



BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre ¹	Miktar ²	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
Rutubet Miktarı Tayini (AKREDİTE ANALİZ) SP1552.001	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS EN ISO 712 DK1500.131	2 gün	300 g	Buğday Unu	TGK-Buğday Unu Tebliği DK1500.209	287,28
					İrmik	TGK-İrmik Tebliği DK1500.216	
					Bulgur	TGK-Bulgur Tebliği DK1500.215	
					Pirinç	TGK-Pirinç Tebliği DK1500.312	
Kül Miktarı Tayini (AKREDİTE ANALİZ) SP1552.002	Tahıllar, Baklagiller ve Yan Ürünleri	TS EN ISO 2171 DK1500.123	2 gün	300 g	Buğday Unu	TGK-Buğday Unu Tebliği DK1500.209	591,84
					İrmik	TGK-İrmik Tebliği DK1500.216	
					Bulgur	TGK-Bulgur Tebliği DK1500.215	
Ağırlık Kontrolü SP1552.003	Ekmek	TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği DK1500.111	1 gün	Orijinal ambalaj	Ekmek	TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği DK1500.111	220,32
	Yumurta	TGK-Yumurta Tebliği DK1500.112			Yumurta	TGK-Yumurta Tebliği DK1500.112	

Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama: Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C , +25 °C) sıcaklıkta olması gerekmektedir.
Numune miktarları hakkında açıklama: Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

HAZIRLAYAN
08.02.2024

ONAY
08.02.2024

**Fiziksel Analiz Birimi
Sorumlusu**

MÜDÜR



BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre ¹	Miktar ²	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
Donma Noktası Tayini (Sütlerde) SP1552.004	Süt	FUNKE – GERBER - CryoStar automatic Cihaz Kullanma Kılavuzu DK1500.115 TS EN ISO 5764 – Süt – Donma Noktası Tayini – Kriyoskop Yöntemi DK1500.282	1 gün	500 ml	Çiğ İnek Sütü	TS 1018 DK1500.119	334,80
					Diğer Sütler	DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR	
Ham Kül Tayini (AKREDİTE ANALİZ) SP1552.006	Yem	Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik DK1500.117	2 gün	500 g	Yem	Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik DK1500.212	591,84
Kuru Madde Tayini SP1552.007	Çiğ İnek Sütü	TS 1018 DK1500.119	2 gün	300 ml	Çiğ İnek Sütü	Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ DK1500.252	737,64
Toplam Kuru Madde Miktarı Tayini SP1552.009	Peynir İşlenmiş peynir	TS EN ISO 5534 DK1500.121	2 gün	300 g	Peynir İşlenmiş peynir	TGK-Peynir Tebliği DK1500.207	287,28
Ph Tayini SP1552.010	Su	TS EN ISO 10523 DK1500.128	1 gün	100 ml	Su	DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR	205,20
Rutubet Tayini SP1552.011	Tereyağı	TS EN ISO 5534 DK1500.121 TS 1331 DK1500.129	2 gün	300 g	Tereyağı	TGK-Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği DK1500.217	287,28

Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama: Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C, +25 °C) sıcaklıkta olması gerekmektedir.

Numune miktarları hakkında açıklama: Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

HAZIRLAYAN
08.02.2024

ONAY
08.02.2024

**Fiziksel Analiz Birimi
Sorumlusu**

MÜDÜR



BURDUR GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

ANALİZLER LİSTESİ

Analiz Adı, Akreditasyon Durumu Analiz Kod Numarası	Ürün adı/grubu	Analiz Metodu ve Dış Kaynak Kod Numarası	Süre ¹	Miktar ²	Ürün adı/grubu	Analiz Sonucu Değerlendirme Mevzuatı ve Dış Kaynak Kod Numarası	Analiz Ücreti TL
Rutubet Tayini SP1552.012	Ekmek Yufka	TS 5000 DK1500.130 DK1500.280 TS 10443 DK1500.131 TS EN ISO 712	2gün	300 g	Ekmek Yufka	TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği DK1500.111 TS 10443 – YUFKA DK1500.280	287,28
Rutubet (Nem) Miktarı Tayini (AKREDİTE ANALİZ) SP1552.013	Yem	Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik DK1500.117	2 gün	500 g	Yem	Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik DK1500.212	287,28
Tuz Hariç Yağsız Süt Kuru Madde İçeriği Tayini SP1552.014	Tereyağı	TS 1331 DK1500.129	2 gün	250 g	Tereyağı	TS 1331 DK1500.129	653,40
Yoğunluk Tayini SP1552.016	Çiğ İnek Sütü Ayran	TS 1018 DK1500.119	1 gün	1 litre	Çiğ İnek Sütü Ayran	Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ DK1500.252 TS – 6800 AYRAN DK1500.250	220,32
Su ve Atık Suda Askıda Katı Madde Tayini SP1552.018	Su ve Atık Su	TS EN 872 DK1500.268	1 gün	250 ml	Su ve Atık Su	DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR	511,92
Su ve Atık Suda Elektriksel İletkenlik Tayini SP1552.019	Su ve Atık Su	TS 9748 EN 27888 DK1500.269	1 gün	250 ml	Su ve Atık Su	DEĞERLENDİRME YAPILMIYOR	220,32

Numune kabul sıcaklıkları hakkında açıklama: Soğukta muhafaza edilmesi gereken (soğuk zinciri) numunelerin 0 ile +4°C, dondurulmuş ürünlerin -18 °C veya daha düşük sıcaklıkta olması gerekmektedir. Oda sıcaklığında muhafaza edilmesi gereken numunelerin (+20 °C , +25 °C) sıcaklıkta olması gerekmektedir.
Numune miktarları hakkında açıklama: Aynı üründe farklı analizler talep edildiğinde toplam numune miktarı, analizler için yukarıda belirtilen miktarları karşılamalıdır.

1-Normal koşullardaki analiz süresi 2-Gereken minimum numune miktarı

HAZIRLAYAN
08.02.2024

ONAY
08.02.2024

**Fiziksel Analiz Birimi
Sorumlusu**

MÜDÜR