

**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	<b>Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini</b>	<b>Sert Kabuklu Kuru Meyveler ve Ürünleri İHRACAT (İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ)</b>	<b>R-Biopharm Application Note Ref.No:A6.P07.V3</b>	<b>694,43</b>
2	<b>Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini</b>	<b>Sert Kabuklu Kuru Meyveler ve Ürünleri</b>	<b>R-Biopharm Application Note Ref.No:A6.P07.V3</b>	<b>500</b>
3	<b>Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini</b>	<b>Kırmızı Pul Biber, Kırmızı Toz Biber</b>	<b>AOAC 999.07</b>	<b>500</b>
4	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Buğday ve Buğday Ürünleri	Rhone Application Note Ref.No:A1.V1	500
5	<b>Kül Tayini</b>	<b>Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Nişasta ve Ürünleri, Tohumlar Hariç)</b>	<b>TS EN ISO 2171</b>	<b>100</b>
6	<b>Ham Protein Tayini</b>	<b>Tahıl ve Tahıl Ürünleri</b>	<b>TS 1620</b>	<b>150</b>
7	Ham Kül Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS ISO 5984	100
8	Ham Protein Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 5983-1	150
9	Direnç Elastikiyet	Buğday Unu	AACC 54-30A	75
10	Direnç Elastikiyet	Buğday	AACC 54-30A	80
11	Sedimentasyon Endeksi Tayini - Zeleny Deneyi	Buğday	TS EN ISO 5529	35
12	Sedimentasyon Endeksi Tayini - Zeleny Deneyi	Buğday Unu	TS EN ISO 5529	35
13	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday	TS EN ISO 5529	35
14	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday Unu	TS EN ISO 5529	35
15	Kuru Gluten Analizi	Buğday	TS EN ISO 21415-4	35
16	Kuru Gluten Analizi	Buğday Unu	TS EN ISO 21415-4	35
17	Yaş Gluten Analizi	Buğday	AACC Method 38-12	35
18	Yaş Gluten Analizi	Buğday Unu	AACC Method 38-12	35
19	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1	80
20	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1	80
21	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1	80
22	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1	80
23	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Makarna	TS 1620	50
24	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Bulgur	TS 1620	50
25	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Buğday Unu	TS 2383	150
26	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bulgur	TS 2383	150
27	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	İrmik	TS 324 - TS 764	150
28	Toplam Kül Tayini	Baharat ve Çeşni Veren Bitkiler	TS 2131 ISO 928	100
29	Boya Maddesi Tayini	Bulgur	TS 2284	100

30	Ham Selüloz Tayini	Tüm Gıdalar	TS 6932	140
31	Ham Selüloz Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 6865	140
32	Rutubet Miktarı Tayini (Toluene Metodu)	Baharatlar	TS 2134	80
33	Rutubet Tayini (Toluene Metodu)	Kabak Çekirdeği	TS 2134	80
34	Yağ Muhtevasının Tayini (Toplam Yağ)	Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 659	80
35	Ham Yağ Tayini (Toplam Yağ)	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6317	80
36	Asitlik Tayini	İrmik	TS 2283	70
37	Yağ Asitliği Tayini	Öğütülmüş Tahıl Ürünleri	TS 6179 ISO 7305	70
38	Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini	Bitkisel Yağlar	COI/T.20/Doc.No.33	300
		İHRACAT (İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ)		584,1
39	Sterol Kompozisyonu Tayini	Bitkisel Yağlar	COI/T.20/Doc.No.30	400
		Ayçiçekyağı	TS EN ISO 12228-1	500
		İHRACAT (İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ)	TS EN ISO 12228-2	585,58
40	ECN 42 / Trilinolein Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.20	400
41	Yağ Asiti Metil ve Etil Esterleri Tayini (ΣFAME, ΣFAEE, (ΣFAME+ΣFAEE))	Zeytinyağı	TS 341	550
42	UV'de Özgül Absorbans Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.19	100
43	Serbest Yağ Asitliği Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 660	70
44	Peroksit Sayısı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 3960	80
45	İyot Sayısı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 3961	150
46	Sabunlaşma Sayısı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 3657	80
47	Sabunlaşmayan Madde Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 4963	140
48	Çözünmeyen Safsızlık Muhtevasının Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 663	130
49	Sabun Miktarı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 5038	70
50	Mineral Yağ Aranması Analizi	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 5039	70
51	Pamuk Yağı Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5041	70
52	Prina Yağı Aranması	Zeytinyağı	TS 5042	70
53	Stigmastadien Miktarı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.11	500
54	Steren Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.16	500
55	Wax Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.18	500
56	Trilinolein (Trigliserit) Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.20	100
57	Bellier İndisi Tayini	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5048	60
58	Yarı Kuruyan Yağ Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5046	80
59	Yağ Analizleri	Bitkisel Yağlar (İHRACAT - TİCARET BAKANLIĞI)		1000
60	Yağ Analizleri	Sızma Zeytinyağı (İHRACAT - TİCARET BAKANLIĞI)		1500

**FİZİKSEL ANALİZLER**

<b>NO</b>	<b>ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)</b>	<b>METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU</b>	<b>ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI</b>	<b>ANALİZ ÜCRETİ (TL)</b>
1	Rutubet Tayini	Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Mısır ve Baklagil Hariç)	TS EN ISO 712	40
2	Rutubet ve Uçucu Madde Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 662	40
3	Kırılma İndisi Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS EN ISO 6320	45
4	Özgül Ağırlık Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 342	45
5	Hektolitreye Tayini	Tahıllar	TS EN ISO 7971-3	40
6	Rutubet Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6318	40
7	Rutubet Tayini	Antepfıstığı İçİ	TS 1280	40
8	Rutubet Analizi	Kabuklu ve İç Yerfıstığı	TS ISO 771	40
9	Rutubet ve Uçucu Madde Tayini	Yağlı Tohumlar	TS 1632 EN ISO 665	40
10	Yabancı Madde Analizi	Yağlı Tohumlar	TS 2947 EN ISO 658	40
11	Elek Analizi	Buğday Unu	TS 4500	40
12	Elek Analizi	Buğday	TS 2974	40
13	Yabancı Madde Tayini	Buğday	TS 2974	40
14	Diğer Tahıllar, Zıt Sınıf, Diğer Alt Sınıf, Diğer Grup ve Zıt Renkli Buğday Tanelerinin Tayini	Buğday	TS 2974	40
15	Ergot, Dokaj, Haşere Zararı Görmüş Tane, Sürmeli Tane, Zarar Görmüş Tane, Kırık ve Cılız Tane ve Toplam Kusurlu Tane Tayini	Buğday	TS 2974	40
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.	40
17	Hektolitreye (Hızlı Yöntem)	Tahıl	GAC 2100	5
18	Yabancı Madde Tayini	Baharatlar	TS EN ISO 927	40
19	Rutubet Analizi	Nohut	TS 142	40
20	Yabancı Madde	Nohut	TS 142	40
21	İrillik Tayini	Nohut	TS 142, TS 3479 ISO 2591-1	40
22	Diğer Çeşitlerden Taneler, Bozuk Tane, Kırık Tane, Kabur Altı, Piç ve Keçi Oranı Tayini	Nohut	TS 142, TS 3479 ISO 2591-1	40
23	Rutubet Tayini	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 143	40
24	Yabancı Madde	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 142-TS 143	40
25	Rutubet Analizi	Kabuklu Tatlı Badem	TS 1277	40
26	Rutubet Tayini	Badem İçİ	TS 1278	40
27	Rutubet Analizi	Kabuklu Ceviz	TS 1275	40
28	Rutubet Tayini	Ceviz İçİ	TS 1276	40
29	Sınıf, Yabancı Madde, Boyut ve Tip Toleranslarının Belirlenmesi	Ceviz İçİ	TS 1276	40
30	Rutubet Tayini	Kayısı Çekirdeği İçİ	TS 3690	40
31	Rutubet Tayini	Ayçiçeği Çekirdeği	TS 1632 EN ISO 665	40
32	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Analizi	Ayçiçeği Çekirdeği	TS 12714	40

33	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Tayini	Kabak Çekirdeği	TS 5086-TS 142	40
34	Beyazlı Tane, Kızıl Tane Tayini	Bulgur	TS 2284	30
35	Böcek Parçaları ve Yumurtaları Tayini	Bulgur	TS 2284	30
36	Tane İriliği	Bulgur	TS 2284	40
37	Yabancı Madde Tayini	Bulgur	TS 2284	40
38	Elek Analizi Tayini	İrmik	TS 2283, TS 3479 ISO 2591-1	40
39	Yabancı Madde Tayini	İrmik	TS 2283	40
40	Benek Sayısı	İrmik	TS 2283	40

### MİKROBİYOLOJİ ANALİZLERİ

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI	ANALİZ ÜCRETİ (TL)
1	<b>Koliform ve E.Coli Sayımı Analizi (EMS)</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri</b>	<b>FDA BAM Bölüm 4</b>	<b>200</b>
2	<b>Koliform Bakteri Sayımı (EMS)</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri</b>	<b>FDA BAM Bölüm 4</b>	<b>200</b>
3	<b>E.Coli Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>ISO 16649-2</b>	<b>120</b>
4	<b>Aerobik Koloni Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>ISO 4833-2</b>	<b>120</b>
5	<b>Bacillus cereus Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS EN ISO 7932</b>	<b>130</b>
6	<b>Clostridium perfringens Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS EN ISO 7937</b>	<b>150</b>
7	<b>E.coli Sayımı (EMS)</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>ISO 16649-3</b>	<b>180</b>
8	<b>Enterobakteriaceae Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS EN ISO 21528-2</b>	<b>120</b>
9	<b>Koagülaz-Pozitif Staphylococcus (staphylococcus aureus ve diğer türler) Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS 6582-1 EN ISO 6888-1</b>	<b>125</b>
10	<b>Koliform Bakteri Sayımı (EMS)</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS ISO 4831</b>	<b>200</b>
11	<b>Koliform Bakteri Sayımı (Katı)</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS ISO 4832</b>	<b>120</b>
12	<b>Listeria monocytogenes Aranması</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS EN ISO 11290-1</b>	<b>180</b>
13	<b>Maya ve Küf Sayımı</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>TS ISO 21527-1 ISO 21527-2</b>	<b>120</b>
14	<b>Salmonella spp. Aranması</b>	<b>Tüm Gıda Ürünleri ve Yem</b>	<b>ISO 6579-1</b>	<b>200</b>
		<b>İHRACAT (İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ)</b>		<b>373,82</b>
		<b>5'li Ürün (İHRACAT)</b>		<b>1869,12</b>
		<b>10'lu Ürün (İHRACAT)</b>		<b>3738,24</b>
15	<b>Çevresel Örneklerde Hijyen Analizi (SWAP)</b>	<b>Gıda ile Temas Eden Yüzey Örnekleri</b>	<b>ISO 18593</b>	<b>30</b>
16	Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı Analizi	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 3	100
17	Maya ve Küf Analizi	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 18	100
18	Salmonella spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA BAM Bölüm 5	200
19	Listeria spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2003	180
20	Rope Spor Sayımı	Ekmek Mayası ve Unlu Mamülleri	TS 3522	100
21	Fekal streptococcus Sayımı	Su ve Sulu Ürünler	APHA 18.Edition 1992	100
22	Vibrio prahaemoliticus Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	180
23	Vibrio cholerae Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	180

24	Vibrio spp. Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004	180
25	Osmofilik Maya Sayımı Analizi	Şeker ve Şekerli Ürünler	McCANCE-1978	100

**Fiyatlarımıza %18 KDV Dahildir.**