (Katı Agarda)	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	ISO 21528-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 24 Saat
8	ELİSA ile Orijin Tayini	At, domuz, kanatlı, büyükbaş	1650	ELİSA Kit Prosedürü	***** En az 250 ml/gr	7 Gün
9	Koliform Sayımı (Katı Agarda)	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	ISO 4832	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlard a 24 Saat

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

10	*Küf - Maya Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	TS ISO 21527-1-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 6 Gün
11	*Küf Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	TS ISO 21527-1-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 6 Gün
12	*Maya Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	459	TS ISO 21527-1-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 6 Gün
13	* <i>Listeria monocytogenes</i> Aranması (Klasik Metot)	Tüm Gıdalar	777,6	ISO 11290-1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 5 Gün
14	* <i>Listeria Monocytogenes</i> Aranması (Hızlı Test)	Tüm Gıdalar (Vidas Metodu)	1107	Vidas Lmo2 Aoac (Afnor Bio 12/11/- 03/04 Iso 11290-1.	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 5 Gün
15	Rope Sporu Sayımı	Ekmek, Ekmek Mayası, Un, Yaş Maya	518,4	TS 3522 / TS 5000	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	3 Gün
16	* <i>Salmonella spp.</i> Aranması (Hızlı Test)	Tüm Gıdalar ve Yemler	1007,1	Vidas SIm Aoac(Afnor Bio 12/01-04/94) Iso 6579	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	5 Gün
17	* <i>Salmonella spp.</i> Aranması (Klasik Metot)	Tüm Gıdalar	777,6	TS EN ISO 6579- 1:2017	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 4 Gün
18	Stafilokokal Enterotoksin Aranması	Tüm Gıdalar	1282,5	Vidas Set 2 Aoac 2007.6	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	1 Gün

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.



ORDU GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ
DOKÜMAN KONTROL PROSEDÜRÜ
ANALİZ LİSTESİ

19	*Staphylococcus aureus (Koagülaz Pozitif Staphylococ) Sayımı	Tüm Gıdalar ve Yemler	518,4	ISO 6888-2	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 48 Saat
20	Sterilite Kontrolü	Uht Süt (Meyveli, Aromalı vb. Dahil)	*****	28155 Sayılı Resmi Gazete Ve ISO 4833	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	18 Gün
21	Sülfit İndirgeyen Anaerob Bakteri	Tüm Gıdalar ve Yemler	553,5	ISO 15213	En Az 200g/MI Kodeksi Kesinleşmiş Olan Ürünlerde	Negatif Sonuçlar da 48 Saat
22	Toplam Karakteristik Mikroorganizma Sayısı	Yoğurt	696,6	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 eklenecektir.
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.

ELEKTRONİK NÜSHADIR. BASILI HALİ KONTROLSÜZ KOPYADIR.