
	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	1/9


Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARI			
Numune Çeşidi	Numunenin Ambalajlanma Şekli	Numune Sıcaklığı	Numune Miktarı (en az)
Bal	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Baharatlar ve Kuru Yemişler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Bitkisel Sıvı Yağlar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 ml
Konserveler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Yem	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 g
Zeytin, Turşu	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Alkollü İçkiler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	400 ml
Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 g
Meyve Suları, Reçeller, Marmelat	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g/250 ml
Şeker, Tuz, Şekerlemeler, Lokum, Tahin ve Tahin Helvası	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g

	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	2/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Sebze ve Meyveler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 g
Süt ve Süt Ürünleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	2-8°C	250 g
Bisküvi, Çikolata, Gofret vs.	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Çay Numuneleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Ekmek, Yufka vs.	Ekmek bütün olarak, Orijinal ambalajda ekmeklerden, fırından çıktıktan en az 2 saat sonra numune alınır. (Fırın çıkış saati ile laboratuvara ulaşma süresi arasında en fazla 6 saat olmalıdır. Ekmeklerin fırından çıkış saatleri mutlaka belirtilmelidir. Numuneler kâğıt ambalajlar içinde gönderilmelidir.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g


	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	3/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Et ve Et Ürünleri	Soğuk zincire uygun olarak Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	<-15°C	250 g
GDO ANALİZ LABORATUVARI			
GDO Analizleri Tüm Numuneler İçin	GDO analizleri için alınan numuneler kesinlikle başka analizler için bölünmemeli, başka analizler için alınan numuneler de bölünerek GDO analizi için gönderilmemelidir. Numunelerin DNA kontaminasyonunu önleyecek ambalajlarda ve ortamlarda laboratuvara getirilmesi gerekmektedir. Numunenin özelliğine göre değişen taşıma şartlarına uyulmalıdır. Oda sıcaklığı (Numunenin yapısı göz önüne alınarak ısı değerlendirilmelidir.) Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C) (Numunenin yapısı göz önüne alınarak ısı değerlendirilmelidir.)	500 g/500 ml


Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Et Tür Tayini Analizleri Et ve Et Ürünleri	Et Tür Tayini analizleri için alınan numuneler kesinlikle başka analizler için bölünmemeli, başka analizler için alınan numuneler de bölünerek Et Tür Tayini analizi için gönderilmemelidir. Numunelerin DNA kontaminasyonunu önleyecek ambalajlarda ve ortamlarda laboratuvara getirilmesi gerekmektedir. Numunenin özelliğine göre değişen taşıma şartlarına uyulmalıdır. Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	<-15°C	500 g/500 ml
MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVARI			
Dondurulmuş Ürünler	Dondurma; Çeşitli biçimde ambalajlanmış dondurmaların taşınması sırasında kenar kısımlarındaki ısı derecesi (-5)/(-15) °C olabilir. Satış yerlerindeki saklama derecesi de -15 °C olmalıdır. Satışa sunulan dondurmalar sürekli olarak bu ısı derecesinde tutulmalı, kısmen ve tam olarak kesinlikle çözündürülmemelidir. Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	<-15°C	250 g/250 ml
Dondurulmuş Ürünler	Etler; Dondurulmuş etler -18 °C'de veya bunu aşan ısı derecelerinde saklanmalıdır. Taşıma sırasında 2-3 saatlik bir süre için bu ısı derecesinin -5 °C'ye kadar inebilmesine tolerans gösterilir. Relatif rutubet %90 civarında bulunmalıdır. Kısmen ve tam olarak kesinlikle çözündürülmemelidir. Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	<-15°C	250 g

	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	5/9


Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Dondurulmuş Ürünler	<p>Balıklar;</p> <p>Avrupa ülkelerinde uygulanan saklama dereceleri $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ile $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ arasında değişir. Bu derecelerde yağlı balıklar 4 ay, yağsız balıklar 6 ay bozulmadan saklanır. Taşıma sırasında 2-3 saatlik bir süre için bu ısı derecesinin $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$'ye kadar inebilmesine tolerans gösterilir. Kısım ve tam olarak kesinlikle çözündürülmemelidir. Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti</p>	$<-15\text{ }^{\circ}\text{C}$	250 g
Dondurulmuş Ürünler	<p>İstiridyeler;</p> <p>Donmuş olarak pazarlanan ve bu amaçla kabuklarından ayrılan istiridyeler yıkandıktan sonra iyice kapatılmış kutular içerisinde $-29\text{ }^{\circ}\text{C}$'de dondurulur ve $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$'de saklanırlar. İstiridyeler bu muhafaza derecesinde 1 yıl saklanabilirler. Taşıma sırasında 2-3 saatlik bir süre için bu ısı derecesinin $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$'ye kadar inebilmesine tolerans gösterilir. Kısım ve tam olarak kesinlikle çözündürülmemelidir. Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti</p>	$<-15\text{ }^{\circ}\text{C}$	250 g
Meşrubatlar, Alkollü İçecekler, Şekerli İçecekler vb.	<p>Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar $165\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 2 saat veya $180\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)</p>	Oda Sıcaklığı ($20\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$)	500 g/500 ml
Bitki ve Bitki Aksamaları (Yaprak, sap, çekirdek, kök vb.)	<p>Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar $165\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 2 saat veya $180\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)</p>	Oda Sıcaklığı ($20\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$)	250 g
Endüstriyel Ürünler (Bitkisel yağlar, şeker, küspeler, çaylar, bitkisel kökenli yemler, pamuk, şeker pancarı, keten, ayçiçeği, vb.)	<p>Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar $165\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 2 saat veya $180\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)</p>	Oda Sıcaklığı ($20\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$)	250 g
Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (Bulgur, makarna, bisküvi, ekmek, cips, soya eti/unu, buğday, nohut, mısır, bezelye, fasulye vb.)	<p>Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar $165\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 2 saat veya $180\text{ }^{\circ}\text{C}$'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)</p>	Oda Sıcaklığı ($20\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$)	250 g

	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	6/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Kuru Sebze ve Meyveler (Kuru soğan, kuru sarımsak, kuru kayısı, kuru biber, baharatlar, fındık, ceviz vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Yaş Sebze ve Meyveler (Elma, üzüm, domates, salatalık vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 g
Diğer (Jelatin, hayvansal kökenli yemler vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Yumurta (Pişmiş yumurta ürünleri, pastörize yumurta vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)	2-8°C	250 g
Bal (Ballı Tatlılar, Yemişler vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 g
Et ve Et Ürünleri (Kıyma, parça et, sosis, sucuk, salam, balık, balık yağı vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.) Risk teşkil eden ve çabuk bozulan gıdalardan (et ve et ürünleri, süt ürünleri ve benzeri) fazla miktarda alınmalıdır.	<-15°C	250 g


	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	7/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Süt ve Süt Ürünleri (Süt, yoğurt, peynir, süt tozu, tereyağı, süt bazlı bebek maması vb.)	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti (Numunenin konulacağı kavanoz ve benzeri kaplar 165 °C'de 2 saat veya 180 °C'de 1 saat sterilize edilmiş olmalıdır.) Risk teşkil eden ve çabuk bozulan gıdalardan (et ve et ürünleri, süt ürünleri ve benzeri) fazla miktarda alınmalıdır.	2-8°C	250 g/250 ml
---	--	-------	--------------


FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVARI

Hayvansal Kökenli Yem Hammaddeleri, Yağlı Tohumlar, Yağlı Tohum Küspeleri, Şekerli Mamuller, Tahıl Ürünleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250 gr
Taze Sebzeler, Taze Meyveler, Kuru Meyveler, Kuru Sebzeler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Meyve Suları ve Nektarları, Şarap, Bira ve Gazoz, Marmelatlar ve Reçeller, Sebze Konserveleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Baklagiller ve Tahıllar, Çay, Kahve, Kakao, Baharatlar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr

	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	8/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Süt, Süt Ürünleri ve Yumurta	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Soğuk zincirini korumuş olmalı, yumurtalar, işletmeden alınıyorsa violde olmalı, aynı gün getirilmeli	2-8°C	500 gr
Et ve Et Mamulleri, İşlenmiş Balıklar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Soğuk zincirini korumuş olmalı, soğuk zinciri sıcaklığında gelmeli.	<-15°C	500 gr
Hazır Yemek Hamburger ve harcı, Pide ve harcı, Pizza ve harcı, Kumpir, Sandviç çeşitleri, Sulu yemekler, Çorbalar, Zeytinyağlılar vb.	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti/steril cam kavanoz Soğuk zincirini korumuş olmalı, soğuk zinciri sıcaklığında gelmeli.	2-8°C	250 g
ENSTRÜMENTAL ANALİZ LABORATUVARI			
Hayvansal Kökenli Yem Hammaddeleri, Yağlı Tohumlar, Yağlı Tohum Küspeleri, Şekerli Mamuller, Tahıl Ürünleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Taze Sebzeler, Taze Meyveler, Kuru Meyveler, Kuru Sebzeler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Meyve Suları ve Nektarları, Şarap, Bira ve Gazoz, Marmelatlar ve Reçeller, Sebze Konserveleri	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr

	MAKİMTEK ANALİZ LABORATUVARI	Doküman No	TL.20
		Yayın Tarihi	22.03.2021
	NUMUNE KABUL KOŞULLARI TALİMATI	Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9/9

Güncelleme Tarihi: 27.01.2023

Bitkisel ve Hayvansal Yağlar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Baklagiller ve Tahıllar, Çay, Kahve, Kakao, Baharatlar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Poşetler kesinlikle delik yırtık olmamalı, ağızları muntazam kapatılmış olmalı	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr
Süt, Süt Ürünleri ve Yumurta	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Soğuk zincirini korumuş olmalı, yumurtalar, işletmeden alınıyorsa violde olmalı, aynı gün getirilmeli	2-8°C	500 gr
Et ve Et Mamulleri, İşlenmiş Balıklar	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti Soğuk zincirini korumuş olmalı, soğuk zinciri sıcaklığında gelmeli.	<-15°C	500 gr
Hazır Yemek Hamburger ve harcı, Pide ve harcı, Pizza ve harcı, Kumpir, Sandviç çeşitleri, Sulu yemekler, Çorbalar, Zeytinyağlılar vb.	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti/steril cam kavanoz Soğuk zincirini korumuş olmalı, soğuk zinciri sıcaklığında gelmeli.	2-8°C	500 gr
Baharatlar ve Kuru Yemişler	Orijinal ambalaj/steril numune kabı/steril numune poşeti	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr

* **Soğuk Zincir:** Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma vb. işlerin tamamı. (Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8 °C, Dondurulmuş ürünler için <-15°C olmalıdır.)