



2012 YILI ANALİZ ÜCRETLERİ VE TAHMİNİ SÜRELERİ LİSTESİ

Hazırlama Tarihi: 23.02.2012

GENEL HÜKÜMLER

1. Analiz ücretlerinden KDV alınmamaktadır.
2. Yapılacak analizde başka bir analizden elde edilecek sonuçlar kullanılacak ise söz konusu analizlere ait ücretler de ayrıca tahsil edilecektir. (Rutubet, tuz, yağ, GDO v.b.)
3. İthalat ve ihracat amaçlı n5 numunelerde tek n fiyatının 3 katı, n10'lu numunelerde 6 katı analiz fiyatı uygulanır.
4. Enstrümantal cihazlarla aynı anda birden fazla parametrenin sonuç olarak verilmesi durumunda analizden bir tek ücret alınacaktır.
5. Analiz ücreti alınacak numunelerde ücretler yatırılmadan analizler başlatılmaz.
6. Listenin birinci sütununda yer alan analiz adlarının önünde yer alan (*) işaretli analizler TÜRKAK tarafından akredite edilmiş analizleri ifade eder.
7. TÜRKAK katkı payı nedeniyle; akredite analizlerde analiz ücretlerine %10 ilave edilir.
8. Özel İstek numunelerinde sonuç raporunun kim/kimler tarafından teslim alınacağını, şayet iletişim araçları vasıtasıyla alınmak isteniyorsa faks numarası, adres ve telefon numarası gibi bilgilerin Özel İstek Analiz Başvuru Formu'nda açık olarak belirtilmesi gerekmektedir.
9. Karşı merkez ödemeli kargo olarak sonuç raporunun gönderilmesinin istenmesi durumunda, konunun başvuru dilekçesinde belirtilmesi gerekmektedir.
10. Müşteri talebi doğrultusunda analiz sonunda kalan numunenin iadesi 15 gün içerisinde istenebilir. Ancak uygunsuz sonuç çıkan numunelerin iadesi yapılmaz. Belirtilen sürede teslim alınmayan numuneler komisyon gözetiminde imha edilir.
11. Gıda ve yem numunelerinde, enerji hesaplamalarında kullanılan parametrelere göre ücret alınır.
12. Belirtilen analiz süreleri uygun koşullar altındaki tahmini süreler olup, bu süreler talep miktarına ve çeşidine bağlı olarak aşılabilir.
13. İhracat amaçlı ürünlerde pestisit etken maddelerinin tespitine yönelik yapılacak analiz ücreti KDV dahil/istisna 340,00 TL olarak uygulanır.
14. Belirlenen ücretler değişiklik yapılmadığı müddetçe 23.02.2012 ile 31.12.2012 tarihleri arasında geçerlidir.

HESAP NUMARAMIZ:

T.C. ZİRAAT BANKASI DENİZLİ ŞUBESİ (084)

Hesap No: 44728310-5002

IBAN No: TR03 0001 0000 8444 7283 1050 02

Tel : 0 258 241 11 05, Fax: 0 258 241 07 90

Web Adresi: <http://www.denizlikontrollab.gov.tr>

e-posta: 20kontrollab@kkgm.gov.tr

Adres: Sırapapılar Mah. 1523 Sok. No:1 20010 DENİZLİ

Hazırlayanlar	Kontrol Eden Kalite Yönetim Birim Sorumlusu	Onaylayan Müdür
Gülin CEVİZ - NRD Birim Sor. Yılmaz SAĞ - DSS Saymanı B.Yasemin EMİR - FAL Birim Sor. Süleyman ÖZTÜRK - KAL Birim Sor. Mustafa DOĞAN - KKL Birim Sor.V. Süleyman ÖZTÜRK - MLT Birim Sor. Mustafa YILDIRIM - YAL Birim Sor. Selahattin HIZ - MBL Şef Birim Sor. V.	Adnan KARADENİZ	Mustafa YURTTÜRK

FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	% Dolum Oranı Analizi	Bütün Gıda Ürünleri	Ürün Standardı veya Tebliği	Orijinal ambalaj	19	1
2	Ağırlık Kontrolü	Konserveler	TS 2664	Orijinal ambalaj	19	1
3	*Askıda Katı Madde Analizi	Atık Su	TS EN 872, SM 254010	500 ml.	20,9	1
4	Benek sayısı	İrmik	TS 2283	1 kg.	19	1
5	Boy Özelliği	Zeytin ve Ezmesi	TS 774	1 kg.	19	1
		Kuru Kayısı	TS 485			
		Kuru İncir	TS 541			
		Kuru Üzüm	TS 3411			
6	Böcek ve / veya Bunların Parçaları, Yumurta aranması	Kuru İncir	TS 542	1 kg.	19	1
7	Böcek Hasarlı Dane Analizi	Daneli Ürünler	Ürün Standardı veya Tebliği	1 kg.	19	1
8	Brüt ve Net Ağırlık Kontrolü Analizi (Gramaj kontrolü)	Bütün Gıda Ürünleri	Ürün Standardı veya Tebliği	Orijinal ambalaj	19	1
9	*Çökebilin Katı Madde	*Su ve Atık su	TS 7092, SM 2540 IF	1 lt	40,7	1
10	Dane/Kg Sayısı Analizi	Daneli Ürünler	Ürün Standardı veya Tebliği	100 gr.	19	1
11	Hafif Dane Miktarı	Karabiber	TS 2290 ISO 959-1	1 kg.	19	1
12	Ham ve Tebeşirleşmiş Dane	Pirinç	TGK, 2002/12.	1 kg.	19	1
13	Hasarlı Dane	Ceviz	TS 1275, TS 1276.	1 kg.	19	1
		Pirinç	TGK, 2002/12.	1 kg.		
		Buğday	TS 2974	1 kg.		
14	Hava Boşluğu	Yumurta	TS 1068	6 adet	22	1
15	Kırık ve Büzüşmüş Dane	Daneli Ürünler	Ürün Standardı veya Tebliği	1 kg.	19	1
16	Kırılma İndisi Analizi	Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	TS 4960 EN ISO 6320, TS 886, TS 888, TS 894, TS 342	25 gr.	19	1
		Süt	TS 1334	10 ml.	19	1
		Tereyağı	TS 1334	10 gr.	19	1
17	*Kuru Madde veya Rutubet Miktarı Analizi	İç Ceviz ve Kabuklu Ceviz	TS 1275- TS 1276	100 gr.	25	1
		Süt,Ayran,Kaymak	TS1018	100 ml.	25	1
		Ayçekirdeği	TS 1632 EN ISO 665		25	
		Yoğurt	TS1330	100 gr.	25	1
		Helva	TS 1607 EN ISO 662	100 gr.	25	1
		Nohut	TS EN ISO 712	100 gr.	25	1
		Peynir,Lor,Çökelek,Kaşar	TS EN ISO 5534, TS 591	100 gr.	25	1
		Tereyağ	TS 1331, AOAC 920.116	100 gr.	25	1
		Süttozu	TS 1329, AOAC 927.05	100 gr.	25	1
		Dondurma	TS 4851	100 gr.	25	1
		Yer fıstığı Fındık	TS 1632 EN ISO 665,TS 3075	100 gr.	25	1
		Antepfıstığı (pane,pirinç)	TS 1279, TS 1280	100 gr.	25	1
		Krema	TS1018	100 gr.	25	1
		Çay	TS1562	100 gr.	25	1
		*Tahıl ve Tahıl Ürünleri,Bakliyat	TS EN ISO 712	100 gr.	27,5	1
		Sütlü, meyveli buz	TS1330		25	1
		Yemeklik Tuz	TS 933, AOAC 925.55	50 gr.	25	1
		Kakao çekirdeği	TS 3076-1		25	1
		Hazır Kuru Çorba	TS 1252 EN ISO 1666	100 gr.	25	1
		Ekmek,Simit,Yufka	TS 5000	1 Adet	25	2
		Makarna	TS EN ISO 712	500 gr.	25	1
		Çikolata	TS 7800	100 gr.	25	1
		İrmik	TS EN ISO 712	1 kg.	25	1
		Bisküvi Goflet	TS EN ISO 712	100 gr.	25	1
Et ve Et Mamulleri	TS 1743 ISO 1442	100 gr.	25	1		
Ekmek Mayası	TS 3522	50 gr.	25	1		
Çözünabilir kahve,Türk kahvesi,Kahve Çekirdeği	TS 5389, TS ISO 11294, TS 3117, TS 2314	50 gr.	25	1		
Yenilebilir Niğasta	TS 1252 EN ISO 1666	50 gr.	25	1		
18	Kurutma Kaybı	Şekerler	TS 861	300 gr.	25	2
19	Kuru Meyve Oranı Analizi	Lokum	TS 8444	300 gr.	19	1
20	Küflü Tane	Kakao çekirdeği	TS 2210	1 kg.	19	1
		Kuru Kayısı	TS 485	1 kg.	19	1
		Kuru Üzüm	TS 3411	1 kg.	19	1
		Kuru İncir	TS 541	1 kg.	19	1
21	*Kül Analizi	Et ve Et Mamülleri	TS 1746 ISO 936	50 gr.	37	2
		Tahin Helvası	TS 6399	100 gr.	37	2
		Gofret,kraker,bisküvi	TS EN ISO 2171	200 gr.	37	2
		Dondurma Külahlı	TS EN ISO 2171	200 gr.	37	2
		Bal	TS 2131 ISO 928	20 gr.	37	2
		Süt ve Süt Mamülleri	TS 1018	20 gr/20 ml	37	2
		Şarap, Bira	TS 522	100 ml.	37	2
		Sirke	TS 1880	100 ml.	37	2
		*Tahıllar, Baklagiller ve Mamülleri	TS EN ISO 2171	20 gr.	40,7	2
		Ekmek,makarna,irmik	TS EN ISO 2171	1 Adet	37	3
		Siyah, aromalı Çay	TS 1564	100 gr.	37	2
		Çekirdek Kakao, Öğütülmüş Kakao	TS 3076	100 gr.	37	2
		Baharat	TS 2131, ISO 928	100 gr.	37	2
		Pekmez	TS 3792	100 gr.	37	2
		Çikolata	TS 7800	100 gr.	37	2
		Türk kahvesi	TS 13423	100 gr.	37	2
Çözünabilir Kahve, kahve çekirdeği	TS 5389, TS 1511	100 gr.	37	2		

22	Kül Miktarı (Tuz Hariç Kuru Maddede)	Makarna	TS EN ISO 2171, TS 1620	500 gr.	87	3
		Yufka	TS 5000, TS EN ISO 2171	500 gr.	87	3
		Ekmeç Çeşitleri	TS 5000, TS EN ISO 2171	5 adet	87	3
23	Meyve Ağırlığı Oranı Analizi	Reçeller	TS3958	1 kg.	19	1
24	pH Analizi	Et ve Et Mamülleri	TS 3136	100 gr.	19	1
		Meyve ve Sebze Mamülleri	TS 1728, AOAC 981.12	100 gr/100 ml	19	1
		Reçel, Pekmez, Tahin	TS 1728 ISO 1842	100 ml.	19	1
		Sirke, Turşu	TS 1728 ISO 1842	100 ml.	19	1
		Zeytin ve Ezmesi	TS 1728 ISO 1842	200 gr.	19	1
		Salça	TS 1728 ISO 1842	200 gr.	19	1
		Bira	TS 2259	300 ml.	19	1
		Süt ve Süt Mamülleri	TS 1728, AOAC 981.12	100 gr/100 ml	19	1
25	Rutubet ve Uçucu Madde Miktarı	Ham ve işlenmiş yağlar	TS 1607 EN ISO 662	200 ml.	19	2
26	Sap ve Dal Parçacıkları	Kuru Üzüm	TS 3411	1 kg.	19	1
27	Siyah Leke Analizi	Salça ve Domates Suyu	TS 1466	500 gr.	19	1
28	Su Ekstraktı Miktarı	Çaylar	TS ISO 9768	200 gr.	30	2
29	Suda Çözünemeyen Kül miktarı	Çözünebilir kahve ve kahve çekirdeği	TS 5389 ,TS 3117	200 gr.	37	2
		Siyah Çay	TS 1565	200 gr.		
		Baharatlar	TS 2132	200 gr.		
30	Suda Çözünen Kül (Toplam Küle Göre)	Çaylar	TS 1565	100 gr.	37	2
		Türk Kahvesi, kahve çekirdeği, Çözünebilen Kahve	TS 3117			
31	Suda Çözünen Katı Madde (Briks) Analizi	Meyve ve Sebze Ürünleri	TS 4890	100 gr.	19	1
		Salça	TS 1466			
		Pekmez	TS 4890			
		Reçel Marmelat	TS 4890			
32	Süzme Ağırlığı Analizi	Konserve Gıdalar	TS 2664	Orijinal ambalaj	19	1
33	Toplam Çözünmüş Katı Madde	Su ve Atık su	Su ve Atık Su Analizleri, 1998	1 lt	37	1
34	Toplam Toz Çay Miktarı	Çaylar	TS 4600	500 gr.	19	1
35	Toplam Kusurlu Dane	Kuru Üzüm	TS 3411	1 kg.	19	1
		Buğday	TS 2974			
36	Yağsız Kuru Madde Miktarı	Süt	TS 1018	200 ml.	50	2
		Yoğurt	TS 1330	200 gr.		
		Ayran	TS 1018, TS 3810, TS 6800	200 ml.		
		Dondurma	TS 4265, TS 4851 TS 12649	200 gr.		
37	Yabancı Madde	Bütün Gıda Ürünleri	Ürün Standardı veya Tebliği	1 kg/adet	19	1

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	Acılık (Kreiss) Analizi	Tahin	TS 2589	100 gr.	25	2
2	*Alkol Miktarı Analizi (% Hacim) (Distilasyon)	*Şaraplar,*Alkollü İçkiler	TS 522	500 ml.	33	1
		Sirkeler	TS 522	500 ml.	30	1
3	Arsenik Analizi (ICP-OES)	Tüm Gıdalar	TS 4887,05/1986-ICP	500 gr.	120	1
4	Asetil Metil Karbinol Testi	Sirkeler	TS 1880	100 ml.	25	2
5	Asit Sayısı (Değeri) Analizi	Yemeklik Bitkisel ve Hayvansal Yağlar, Ekstrakte Edilen Yağlarda	TS 1605, ISO 660	200 ml.	25	1
6	Asitlik Tayini	Pastörize Süt, Çiğ Süt, Ayran, Krema	TS 1018	100 ml.	25	1
		Beyaz Peynir, Tulum Peyniri, Dil Peyniri (Titre Edilebilir)	TS 591	100 gr.		
		Yoğurt (Titre Edilebilir)	TS 1330	100 gr.		
		Bal	TS 3036	50 gr.		
		Un, Öğütülmüş Tahıl Ürünleri(Yağ Asitliği)	TS 6179, ISO 7305	50 gr.		
		Zeytin	TS 774	50 gr.		
7	Bakır (ICP-OES)	Tüm Gıdalar	TS 4887,05/1986-ICP	500 gr.	120	1
8	Çıva Analizi (ICP-OES)	Tüm Gıdalar	TS 4887,05/1986-ICP	500 gr.	120	1
9	Diastaz Sayısı	Bal	TS 3036	50 gr.	60	1
10	ECN 42 Farkı	Zeytinyağı	COI/T.20/Doc.No.20/Rev.2 2008	100 ml.	143	1
11	Ekstrakte Edilmiş Yağda Asitlik Analizi	Tahin	TS 1605, ISO 660	100 gr.	62	2
		Tahin Helvası, Tel Kadayıf	TS 1605, ISO 660	100 gr.		
		Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS 1605, ISO 660	100 gr.		
12	Ekstrakte Edilmiş Yağda Peroksit Sayısı Analizi	Tahin	TS 2590	100 gr.	67	2
		Tahin Helvası, Tel Kadayıf	TS 2590	100 gr.		
		Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS 2590	100 gr.		
13	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde ve Kül Analizi	Yemeklik Bitkisel Yağlar	TS 894	50 gr.	72	2
		Zeytinyağı	TS 342	50 gr.		
14	Formol Sayısı Analizi	Gazlı Alkolsüz İçecek, Toz Meşrubat	TS 4080, TKB. GMMAM. Bursa, Metod No:70.01. Say:151, 1988	100 ml.	31	1
15	Fruktoz (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suları	IHC-2002	100 gr.	105	2
16	Genel Asit Tayini (Tartarik Asit Cinsinden)	Şarap	TS 522	250 ml.	25	1
17	Glikoz (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suları	IHC-2002	100 gr.	105	2
18	Glikoz+Fruktoz (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suları	IHC-2002	100 gr.	105	2
19	Glikoz/Fruktoz (HPLC)	Bal, Pekmez, Reçel, Meyve Suları	IHC-2002	100 gr.	105	2

20	HCL'de Çözünmeyen Kül Analizi	Baharat	TS 2133	100 gr.	38	2
		Meyve Sebze Mamulleri	TS 1128, ISO 763	100 gr.		
		Ekmek	TS 5000	100 gr.		
		Tuz	TS 933	500 gr.		
21	*Histamin	Balık ve İşlenmiş Balık	Journal of AOAC International Vol.76, No:3 pp. 575-577 (HPLC)	1 kg.	115,5	2
22	İnvert Şeker Analizi	Akide Şekeri	TS 7780	50 gr.	48	2
		Bal	TS 3036	50 gr.		
		Üzüm Pekmezi	TS 3792	50 gr.		
23	İyot Sayısı Analizi	Yemeklik Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 4961, ISO 3961	50 ml.	25	1
		Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	TS 894	50 ml.		
24	Jelatin Aranması (Kalitatif)	Yoğurt	AOAC Official Method, 920.106.	200 gr.	30	1
25	Kadmiyum Analizi (ICP-OES)	Tüm Gıdalar	TS 4887,05/1986	1 kg.	120	1
26	Karbondioksit Analizi (CO ₂)	Gazlı İçecekler	TKB. GMMAM. Bursa, Metod No:98.01.Say:193, 1988.	Orjinal Ambalaj en az 2 adet	30	1
27	Kokuşma Testi (Nessler reaktifi ile)	Et ve Et Ürünleri	TS 1069	200 gr.	19	1
28	Kurşun Analizi (ICP-OES)	Tüm Gıdalar	TS 4887,05/1986-ICP	500 gr.	120	1
29	Kükürt Dioksit Analizi (SO ₂)	Tüm Gıdalar	AOAC 2000, 962.16	200 gr/200 ml	48	1
		Şarap	TS 522, 1976.	200 ml.		
30	Mineral Yağ Aranması	Yemeklik Bitkisel Yağlar	TS 894	50 ml.	25	1
31	Nişasta Analizi (Kalitatif)	Sucuk, Pastırma	TS 1069	250 gr.	28	1
		Baharatlar	TS 2419	50 gr.		
		Yoğurt, Peynir	TKB. GMMAM. Bursa, Metod No:138.03. Say:417, 1988.	100 ml.		
32	Pamuk Yağı Aranması	Yemeklik Bitkisel Yağlar	TS 894	50 ml.	25	1
33	Peroksidad Aktivitesi Tayini	Yoğurt	TS 1330	200 gr.	30	1
34	Peroksit Sayısı Analizi	Yemeklik Bitkisel Hayvansal Yağlar,	TS 894	50 ml.	30	1
		Tahin Helvası	TS 894	500 gr.		
35	Prina Yağı Aranması	Bit. ve Hayvansal Yağ.	TS 5042	50 ml.	25	1
36	Reichert - Meissel Sayısı Analizi	Tereyağı	TS 1331	200 gr.	37	1
37	Sakkaroz Analizi (Titrimetrik)	Domates Salçası	TS 1466	50 gr.	50	2
		Bal	TS 3036	50 gr.		
		Üzüm pekmezi	TS 3792	250 ml.		
38	Serbest Yağ Asitliği (FFA)	Yemeklik Bitkisel ve Hayvansal Yağlar, Ekstrakte Edilen Yağlarda.	TS 894	200 ml.	30	1
39	Susam Yağı Aranması Analizi	Yemeklik Bitkisel Yağlar	TS 894	50 ml.	25	1
40	Şeker Analizi	Meyve Suları	TKB. GMMAM. Bursa, Metod No: 184.02. Say: 105, 1988	500 ml.	37	2
41	Titre Edilebilir Asitlik Tayini (Susuz Sitrik Asit Cinsinden)	Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler	TS 1125, ISO 750	100 ml.	25	1
42	Titre Edilebilir Asitlik Tayini (% Asitlik Laktik asit cinsinden-SH)	Süt ve Süt Ürünleri	TS 1330	50 g.	25	1
43	*Toplam Uçucu Bazik Azot (TVBN)	Balık	Avrupa Birliği (EC) Direktifleri 95/149 EC Annex II	300 gr.	52,8	2
44	Toplam Asit Miktarı (Asetik Asit Cinsinden)	Sirke	TS 1880	50 ml.	25	1
45	Toplam Şeker Analizi	Domates Salçası, Alkolsüz Gazlı İçecekler,	TS 1466	50 gr.	37	2
		Dut Pekmezi	TS 12001	50 gr.	37	2
		Bal	TS 3036	50 gr.	37	2
		Akide Şekeri, Dondurma, Yaz Helvası, Şekerleme, Lokum, Tahin Helvası	TS 7780	50 gr.	37	2
46	Tuz Analizi	Ayran, Peynir Türleri	TS 1018, TKB. GMMAM. Bursa, Metod No:222.04. Say:612, 1988. (Mohr Yöntemi)	200 gr.	25	1
		Ekmek	TS 5000	50 gr.		
		Et Ürünleri	TS 1747	200 gr.		
		Domates Salçası	TS 1466	50 gr.		
		Bitkisel Margarin	TS 2812	50 gr.		
		Tereyağı	TS 1333, ISO 1738	100 gr.		
		Zeytin	TS 774	50 gr.		
Yemeklik Tuz	TS 933	50 gr.				
47	Uçar Asit Analizi (Asetik Asit Cinsinden)	Şaraplar, Alkolsüz İçecekler	IFU-1962, No:5.	250 ml.	25	1
48	Uçucu Olmayan Eter Ekstraktı Analizi	Baharatlar	TS 2137	50 gr.	48	2
49	Uçucu Yağ Miktarı Analizi	Baharatlar (Kekik, Kimyon)	TS 2290	100 gr.	25	2
50	Yağ Analizi	Çiğ süt, Pastörize Süt, Aromalı Süt, Ayran	TS 8189	100 ml.	25	1
		Tereyağı	TS 1331	100 gr.	25	1
		Peynir	TS 3046	100 gr.	25	1
		Et ve Et Ürünleri	TS 1744	200 gr.	48	2
		Tahin	TS 2589	50 gr.	37	1
		Tahin Helvası, Tel Kadayıf	TS 2590	50 gr.	37	1
51	Yağ Asitleri Kompozisyonu	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	TS 4967	50 gr.	37	1
		Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	TS 4664	100 ml.	120	1

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI (SU ANALİZLERİ)

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	Alkalicilik Analizi	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	25	1
2	Alüminyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
3	Amonyak Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
4	Amonyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
5	Bakır Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
6	Bor Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
7	Bulanıklık	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	19	1
8	Çözünmüş Oksijen	Su ve Atık Su	Cihaz Kullanma Klavuzu	100 ml.	19	1
9	Demir Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
10	Elektriksel İletkenlik	Su ve Atık Su	TS 9748	100 ml.	19	1
11	Fosfat Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
12	Fosfor (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
13	Kadmiyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
14	Kalsiyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
15	Klorür Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
16	*Kjeldahl Azotu	Su ve Atık Su	TS 2924 EN 25663	100 ml.	66	1
17	KOİ (Kimyasal Oksijen İhtiyacı) Analizi	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	55	1
18	Kromat Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
19	Kurşun Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
20	Magnezyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
21	Mangan Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
22	Nikel Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
23	Nitrat Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
24	Nitrit Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
25	Oksijen Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
26	pH Analizi	Su ve Atık Su	TS 266	100 ml.	19	1
27	Renk Analizi	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	19	1
28	Serbest Klor Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
29	Sertlik (Suda kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
30	Silikat Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
31	Siyanür Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
32	Sodyum Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
33	Sülfat Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
34	Sülfid Analizi (Suda Kitle)	Su ve Atık Su	Su Fotometresi, NOVA 60 Klavuzu	100 ml.	48	1
35	Yağ -Gress Analizi	Su ve Atık Su	Su ve Atık Su Analizleri Prof.Dr. Füsün Şengül Prof.Dr. Ayşen Türkman	2 lt.	25	2

KATKI-KALINTI LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	Allura Red (E-129) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2
2	Asesülfam-K Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Journal of AOAC, International Vol:76 No:2 268-274, 1993	100 gr/100 ml	105	2
3	Aspartam Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Journal of AOAC, International Vol:76 No:2 268-274, 1993	100 gr/100 ml	105	2
4	*Benzoik Asit Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 g / 100 ml	115,5	2
5	Benzoil Peroksit Analizi (HPLC)	Un	J. Agric. Food Chem., 49, 98-102, 2001	100 gr.	105	2
6	Boya Aranması (Kalitatif)	Tüm Gıdalar	TKB. GMMAM. Bursa, Metot No:34.01. Say:94, 1988,TS 2284	100 gr/100 ml	48	1
7	Brillant Blue (E-133) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2
9	HMF (Hidroksi Metil Furfürol) Tayini (HPLC)	Bal Pekmez	Harmonised Methods of the International Honey Commission 25-27, 2002	100 gr.	102	2
10	Indigo Karmin (E-132) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130. 1989.	100 gr.	105	2
11	Kafein Tayini (HPLC)	Alkolsüz İçecekler	Journal of AOAC, International Vol:76 No:2 268-274, 1993	100 ml	105	2
12	Karmosin Azorubin (E-122) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2
13	Kinolin Yellow (E-104) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130. 1989.	100 gr.	105	2
14	*Nitrat Analizi (HPLC)	*Meyve ve Sebze Ürünleri	Nordic Committee on Food Analysis NO:165, 2000	100 gr.	115,5	2
		Et ve Et Ürünleri		100 gr.	105	
		Süt Ürünleri		100 gr.	105	
15	Nitrit Analizi (HPLC)	Meyve ve Sebze Ürünleri Et ve Et Ürünleri Süt Ürünleri	Nordic Committee on Food Analysis NO:165, 2000	100 gr.	105	2
16	Para Red (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standard Agency (FSA) Metodu, Colloborative Trial 145B, 2003	100 gr.		2
17	Patent Blue V (E-131) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2

18	Ponceau 4R (E-124) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2
19	Potasyum İyodat Analizi	İyotlanmış Tuzlar	TS 933, 2003.	1 kg.	60	1
20	Potasyum Sorbat (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 gr/100 ml	105	1
21	Sakkarin Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Journal of AOAC, International Vol:76 No:2 268-274, 1993	100 gr/100 ml	105	2
22	Sodyum Benzoat Analizi	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 gr/100 ml	105	1
23	*Sorbik Asit Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No:124, 1997	100 gr/100 ml	115,5	2
24	Sudan I (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standard Agency (FSA) Metodu, Collobrative Trial 145B, 2003	100 gr.	105	2
25	Sudan II (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standard Agency (FSA) Metodu, Collobrative Trial 145B, 2003	100 gr.	105	2
26	Sudan III (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standard Agency (FSA) Metodu, Collobrative Trial 145B, 2003	100 gr.	105	2
27	Sudan IV (HPLC)	Kırmızı Pul ve Toz Biber, Sumak, Domates Salçası, Biber Salçası	Food Standard Agency (FSA) Metodu, Collobrative Trial 145B, 2003	100 gr.	105	2
28	Sunset Yellow (E-110) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130, 1989.	100 gr.	105	2
29	Tarım İlaçları Analizleri (Pestisit) (GC-MS)	Yaş Sebze ve Meyve	Journal of AOAC International Vol:90, 2007	1 kg.	200	2
		Kuru Ürünler	Journal of AOAC International Vol:90, No:2, 2007	1 kg.	200	2
30	Tarım İlaçları Analizleri (Pestisit) (LC/MS/MS)	Yaş Sebze ve Meyve	Journal of AOAC International Vol:90, 2007	1 kg.	200	2
31	Tartrazin (E-102) (HPLC)	Tüm Gıdalar	Nordic Committee on Food Analysis, No. 130. 1989.	100 gr.	105	2
32	Vitamin C Analizi (HPLC)	Tüm Gıdalar	Rückemann H. 1980	100 gr/100 ml	150	2

Tek enjeksiyonda birden fazla analiz sonucu verilenler

- 1 Benzoik Asit - Sorbik Asit
- 2 Nitrat - Nitrit (HPLC)
- 3 Sodyum Benzoat - Potasyum Sorbat
- 4 Sunset Yellow (E-110) - Tartrazin (E-102) - Ponceau 4R (E-124) - Patent Blue V (E-131)
- 5 Allura Red (E-129) - Brillant Blue (E-133) - Kinolin Yellow (E-104) - Karmosin Azorubin (E-122) - İndigo Karmin (E-132)
- 6 Sudan 1 - Sudan II - Sudan III - Sudan IV
- 7 Tarım İlaçları (GC-MS)
- 8 Tarım İlaçları (LC/MS/MS)

MİKOTOKSİN LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	*Aflatoksin B1,B2,G1,G2 ve Toplam Aflatoksin Analizi	* Kuru Meyveler (Fındık, yer fıstığı, antepfıstığı, ceviz, karışık kuruyemiş badem vb.)	AOAC Official Method 991.31, 2005.(modifiye) + Cobracell Türevlendirme	1 kg.	132	1
		Baharatlar (kırmızı biber, karabiber, çay, kekik vb.)	AOAC Official Method 991.31, 2005.(modifiye) + Cobracell Türevlendirme	1 kg.	120	1
		Yem ve yem ham maddeleri (yüksek lifli ürünler, otlar, silaj ürünleri, küspeler vb.)	AOAC Official Method 991.31, 2005.(modifiye) + Cobracell Türevlendirme	1 kg.	120	1
2	Okratoksin A Analizi	Kuru meyveler, hububatlar, kuru üzüm, kuş üzümü, çiğ kahve, kavrulmuş kahve v.b.	Sodium Bicarbonat Ext. Meth. For Ochrotoxin A. R-Biopharm Application Note, Ref. No: A8-P14,V3, 1999	1 kg.	127	1
		Şarap, bira, v.b.	Wine, Ochrotoxin A Ext. Meth.R-Biopharm Application Note, Ref. No: A10-P14,V4, 2005.	1 kg.	127	1

YEM ANALİZ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL	Analiz Süresi (gün)
1	Azotsuz Öz Maddeler Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri, Kanatlı Yem ve Kanatlı Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	203	3
2	Fosfor Analizi (Spektrofotometrik)	Yem ve Yem Hammaddeleri	29/07/1978 tarih ve 16361 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	48	2
3	* Ham Kül	*Yem ve Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete, TS 4703	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	36,3	1
4	* Ham Protein Analizi (Kjeldahl)	*Yem ve Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete, TS 4717 ISO 5983	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	66	1
5	Ham Selüloz Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21/01/1992 tarih ve 21118 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	48	1
6	Ham Yağ Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	37	2
7	Hazmolabilir Ham Protein Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21/12/1981 tarih ve 17551 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	66	1
8	HCL'de Çözünmeyen Kül Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21/01/1992 tarih ve 21118 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	38	2
9	Kalsiyum Analizi (Titrimetrik Metod)	Yem ve Yem Hammaddeleri	29/07/1978 tarih ve 16361 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	60	2
10	* Kuru Madde Analizi	*Yem ve Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete, TS 1135 ISO 712	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	27,5	1
11	Metabolik Enerji Analizi (Protein+Yağ+Nişasta+Şeker)	Kanatlı Yemleri	02/09/2004 tarih ve 25571 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	167	3
12	Nişasta Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	29/07/1978 tarih ve 16361 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	33	1
13	* Organik Madde	Yem ve Yem Hammaddeleri	25/08/1974 tarih ve 14987 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	40,7	1
14	* Protein Analizi (Kjeldahl)	*Tüm Gıda Maddeleri	TS 1727, TS 4717 ISO 5983	500 g	66	1
15	Suda Çözünbilir Klorür (Tuz) Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	01/03/1986 tarih ve 19034 sayılı Resmi Gazete, Methodenbuch band-III.	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	25	1
16	Şeker Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	29/07/1978 tarih ve 16361 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	37	1
17	Üre Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21/01/1992 tarih ve 21118 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	48	1
18	Üreaz Aktivitesi Analizi	Yem ve Yem Hammaddeleri	21/01/1992 tarih ve 21118 sayılı Resmi Gazete	Yem ve yem hammaddeleri en az 0,5 kg, Saf yemlik preparatlar en az 50g.	37	1

MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI

Sıra No	Analiz Adı	Analiz Edilecek Ürün	Analiz Metodu	Gereken Numune Miktarı	Analiz Fiyatı TL.	Analiz Süresi (gün)
1	*Aerobik Koloni Sayısı	* Gıda, Su	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	46,2	2-3
		Su ve Atık Su	Membran Filtrasyon Yöntemi	1000 ml.	42	2-3
2	* <i>Bacillus cereus</i>	Gıda	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	47,3	2-3
3	<i>Clostridium spp.</i>	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	48	2-5
4	* <i>Clostridium perfringens</i>	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	52,8	2-5
5	<i>E. coli</i> Sayımı (EMS)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	75	2-12
6	<i>E. coli</i> Sayımı (Katı ortam)	Su ve Su Ürünleri, Et ve Et Ürünleri	NSM (F 20), 2005	200 gr/200 ml	42	2
		Su ve Atık Su	Membran Filtrasyon Yöntemi	1000 ml.	42	2
7	<i>E.coli</i> 0157:H7 Aranması	Gıda	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	80	2-3
8	<i>E.coli</i> 0157:H7 Aranması (Hızlı Test)	Gıda	VİDASUP E.coli O157	200 gr/200 ml	110	1-2
9	<i>Enterobacteriaceae</i> Sayımı	Gıda	ICMSF Microorganism in food, 1978	200 gr/200 ml	42	2-3
10	<i>Enterococ - Fekal Streptococ</i> Sayımı	Gıda ve Su	Standart methods for the examination of water and wastewater (APHA) 18. Edition 1992	200 gr/200 ml	42	2-6
		Su ve Atık Su	Membran Filtrasyon Yöntemi	1000 ml.	42	2
11	Ette Tür Tayini (Herbir tür için)	Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş Et ve Ürünleri	Elisa Kit Prosedürü	200 gr.	176	2
12	Fekal Koliform Sayımı (EMS)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	75	2-5
13	Fekal Koliform, - <i>E.coli</i> Sayımı (EMS)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	75	2-12
14	İnkübasyon (Stabilite) (7gün)	Konserve Gıda	TS 10524	Orijinal Ambalaj	39	8
15	İnkübasyon (Stabilite) (10gün)	Konserve Gıda	TS 10524	Orijinal Ambalaj	44	11
16	İnkübasyon (Stabilite) (15gün)	Konserve Gıda	TS 10524	Orijinal Ambalaj	55	16
17	Koliform Bakteri Sayımı (EMS)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	42	2-4
18	Koliform Bakteri Sayımı (Katı Ortam)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr/200 ml	42	2-3
19	Koliform-E. Coli Bakteri sayımı ⁽³⁾	Su ve Atık Su	Membran Filtrasyon Yöntemi	200 gr/200 ml	42	2
20	Koliform, Fekal Koliform, <i>E.coli</i> (EMS)	Gıda ve Su	FDA / BAM, 2002	200 gr / 200 ml	75	2-12
21	Lipolitik Bakteri Sayımı	Yağ	Harrigan WF Mc Conre ME, 1996	200 gr/200 ml	50	3-6
22	<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	Gıda	FDA / BAM, 2003	200 gr/200 ml	77	2-6
23	<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması (Hızlı test)	Gıda	VİDAS L.monocytogenes Xpress	200 gr/200 ml	95	1-3
24	<i>Listeria spp.</i> Aranması	Gıda	FDA / BAM, 2003	200 gr/200 ml	77	4
25	*Maya ve Küf Sayımı	Gıda	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	46,2	6
26	Osmofilik Maya Sayımı	Şekerli Ürünler (Reçel, Meyve Suyu, Helva, Lokum vb.)	Harrigan WF Mc Conre ME, 1996	200 gr/200 ml	42	6
27	Proteolitik Bakteri Sayımı	Süt- Et- Deniz Ürünleri	Harrigan WF Mc Conre ME, 1996	200 gr/200 ml	42	3-6
28	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> Sayımı	Gıda	TS ISO 13720, 1997	200 gr/200 ml	42	2-5
29	<i>Pseudomonas spp.</i> Sayımı	Gıda	TS ISO 13720, 1997	200 gr/200 ml	42	2-5
30	Rope Sporu Sayımı	Ekmek, Ekmek Mayası, Un, Yaş Maya	TS 3522, 1992	200 gr/200 ml	42	4
31	<i>Salmonella spp.</i> Aranması	Gıda, Yem, Su ve Su Ürünleri	ISO 6579, 2002	200 gr/200 ml	80	3-5
32	<i>Salmonella spp.</i> Aranması (Hızlı Test)	Gıda, Yem, Su ve Su Ürünleri	VİDASUP Salmonella	200 gr/200 ml	95	1-3
33	* <i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı	Gıda ve Su Ürünleri	FDA / BAM, 2001	200 gr/200 ml	58,3	2-4
34	Staphylococcal Enterotoksin Analizi (Tek Analiz)	Gıda ve Su Ürünleri	VİDAS Staph enterotoxin II	200 gr/200 ml	121	1
35	Sterilite Kontrolü ⁽¹⁾	UHT süt, Konserve bebek ve küçük çocuk gıdaları	TGK - Mikrobiyolojik kriterler Tebliği 2009/68	Orijinal Ambalaj	178	17
36	Ticari Sterilite ⁽²⁾	Konserve et ve Ürünleri, Konserve meyve ve sebzeler, Pastörize meyve ve sebze suları, bunların karışımları, konserve hazır yemekler	TGK - Mikrobiyolojik kriterler Tebliği 2009/68	Orijinal Ambalaj	78	8
37	<i>Vibrio cholerae</i>	Su Ürünlerinde	FDA / BAM, 2004	200 gr/200 ml	66	2-3
38	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Su Ürünlerinde	FDA / BAM, 2004	200 gr/200 ml	66	2-3

(1) İnkübasyon (15 gün) + Mikrobiyolojik ekim + İnkübasyon (7 gün) + Mikrobiyolojik ekim

(2) İnkübasyon (7 gün) + İnkübasyon (7 gün)

(3) Koliform-E.coli (Membran Filtrasyon) (Tek ekim)