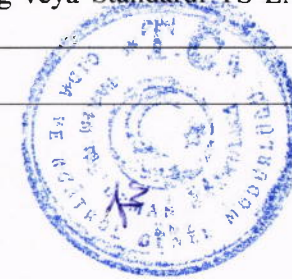
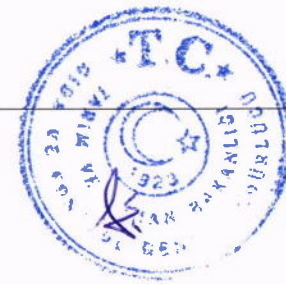


| | | |
|--|---|--|
| Kuruluş İzni Veriliş Tarihi 01.03.2019 | MAKİMTEK ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI FAALİYET KONULARI | Kuruluş İzni Yenileme Tarihi 1- 26.08.2019 |
| Sicil No: 182 | | |
| Çalışma İzni Veriliş Tarihi 12.10.2020 | Adres: 2. OSB Mahallesi 2. Cadde İş Geliştirme Merkezi 12/12 Yeşilyurt / MALATYA | Çalışma İzni Yenileme Tarihi 1- 10.12.2021 2- 10.10.2022 |
| Faaliyet İzin No: 930 | Telefon: 0 (422) 502 14 31 Web: - | Faks: 0 (850) 220 68 64 Email: analiz@malatyalab.com analiz@makimtekanaliz.com |

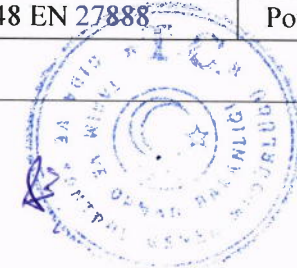
| Sıra No | Analiz Adı | Metot Kodu / SOP Kodu | Metodun Kapsadığı Ürün / Ürün Grubu | Orijinal Metot Kaynağı / Kaynakları | Kullanılan Teknik | Analiz Türü |
|---------|------------------------------|-----------------------|---|--|-------------------|-------------|
| 1. | 1000 Tane/Dane Ağırlığı | FDTL.01 | Tahıl ve Baklagiller | TS EN ISO 520 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 2. | Ağırlık Kontrolü | FDTL.02 | Konserve - Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki - Hazır yemek, Tavuk Yumurtası (Kabuklu) | TS 2664, TS 1068, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği | Gravimetrik | Kantitatif |
| 3. | Duyusal Analiz | FDTL.03 | Yem ve Yem Maddeleri | Yem Değerlendirme ve Analiz yöntemleri Prof. Dr. Hasan Rüştü KUTLU, TS EN ISO 5492 | Organoleptik | Kalitatif |
| 4. | Erime Noktası | FDTL.04 | Bitkisel Margarin | TS 2812 | Fiziksel | Kalitatif |
| 5. | Et Çekirdek Oranı | FDTL.05 | Salamuralık yeşil ve rengi dönmüş zeytin, Salamuralık siyah zeytin | TS 12343, TS 12352 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 6. | Kırılma İndisi | FDTL.06 | Hayvansal ve Bitkisel katı ve sıvı yağlar, Eteri yağlar, Tereyağı | TS EN ISO 6320, TS ISO 280, TS ISO 1739, TS EN ISO 661 | Refraktometrik | Kantitatif |
| 7. | Organoleptik Analiz (Profil) | FDTL.07 | Gıda | Ürün Tebliğ veya Standardı TS EN ISO 5492 | Organoleptik | Kalitatif |



| Sıra No | Analiz Adı | Metot Kodu / SOP Kodu | Metodun Kapsadığı Ürün / Ürün Grubu | Orijinal Metot Kaynağı / Kaynakları | Kullanılan Teknik | Analiz Türü |
|---------|---|-----------------------|--|---|-------------------|-------------|
| 8. | Parçalanmış Dane Miktarı | FDTL.08 | Kestane Şekeri, Konserve - Bitkisel sıvı yağlı barbunya pilaki - Hazır yemek | TS 9400, TS 2664 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 9. | Rutubet | FDTL.09 | Bal | TS 13365 | Refraktometrik | Kantitatif |
| 10. | Rutubet | FDTL.10 | Çikolata | TS 7800 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 11. | Rutubet - Uçucu Madde ve Kuru Madde - Katı Madde, Kurutma Kaybı | FDTL.11 | Süt ve Süt ürünleri, Tahıl ve Tahıl ürünleri, Baklagiller, Ekmek, Et ve Et ürünleri, Hayvan yemleri, Çay Margarin, Yemeklik tuz, Nişasta, Hazır kuru çorbalık, Ekmek mayası, Çiğ çekirdek kahve Öğütülmüş kahve, Öğütülmüş kakao, Yenilebilir kazein ve kazeinatlar, Çözünebilir kahve, Şekerli ürünler, Kuru kayısı | TS EN ISO 5534, TS 1018, TS 1864, TS ISO3728, TSE 1329, TS 1331, TS EN ISO 712, TS 5000, TS 1743 ISO 1442, TS 1562, TS 2812, TS 933, TS 1252 EN ISO1666, TS 3190, TS 3522, TS 2314, TS 13423, TS 3076-1, 21/07/17 tarih ve 29955 sayılı yemlerin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotlarına dair yönetmelik, TS ISO 24557, TS ISO 5550, TS ISO 3726, TS 1201 EN ISO 1741, TS 485 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 12. | Şekerlenmiş Dane Miktarı | FDTL.12 | Kestane Şekeri | TS 9400 | Gravimetrik | Kantitatif |
| 13. | Tane/kg Sayısı, İrilik | FDTL.13 | Sofralık Zeytin | Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği, TS 774 | Gravimetrik | Kantitatif |



| Sıra No | Analiz Adı | Metot Kodu / SOP Kodu | Metodun Kapsadığı Ürün / Ürün Grubu | Orijinal Metot Kaynağı / Kaynakları | Kullanılan Teknik | Analiz Türü |
|---------|--|-----------------------|--|--|-------------------|-------------|
| 14. | Yabancı Madde (Canlı veya Ölü Böcek veya Böcek Parçaları, Kemirici Hayvan Kalıntıları, Gözle Görünür Yabancı Madde, Diğer Yabancı İnorganik Maddeler, Hayvan Orijinli Kalıntılar, Böcek Yumurtaları) | FDTL.14 | Baharat, Çay, Ekmek, Buğday, Un, Hazır kuru çorbalık, Şekillendirilmiş cipsler-mısır cipsi, Tuz, Yufka, Böreklik, Milföy hamuru, Börek, Bulgur, Nişasta(yenilenebilir), Pirinç Mercimek, Mercimek unu, Arpa, Buğday, Kuru fasulye, Nohut, İrmik, Mısır irmiği, Patates, Lokum, Badem, Badem şekeri, Tahin helvası, Yaz helvası, Çikolata, Beyaz peynir, Kaşar peyniri, Çedar peyniri, Lor peyniri, Tulum peyniri, İnek sütü, Çiğ tüketime hazır sütlü tatlılar, Yoğurt, Krema, Kaymak, Dondurma, Dut pekmezi, Domates salçası ve püresi, Biber salçası, Cezerye Mayonez, Taze bezelye, Kurutulmuş bezelye, Bezelye konservesi, Ketçap, Et konservesi-Kutulanmış, Kıyma, Sosis, Salam, Sucuk, Türk sucuğu, Pastırma, Köfte-pişmemiş, Köfte-hamburger köfte pişmemiş, Bal, Yemeklik zeytinyağı, Yemeklik ayçiçek yağı, Bitkisel margarin, Öğütülmüş kakao, Çekirdek kakao, Çözülebilir kahve, Kahve (Çiğ çekirdek), Kuş üzümü, Antepfıstığı ezmesi, Yerfıstığı ezmesi, Kuru kayısı | TS EN ISO 927, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği, TS 2383, TS 10344, TS3190, TS11998, Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği, TS 10433, TS 12230, TSE K 198, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği, TS 2284, TS 2970, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği, TS 143, TS 2640, TS 4078, TS 2974, TS 141, TS 142, TS 2283, TS 4681, TS 12222, Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliği, TS 5230, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği, TS 10913, TS 7800, TS 591, TS 3272, TS 12521, TS 3002, TS 2176, TS 13358, TS 3001, TS 1018, TSE K 98, TS 1330, TS 1864, TS 6800, TS 4265, TS 12001, TS 1466, TS 7896, TS 9131, TS 9777, TS 798, TS 3924, TS 382, TS 5282, TS 7359, TS 11566, TS 980, TS 979, TS 13297, TS 1070, TS 1071, TS 10581, TS 10580, TS 3076-2 ISO 2451, TS 5389, TS 3117, TS 4062, TS 9775, TS 9494, TS 3036, TS 3076-1, TS 341, TS 886, TS 2812, TS485 | Fiziksel | Kalitatif |
| 15. | Elektriksel İletkenlik | KDTL.04 | Bal, Su | TS 13366, TS 9748 EN 27888 | Potansiyometrik | Kantitatif |



| Sıra No | Analiz Adı | Metot Kodu / SOP Kodu | Metodun Kapsadığı Ürün / Ürün Grubu | Orijinal Metot Kaynağı / Kaynakları | Kullanılan Teknik | Analiz Türü |
|---------|-----------------------------------|-----------------------|--|--|-------------------|-------------|
| 16. | pH | KDTL.05 | Meyve ve Sebze ürünleri, Reçel, Mayonez, Ketçap, Pekmez, Sos, Meyve ve Sebze suları, Süt ve Süt ürünleri, Sofralık zeytin, Bira, Peynir çeşitleri, Et ve Et ürünleri, Su, Çözünür kahve, Un ve Unlu mamuller, Tahıl ve Bakliyat ürünleri, Konserve gıdalar | TS 1728 ISO 1842, TS 3136 ISO 2917, TS EN 1132, TS 2176, TS 3792, TS EN ISO 10523, TS 5389, TS 774, TS ISO 7238, AOAC 981.12, AOAC 643.02 | Potansiyometrik | Kantitatif |
| 17. | Toplam Azot ve Protein Miktarı | KDTL.03 | Yem ve Yem Maddeleri | AOAC 2001.11 | Titrimetrik | Kantitatif |
| 18. | Toplam Azot ve Protein Miktarı | KDTL.02 | Gıda ve Gıda Maddeleri | NMKL, NO:6 Nitrogen Determination in Foods and Feeds according to Kjeldahl-AOAC Official Method 2001.11 Protein in animal feed, forage, grain and oil seeds- AOAC official method 979.09 proteins in grains-AOAC official method 970.22 nitrogen (total) in cacao products | Titrimetrik | Kantitatif |
| 19. | Asitlik | KDTL.01 | Bal, Meyve ve Sebze Ürünleri, Süt ve Süt Ürünleri, Ekmek ve Benzeri Ürünler, Buğday Unu ve Benzerleri | TS 13360, TS 1125 ISO 750, TS 5983, TS 4214, TS 11112, TS 591, TS 6800, TS 1018, TS 1330, TS 4500, TS 5000 | Titrimetrik | Kantitatif |
| 20. | Tuz | KDTL.06 | Ekmek, Bisküvi, Hazır Çorba, Tarhana, Kahvaltılık Gevrek ve Patates Cipsi, Bitkisel Margarin, Tereyağı, Et ve Et Ürünleri, Peynir, Peynir Türleri ve Ayran, Salça, Sebze Konservesi, Turşu, Zeytin, Yemeklik Tuz | TS 5000, TS 3190, TS 11999, TS 11112, TS 3628, TS 2812, TS 1466, TS ISO 1738, TS 1747-1 ISO 1841-1, TS EN ISO 5943, TS 774, TS 6675 | Titrimetrik | Kantitatif |
| 21. | Kükürt Dioksit (SO ₂) | KDTL.07 | Kuru meyve ve sebzeler, şeker ve yoğun şekerli ürünler | TS 485, AOAC 962.16 | Titrimetrik | Kantitatif |



| Sıra No | Analiz Adı | Metot Kodu / SOP Kodu | Metodun Kapsadığı Ürün / Ürün Grubu | Orijinal Metot Kaynağı / Kaynakları | Kullanılan Teknik | Analiz Türü |
|---------|---|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------|
| 22. | Aerobik Koloni Sayımı | MDTL.14 | Gıda ve Yem | TS EN ISO 4833-1 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 23. | <i>Bacillus cereus</i> Sayımı | MDTL.02 | Gıda ve Yem | TS EN ISO 7932 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 24. | <i>Escherichia coli</i> O157 | MDTL.10 | Gıda ve Yem | TS EN ISO 16654 | Mikrobiyolojik | Kalitativ |
| 25. | Enterobacteriaceae Sayımı | MDTL.03 | Gıda ve Yem | ISO 21528-2 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 26. | Koliform Bakteri Sayımı | MDTL.04 | Gıda ve Yem | TS ISO 4832 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 27. | <i>Escherichia coli</i> Sayımı | MDTL.05 | Gıda ve Yem | ISO 16649-2 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 28. | Maya ve Küf Sayımı | MDTL.06 MDTL.20 | Gıda ve Yem | TS ISO 21527-1 / 2 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 29. | <i>Listeria monocytogenes</i> Aranması | MDTL.07 | Gıda ve Yem | ISO 11290-1 | Mikrobiyolojik | Kalitativ |
| 30. | Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) | MDTL.13 | Gıda ve Yem | TS 6582-1 EN ISO 6888-1 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 31. | <i>Salmonella</i> spp. | MDTL.08 | Gıda ve Yem | TS EN ISO 6579-1 | Mikrobiyolojik | Kalitativ |
| 32. | <i>E.coli</i> | MDTL.12 | Kullanım Suyu | TS EN ISO 9308-1 | Mikrobiyolojik (Membran Süzme Yöntemi) | Kantitatif |
| 33. | Koliform Bakteri Sayımı | MDTL.12 | Kullanım Suyu | TS EN ISO 9308-1 | Mikrobiyolojik (Membran Süzme Yöntemi) | Kantitatif |
| 34. | <i>Pseudomonas</i> spp. Sayımı | MDTL.15 | Et ve Et Ürünleri | ISO 13720 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 35. | Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) | MDTL.09 | Gıda ve Yem | TS 6582-3 EN ISO 6888-3 | Mikrobiyolojik | Kantitatif |
| 36. | Küf ve Maya Sayımı | MDTL.11 | Gıda | AOAC Official Method 2014.05 | Petrfilm | Kantitatif |
| 37. | Aerobik Koloni Sayımı | MDTL.01 | Gıda | AOAC Official Method 990.12 | Petrfilm | Kantitatif |

