

## ANALİZ FİYAT LİSTESİ

### KİMYASAL ANALİZLER

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI	ANALİZ ÜCRETİ (TL)
1	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri İHRACAT	R-Biopharm Application Note Ref.No:A6.P07.V3	397,19
2	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri	R-Biopharm Application Note Ref.No:A6.P07.V3	295
3	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Kırmızı Pul Biber, Kırmızı Toz Biber	AOAC 999.07	295
4	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Buğday ve Buğday Ürünleri	Rhone Application Note Ref.No:A1.V1	295
5	Kül Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS EN ISO 2171	77
6	Protein Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS 1620	100
7	Ham Kül Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS ISO 5984	77
8	Ham Protein Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 5983-1	100
9	Direnç Elastikiyet	Buğday Unu	AACC 54-30A	50
10	Direnç Elastikiyet	Buğday	AACC 54-30A	55
11	Sedimentasyon Endeksi Tayini - Zeleny Deneyi	Buğday	TS EN ISO 5529	22
12	Sedimentasyon Endeksi Tayini - Zeleny Deneyi	Buğday Unu	TS EN ISO 5529	22
13	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday	TS EN ISO 5529	22
14	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday Unu	TS EN ISO 5529	22
15	Kuru Gluten Analizi	Buğday	TS EN ISO 21415-4	22
16	Kuru Gluten Analizi	Buğday Unu	TS EN ISO 21415-4	22
17	Yaş Gluten Analizi	Buğday	AACC Method 38-12	22
18	Yaş Gluten Analizi	Buğday Unu	AACC Method 38-12	22
19	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1	55
20	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1	55
21	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1	55
22	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1	55
23	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Makarna	TS 1620	28
24	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Bulgur	TS 1620	28
25	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Buğday Unu	TS 2383	100
26	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bulgur	TS 2383	100
27	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	İrmik	TS 324 - TS 764	100
28	Toplam Kül Tayini	Baharat ve Çeşni Veren Bitkiler	TS 2131 ISO 928	72

29	Boya Maddesi Tayini	Bulgur	TS 2284	77
30	Ham Selüloz Tayini	Tüm Gıdalar	TS 6932	85
31	Ham Selüloz Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 6865	85
32	Rutubet Miktarı Tayini (Toluene Metodu)	Baharatlar	TS 2134	55
33	Rutubet Tayini (Toluene Metodu)	Kabak Çekirdeği	TS 2134	55
34	Yağ Muhtevasının Tayini (Toplam Yağ)	Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 659	55
35	Ham Yağ Tayini (Toplam Yağ)	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6317	55
36	Asitlik Tayini	İrmik	TS 2283	40
37	Yağ Asitliği Tayini	Öğütülmüş Tahıl Ürünleri	TS 6179 ISO 7305	40
<b>38</b>	<b>Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini</b>	<b>Bitkisel Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.33</b>	<b>200</b>
<b>39</b>	<b>Sterol Kompozisyonu Tayini</b>	<b>Bitkisel Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.30 TS EN ISO 12228-1 TS EN ISO 12228-2</b>	<b>220</b>
<b>40</b>	<b>ECN 42 ile Triaçilgliserol İçeriğinin Gerçek ve Teorik Farkının Bulunması</b>	<b>Zeytinyağı</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.20</b>	<b>240</b>
<b>41</b>	<b>Yağ Asiti Metil ve Etil Esterleri Tayini (ΣFAME, ΣFAEE, (ΣFAME+ΣFAEE))</b>	<b>Zeytinyağı</b>	<b>TS 341</b>	<b>300</b>
<b>42</b>	<b>UV'de Özgül Absorbans Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.19</b>	<b>77</b>
<b>43</b>	<b>Serbest Yağ Asitliği Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 660</b>	<b>40</b>
<b>44</b>	<b>Peroksit Sayısı Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3960</b>	<b>50</b>
<b>45</b>	<b>İyot Sayısı Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3961</b>	<b>65</b>
<b>46</b>	<b>Sabunlaşma Sayısı Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3657</b>	<b>55</b>
<b>47</b>	<b>Sabunlaşmayan Madde Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS 4963</b>	<b>90</b>
<b>48</b>	<b>Çözünmeyen Safsızlık Muhtevasının Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 663</b>	<b>85</b>
<b>49</b>	<b>Sabun Miktarı Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS 5038</b>	<b>40</b>
<b>50</b>	<b>Mineral Yağ Aranması Analizi</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS 5039</b>	<b>40</b>
51	Pamuk Yağı Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5041	40
52	Prina Yağı Aranması	Zeytinyağı	TS 5042	40
53	Stigmastadien Miktarı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.11	350
54	Steren Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.16	350
55	Wax Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.18	300
56	Trilinolein (Trigliserit) Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.20	65
57	Bellier İndisi Tayini	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5048	30
58	Yarı Kuruyan Yağ Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5046	50

**FİZİKSEL ANALİZLER**

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI	ANALİZ ÜCRETİ (TL)
1	Rutubet Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS EN ISO 712	25
2	Rutubet ve Uçucu Madde Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 662	25
3	Kırılma İndisi Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 6320	30
4	Özgül Ağırlık Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 342	30
5	Hektolitire Analizi	Tahıllar	TS EN ISO 7971-3	25
6	Rutubet Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6318	25
7	Rutubet Tayini	Antepfıstığı İçi	TS 1280	25
8	Rutubet Analizi	Kabuklu ve İç Yerfıstığı	TS ISO 771	25
9	Rutubet ve Uçucu Madde Tayini	Yağlı Tohumlar	TS 1632 EN ISO 665	25
10	Yabancı Madde Analizi	Yağlı Tohumlar	TS 2947 EN ISO 658	33
11	Elek Analizi	Buğday Unu	TS 4500	33
12	Elek Analizi	Buğday	TS 2974	33
13	Yabancı Madde Tayini	Buğday	TS 2974	33
14	Diğer Tahıllar, Zıt Sınıf, Diğer Alt Sınıf, Diğer Grup ve Zıt Renkli Buğday Tanelerinin Tayini	Buğday	TS 2974	35
15	Ergot, Dokaj, Haşere Zararı Görmüş Tane, Sürmeli Tane, Zarar Görmüş Tane, Kırık ve Cılız Tane ve Toplam Kusurlu Tane Tayini	Buğday	TS 2974	35
16	Hububat Ürünleri (Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Triticale ve Mısır) Sağlam Hub.Dışındaki Mad. Tayini	Hububat Ürünleri Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Triticale ve Mısır	Toprak Mahsulleri Ofisi Hububat Alım ve Satış Esaslarına İlişkin Uyg. Yönet.	30
17	Hektolitire (Hızlı Yöntem)	Tahıl	GAC 2100	2
18	Yabancı Madde Tayini	Baharatlar	TS EN ISO 927	33
19	Rutubet Analizi	Nohut	TS 142	25
20	Yabancı Madde	Nohut	TS 142	33
21	İrilik Tayini	Nohut	TS 142, TS 3479 ISO 2591-1	33
22	Diğer Çeşitlerden Taneler, Bozuk Tane, Kırık Tane, Kabur Altı, Piç ve Keçi Oranı Tayini	Nohut	TS 142, TS 3479 ISO 2591-1	33
23	Rutubet Tayini	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 143	25
24	Yabancı Madde	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 142-TS 143	33
25	Rutubet Analizi	Kabuklu Tatlı Badem	TS 1277	25
26	Rutubet Tayini	Badem İçi	TS 1278	25
27	Rutubet Analizi	Kabuklu Ceviz	TS 1275	25
28	Rutubet Tayini	Ceviz İçi	TS 1276	25
29	Sınıf, Yabancı Madde, Boyut ve Tip Toleranslarının Belirlenmesi	Ceviz İçi	TS 1276	35
30	Rutubet Tayini	Kayısı Çekirdeği İçi	TS 3690	25

31	Rutubet Tayini	Ayçiçeđi Çekirdeği	TS 1632 EN ISO 665	25
32	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Analizi	Ayçiçeđi Çekirdeği	TS 12714	35
33	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Tayini	Kabak Çekirdeği	TS 5086-TS 142	35
34	Beyazlı Tane, Kızıl Tane Tayini	Bulgur	TS 2284	22
35	Böcek Parçaları ve Yumurtaları Tayini	Bulgur	TS 2284	22
36	Tane İriliđi	Bulgur	TS 2284	33
37	Yabancı Madde Tayini	Bulgur	TS 2284	33
38	Elek Analizi Tayini	İrmik	TS 2283, TS 3479 ISO 2591-1	33
39	Yabancı Madde Tayini	İrmik	TS 2283	33
40	Benek Sayısı	İrmik	TS 2283	25

## MİKROBİYOLOJİ ANALİZLERİ

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI	ANALİZ ÜCRETİ (TL)
1	Koliform ve E.Coli Sayımı Analizi (EMS)	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 4	130
2	Koliform Bakteri Sayımı (EMS)	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 4	130
3	E.Coli Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	ISO 16649-2	77
4	Aerobik Koloni Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	ISO 4833-2	77
5	Bacillus cereus Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS EN ISO 7932	88
6	Clostridium perfringens Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS EN ISO 7937	110
7	E.coli Sayımı (EMS)	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	ISO 16649-3	120
8	Enterobacteriaceae Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS EN ISO 21528-2	77
9	Koagulaz-Pozitif Staphylococcus (staphylococcus aureus ve diğer türler) Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS 6582-1 EN ISO 6888-1	83
10	Koliform Bakteri Sayımı (EMS)	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS ISO 4831	130
11	Koliform Bakteri Sayımı (Katı)	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS ISO 4832	77
12	Listeria monocytogenes Aranması	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS EN ISO 11290-1	120
13	Maya ve Küf Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	TS ISO 21527-1 ISO 21527-2	77
14	Salmonella spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri ve Yem	ISO 6579-1	130
15	Çevresel Örneklerde Hijyen Analizi (SWAP)	Gıda ile Temas Eden Yüzey Örnekleri	ISO 18593	20
16	Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı Analizi	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 3	77
17	Maya ve Küf Analizi	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 18	77
18	Salmonella spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 5	130
19	Listeria spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2003	120
20	Rope Spor Sayımı	Ekmek Mayası ve Unlu Mamülleri	TS 3522	77
21	Fekal streptococcus Sayımı	Su ve Sulu Ürünler	APHA 18.Edition 1992	60
22	Vibrio prahaemoliticus Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	100
23	Vibrio cholerae Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	100
24	Vibrio spp. Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	100
25	Osmofilik Maya Sayımı Analizi	Şeker ve Şekerli Ürünler	McCANCE-1978	66

Fiyatlarımıza %18 KDV Dahildir.