

		NUMUNE KABUL KRİTER LİSTESİ					
Dök. No: PR-11-L01		İlk Yayın Tarihi:15.08.2024			Revizyon Tarihi / No: -/00		
GENEL NUMUNE KABUL KRİTERLERİ							
1 Numunelerin konulduğu ambalaj kesinlikle yırtık, delik, çatlak veya kırık olmamalı ve ağzı tam kapalı olmalıdır.							
2 Mikrobiyolojik analiz istendiğinde numune steril veya orijinal ambalajda getirilmiş olmalıdır.							
3 Soğuk zinciri kırılmadan analize alınması gereken numuneler, soğuk zincir nakil kaplarında getirilmiş veya gönderilmiş olmalıdır.							
4 Numune ambalajının yırtık, patlak, kırık olmaması gerekmektedir. Numune kendine has özelliğini kaybetmemiş olmalıdır.							
5 Orijinal ambalajında ve/veya etiketinde, ürünün saklanması gereken sıcaklık derecesi belirtilen numuneler etiketindeki sıcaklıkta kabul edilmeli ve saklanmalıdır.							
6 Nem veya kuru madde analizi istenilen numuneler orijinal ambalajda veya numunenin nemden etkilenmesini engelleyecek bir ambalajda getirilmiş olmalıdır.							
7 Laboratuvarımıza gönderilen numunelerin evrak, ambalaj, miktar, sıcaklık, sterilite vb. kontrolleri yapılır. Bu dokümanda belirtilen Kabul Kriterlerini karşılamayan numuneler hakkında müşteri bilgilendirilir. Müşteri İsteği Doğrultusunda numune ya şartlı kabul edilerek analize alınır ya da reddedilir.							
8 Laboratuvar şartlı kabul edilen numunelerde oluşabilecek sapmalardan sorumlu tutulamaz ve hangi sonuçların bu sapmalardan etkilenebileceğini gösteren bir feragat beyanını rapora ekler. Müşterinin bilgisi dâhilinde şartlı kabul edilen numunenin analize alınması durumunda raporda numunenin şartlı kabul koşullarında analiz edildiği tanımlanır.							
Aşağıdaki tabloda özel bir durum belirtilmedikçe numunelerin laboratuvara teslim sıcaklıkları aşağıdaki gibi olmalıdır: Kuru Gıda/Yem : Oda Sıcaklığı (20-25 °C) Taze ve Soğutulmuş Ürünler: 5±2°C Pastorize/Soğuk Zincir Ürünleri: 5±2°C Dondurulmuş Ürünler: ≤(-18) °C							
Sıra No	Laboaratuvur Birimi	Talep Edilen Analizler/Grubu	Kapsamı	Miktar	Sıcaklık	Ambalaj Durumu	Özel Notlar
1	Mikrobiyoloji	Mikrobiyolojik Analizler	Gıda ve Yem	en az 200 g veya ml	Bkz. Madde 9.	Steril Numune Kabı veya Orijinal Ambalaj	-
2			Gıda İşletmelerinden Alınan Çevresel Örnekler	en az 1 swab	1-4 °C	Swab numunesi (Tüpte eküvyon, sünger swab vb.)	1- Patojen analizi talep edilmiş ise her patojen için ayrı swab numunesi teslim edilmelidir. 2- Eğer analiz sayısı bir swab numunesinde gerçekleştirilemeyecek kadar fazla ise birden fazla swab talep edilebilir.
3	Kimyasal ve Fiziksel Analizler	Nem	Gıda ve Yem	100 g	4°C - 25°C	Numune orijinal ambalajında veya hava alımı engellenmiş, ağzı sıkıca kapatılmış ambalajda olmalıdır	Numune sıcaklığı 40°C' yi geçmemelidir. Not: Numuneler UV ışığına maruz bırakılmamalıdır.
		Kül Tayini		250 g	4°C - 25°C		
		pH		250 g	4°C - 25°C		
		Yabancı Madde	Her ürün için	1 kg	4°C - 25°C		
		Serbest Yağ Asitliği	Yağlar	250 g	4°C - 25°C		
		Peroksit Değeri	Yağlar	250 g	4°C - 25°C		
		Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)			4°C - 25°C		
		Elektiriksel İletkenlik	Bal	250 g	4°C - 25°C		
		Suda Çözünmeyen Katı Madde	Bal	500 g	4°C - 25°C		
		Diaztaz	Bal	100 g	4°C - 25°C		
HMF	Bal	250 g	4°C - 25°C				
Şeker Profili	Bal	250 g					
Prolin	Bal	250 g	4°C - 25°C				
4	Katkı ve Kalıntı Analizleri	Pestisit Analizleri	Bitkisel Ürünler	En az 1 kg (Resmi numunelerde,numune alma tutanağında yer alan gramaj esas alınır.)	4°C - 25°C		
		Nitrat Analizleri	Sebze ve Sebze Ürünleri	En az 1 kg (Resmi numunelerde,numune alma tutanağında yer alan gramaj esas alınır.)	4°C - 25°C		
5	Bulaşan Analizleri	Metal ve Mineral Analizleri	Gıda ve Yem	En az 1 kg (Resmi numunelerde,numune alma tutanağında yer alan gramaj esas alınır.)	4°C - 25°C	Metal –Mineral kontaminasyonuna sebep olmayacak temiz bir ambalajda olmalıdır.	Demir analizi için gelen numuneler metal kaplarda kabul edilmemelidir.
		PAH Analizleri	Katı ve Sıvı Yağlar	En az 1 kg (Resmi numunelerde,numune alma tutanağında yer alan gramaj esas alınır.)	4°C - 25°C		
6	Mikotoksin Analizleri	Aflatoksin B1+ Toplam, Aflatoksin M1, Okratoksin A (OTA), Deoksinivalenol (DON), Zearalenon (ZON), Patulin)	Kuru meyveler (kuru incir vb.) ve yağlı-kuru meyveler (fındık, yerfıstığı, antep fıstığı vb.) ve tahıllar	En az 1 kg	4°C - 25°C	Orijinal ambalajında veya hava alımı engellenmiş, ağzı sıkıca kapatılmış ambalajda	Gözle görülebilir küf içermemelidir. Aflatoksinler ultraviyole ışıktan etkilendiği için gerekli önlemlerin alınıp alınmadığı kontrol edilmelidir.