

## ANALİZ LİSTESİ

### KİMYASAL ANALİZLER

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI
1.	<b>Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini</b>	<b>Kırmızı Biber</b>	<b>AOAC 999.07</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>
3.	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) Tayini	Buğday ve Buğday Ürünleri	Rhone Application Note Ref.No:A1.V1
4.	Direnç Elastikiyet	Buğday ve Buğday Unu	AACC 54-30A
5.	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Makarna	TS 1620
6.	Suya Geçen Madde Miktarı Tayini	Bulgur	TS 1620
7.	Toplam Kül Tayini	Baharat ve Çeşni Veren Bitkiler	TS 2131 ISO 928
8.	Yağ Muhtevasının Tayini	Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 659
9.	Sedimentasyon Endeksi Tayini	Buğday	TS EN ISO 5529
10.	Sedimentasyon Endeksi Tayini	Buğday Unu	TS EN ISO 5529
11.	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday	TS EN ISO 5529
12.	Gecikmeli Sedimentasyon	Buğday Unu	TS EN ISO 5529
13.	<b>Kül Tayini</b>	<b>Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Nişasta ve Ürünleri, tohumlar hariç)</b>	<b>TS EN ISO 2171</b>
14.	Kuru Gluten Analizi	Buğday	TS EN ISO 21415-4
15.	Kuru Gluten Analizi	Buğday Unu	TS EN ISO 21415-4
16.	Yaş Gluten Analizi	Buğday	AACC Method 38-12
17.	Yaş Gluten Analizi	Buğday Unu	AACC Method 38-12
18.	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1
19.	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1
20.	Düşme Sayısı (FN) Analizi	Buğday Unu	ICC No:107/1
21.	Fungal Düşme Sayısı (FFN) Analizi	Buğday	ICC No:107/1
22.	<b>Ham Protein Tayini</b>	<b>Tahıl ve Tahıl Ürünleri</b>	<b>TS 1620</b>
23.	<b>İyot Sayısı Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3961</b>
24.	<b>Peroksit Sayısı Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3960</b>
25.	<b>Serbest Yağ Asitliği Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 660</b>
26.	<b>Sabunlaşmayan Madde Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS 4963</b>
27.	<b>Sabunlaşma Sayısı Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 3657</b>
28.	<b>Sabun Miktarı Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS 5038</b>
29.	Pamuk Yağı Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5041
30.	Prina Yağı Aranması	Zeytinyağı	TS 5042
31.	<b>Mineral Yağ Aranması</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS 5039</b>
32.	Yarı Kuruyan Yağ Aranması	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5046
33.	<b>Çözünmeyen Safsızlık Muhtevasının Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 663</b>
34.	Bellier İndisi Tayini	Bitkisel Yemeklik Yağlar	TS 5048
35.	Rutubet Tayini	Kabak Çekirdeği	TS 2134
36.	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Buğday Unu	TS 2383
37.	<b>Yağ Asitleri Kompozisyonu Analizi</b>	<b>Bitkisel Yağlar ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.33</b>
38.	<b>Sterol Kompozisyonu Analizi</b>	<b>Bitkisel Yağlar ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.30</b> <b>TS EN ISO 12228-1</b> TS EN ISO 12228-2
39.	Stigmastadien Miktarı Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.11
40.	Steren Tayini	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	COI/T.20/Doc.No.16
41.	Wax Tayini	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.18
42.	<b>Trilinolein Tayini</b>	<b>Zeytinyağı</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.20</b>
43.	<b>UV'de Özgül Absorbans Tayini</b>	<b>Bitkisel ve Hayvansal Yağlar</b>	<b>COI/T.20/Doc.No.19</b>
44.	Rutubet Miktarı Tayini	Baharatlar	TS 2134
45.	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Bulgur	TS 2383
46.	Boya Maddesi Tayini	Bulgur	TS 2284
47.	Ham Selüloz Tayini	Tüm Gıdalar	TS 6932
48.	Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	İrmik	TS 324 - TS 764
49.	Asitlik Tayini	İrmik	TS 2283
50.	Yağ Asitliği Tayini	Öğütülmüş Tahıl Ürünleri	TS 6179 ISO 7305
51.	<b>Yağ Asiti Metil ve Etil Esterleri Tayini (ΣFAME, ΣFAEE, (ΣFAME+ΣFAEE))</b>	<b>Zeytinyağı</b>	<b>TS 341</b>
52.	Ham Kül Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS ISO 5984
53.	Ham Protein Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 5983-1
54.	Ham Yağ Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6317
55.	Ham Selüloz Muhtevası Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS EN ISO 6865

## ANALİZ LİSTESİ

### FİZİKSEL ANALİZLER

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI
1.	Rutubet Analizi	Kabuklu ve İç Yerfistiği	TS ISO 771
2.	Rutubet Analizi	Nohut	TS 142
3.	Yabancı Madde	Nohut	TS 142
4.	Yabancı Madde	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 142-TS 143
5.	Rutubet Analizi	Kabuklu Tatlı Badem	TS 1277
6.	Rutubet Analizi	Kabuklu Ceviz	TS 1275
7.	Beyazlı Tane, Kızıl Tane Tayini	Bulgur	TS 2284
8.	Yabancı Madde Tayini	Baharatlar	TS EN ISO 927
9.	Rutubet Tayini	Ceviz İçi	TS 1276
10.	Rutubet Tayini	Badem İçi	TS 1278
11.	Rutubet Tayini	Kayısı Çekirdeği İçi	TS 3690
12.	Rutubet Tayini	Kabuklu ve İç Mercimek	TS 143
13.	Rutubet Tayini	Antepfistiği İçi	TS 1280
14.	Elek Analizi	Buğday Unu	TS 4500
15.	Elek Analizi	Buğday	TS 2974
16.	Yabancı Madde Tayini	Buğday	TS 2974
17.	<b>Rutubet Tayini</b>	<b>Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Mısır ve Baklagil hariç)</b>	<b>TS EN ISO 712</b>
18.	<b>Hektolitreye Tayini</b>	<b>Tahıllar</b>	<b>TS EN ISO 7971-3</b>
19.	<b>Rutubet ve Uçucu Madde Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 662</b>
20.	<b>Özgül Ağırlık Tayini</b>	<b>Hayvansal ve Bitkisel Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS 342</b>
21.	<b>Kırılma İndisi Tayini</b>	<b>Katı ve Sıvı Yağlar</b>	<b>TS EN ISO 6320</b>
22.	Yabancı Madde Analizi	Yağlı Tohumlar	TS 2947 EN ISO 658
23.	Rutubet Tayini	Ayçiçeği Çekirdeği	TS 1632 EN ISO 665
24.	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Analizi	Ayçiçeği Çekirdeği	TS 12714
25.	Diğer Tahıllar, Zıt Sınıf, Diğer Alt Sınıf, Diğer Grup ve Zıt Renkli Buğday Tanelerinin Tayini	Buğday	TS 2974
26.	Ergot, Dokaj, Haşere Zararı Görmüş Tane, Sürmeli Tane, Zarar Görmüş Tane, Kırık ve Cılız Tane ve Toplam Kusurlu Tane Tayini	Buğday	TS 2974
27.	Sınıf, Yabancı Madde, Boyut ve Tip Toleranslarının Belirlenmesi	Ceviz İçi	TS 1276
28.	Yabancı Madde, Boş Dane, Bozuk Dane Tayini	Kabak Çekirdeği	TS 5086-TS 142
29.	Böcek Parçaları ve Yumurtaları Tayini	Bulgur	TS 2284
30.	Tane İriliği ve Toplam Yabancı Madde Tayini	Bulgur	TS 2284
31.	Hububat Ürünleri (Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Triticale ve Mısır) Sağlam Hububat Dışındaki Madde Tayini	Hububat Ürünleri Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Triticale ve Mısır	Toprak Mahsulleri Ofisi Hububat Alım ve Satış Esaslarına İlişkin Uygulama Yönetmeliği
32.	Elek Analizi Tayini	İrmik	TS 2283, TS 3479 ISO 2591-1
33.	Benek Sayısı	İrmik	TS 2283
34.	Yabancı Madde Tayini	İrmik	TS 2283
35.	İrilik Tayini	Nohut	TS 142, TS 3479 ISO 2591-1
36.	Diğer Çeşitlerden Taneler, Bozuk Tane, Kırık Tane, Kabur Altı, Piç ve Keçi Oranı Tayini	Nohut	TS 142, TS 1226 ISO 3310-2, TS 3479 ISO 2591-1
37.	Rutubet ve Uçucu Madde Tayini	Yağlı Tohumlar	TS EN ISO 665
38.	Rutubet Tayini	Yem ve Yem Hammaddeleri	TS 6318

## ANALİZ LİSTESİ

### MİKROBİYOLOJİ ANALİZLERİ

NO	ANALİZ ADI (Akredite Analizler Koyu Renk ile Gösterilmiştir.)	METODUN KAPSADIĞI ÜRÜN / ÜRÜN GRUBU	ORJİNAL METOT KAYNAĞI/KAYNAKLARI
1.	<i>Clostridium perfringens</i> Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2001 Chapter 16
2.	<i>Vibrio prahaemolyticus</i> Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004 Chapter 9
3.	Enterobacteriaceae Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	ICMSF
4.	Maya ve Küf Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2001 Chapter 18
5.	Listeria spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2022 Chapter 10
6.	<i>Escherichia coli</i> Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	NSM (F20) 2005
7.	Fekal streptokok Sayımı	Su ve Sulu Ürünler	APHA 18.Edition 1992
8.	<b><i>Escherichia coli</i> Sayımı</b>	<b>Gıda</b>	<b>FDA BAM Bölüm 4</b>
9.	<i>Bacillus cereus</i> Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2020 Chapter 14
10.	Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2001 Chapter 3
11.	Osmofilik Maya Sayımı	Şeker ve Şekerli Ürünler	McCANCE-1978
12.	Rope Sporu Sayımı	Ekmek	TS 5000
13.	<i>Salmonella</i> spp. Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2022 Chapter 5
14.	<i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2019 Chapter 12
15.	<i>Vibrio cholerae</i> Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünleri	FDA/BAM 2004 Chapter 9
16.	<b>Koliform Bakteri Sayımı</b>	<b>Gıda</b>	<b>FDA BAM Bölüm 4</b>
17.	<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	Tüm Gıda Ürünleri	FDA/BAM 2022 Chapter 10
18.	<i>Vibrio</i> spp. Aranması	Deniz Suyu ve Deniz Ürünlerinde	FDA/BAM 2004 Chapter 9
19.	<b>Aerobik Koloni Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>ISO 4833-2</b>
20.	<b><i>Bacillus cereus</i> Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS EN ISO 7932</b>
21.	<b><i>Clostridium perfringens</i> Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS EN ISO 7937</b>
22.	<b><i>Escherichia coli</i> Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>ISO 16649-3</b>
23.	<b><i>Escherichia coli</i> Sayımı</b>	<b>Gıda ve Yem</b>	<b>ISO 16649-2</b>
24.	<b>Enterobacteriaceae Aranması ve Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS EN ISO 21528-2</b>
25.	<b>Koagulaz Pozitif Stafilokokların Sayımı (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler)</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS EN ISO 6888-1</b>
26.	<b>Koliform Bakteri Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS ISO 4831</b>
27.	<b>Koliform Bakteri Sayımı</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS ISO 4832</b>
28.	<b><i>Listeria monocytogenes</i> Aranması</b>	<b>Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler</b>	<b>TS EN ISO 11290-1</b>

Doküman Kodu	LS 7.11.3
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	00
İlk Yayın Tarihi	19.01.2023
Standartla İlgili Madde	7.11
Sayfa No	4/4

## ANALİZ LİSTESİ

29.	Küf ve Maya Sayımı	Gıda ve Yem	TS ISO 21527-1, ISO 21527-2
30.	Salmonella spp. Aranması	Gıda, Yem ve Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Numuneler	ISO 6579-1
31.	İşletmelerden Alınan Çevresel Numuneler (SWAP)	Gıda ile Temas Eden Yüzey Örnekleri	ISO 18593