

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
REDO ANALYZER ÖZEL GIDA KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Rapor / Revizyon No : 18/1964/00
Analiz Amacı : Kontrol
Numuneyi Gönderen : FAYDALI MAMULLER
Numunenin Cinsi : AYAK PAÇA ÇORBA

Tutanağın Tarihi - Sayısı : 04.04.2018 -
Num. Seri-Parti No/ Kod No : -
Analiz Baş.-Bitiş Tarihi : 04.04.2018 - 13.04.2018
Numune Kabul Tarihi : 04.04.2018/-

Num. Kabul Sıcaklığı : 8°C
Numune Ambalajı : Cam Kavanoz

Miktar : 500 ML
Raf Ömrü Bekletme Süresi : 1. Gün

Muayene ve Analizler	Sonuçlar	Ö.L.	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	G.K.	Ö.B.	Limit	Limit Kaynağı	D
1-Duyusal Özellikler (Organoleptik)	Kendine has tat, koku, yapı ve görünüştedir.		Türk standartları ve TGK yönetmelikleri ilgili ürün tebliğleri	Organoleptik					U
2-*Asitlik Tayini (%)	1,82		TS 1125 ,ISO 750,2002	Titrimetrik					DY
3-*Koagulaz pozitif stafilkokların aranması (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 6888-2	Mikrobiyolojik			10 ³	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
4-*Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri Sayımı (kob/g-kob/ml)	2,0 x 10 ¹		ISO 4833,2003	Mikrobiyolojik			10 ⁵	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
5-*B.cereus Aranması (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 7932	Mikrobiyolojik			10 ³	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
6-*Salmonella spp. Aranması (25 g'da-25 ml'de)	Tespit Edilemedi	1 Kob/g-ml	ISO 6579,2002	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
7-Stafilkokkal Enterotoksin Aranması (25 g'da-25 ml'de)	Tespit Edilemedi	6,25 ng/25 g-ml	AOAC 2007/6, VIDAS Staph Enterotoxin II Kullanma Kılavuzu	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
8-*E.Coli Sayımı (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 16649-2, 2011	Mikrobiyolojik			<10	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
9-*Listeria Monocytogenes Aranması (25 g'da-25 ml'de)	Tespit Edilemedi	1 Kob/g-ml	ISO 11290-1	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U
10-*E.Coli O157 nin Aranması (25 g'da-25 ml'de)	Tespit Edilemedi	1 Kob/g-ml	TS EN ISO 16654;2003	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	U

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
- Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
- Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
- İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.
- Kısaltmalar; D: Değerlendirme. U: Uygun. U.D.: Uygun Değil. D.Y.: Değerlendirme Yapılamadı. G.K.: Geri Kazanım. Ö.B: Ölçüm Belirsizliği. Ö.L: Ölçüm Limiti.
- * İşaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.

Özge Aksoy
Yüksek Kimyager
Fiziksel An.
Birimi Sorumlusu

Bilgin Güngör
Kimya Müh.
Kimyasal An.
Birimi Sorumlusu

Selçuk Can
Biyolog
Mikrobiyolojik An.
Birimi Sorumlusu

Yılmaz Yaprak
Gıda Teknikeri
Num.Kabul ve Rapor
Düzenleme Birimi Sor.

Tasdik Olunur
17.04.2018
Oya Erdoğan
Laboratuvar Müdürü

REPUBLIC OF TURKEY
THE MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVE STOCK
REDO ANALYZER FOOD CONTROL AND ANALYSIS LABORATORY
REPORT of EXAMINATION and ANALYSIS

Report / Revision : 18/1964/00
Number

The Purpose of Analysis : Control

Sample Sent by : FAYDALI MAMULLER

Type of Sample : FOOT PASTE SOUP

Record of Date / Number : 04.04.2018 -

Serial - Part Number : -

Analysis Start - Finish Date : 04.04.2018 - 13.04.2018

Code Number : 04.04.2018/-

Temperature : 8°C

Sample Package : Cam Kavanoz

Quantity of Sample : 500 ML

Raf Ömrü Bekletme Süresi : 1. Gün

Analysis	Results	LOQ	Analysis Method	Analysis Device	R	E.U.	Limit	Limit Source	E
1-Sensorial Properties	It is unique, taste, smell, structure and appearance.		Türk standartları ve TGK yönetmelikleri ilgili ürün tebliğleri	Organoleptik					U
2-*Acidity Determination (%)	1,82		TS 1125 ,ISO 750,2002	Titrimetrik					DY
3-*Detection of Coagulase Positive Stapylococcus (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 6888-2	Mikrobiyolojik			10 ³	Microbiological Criteria Regulations	U
4-*Enumeration of Total Aerobic Mesofilic Bacteria (kob/g-kob/ml)	2,0 x 10 ¹		ISO 4833;2003	Mikrobiyolojik			10 ⁵	Microbiological Criteria Regulations	U
5-*Detection of B.cereus (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 7932	Mikrobiyolojik			10 ³	Microbiological Criteria Regulations	U
6-*Detection of Salmonella spp. (25 g'da-25 ml'de)	Not Detected	1 Kob/g-ml	ISO 6579,2002	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Microbiological Criteria Regulations	U
7-Detection of Staphylococcus Enterotoxin (25 g'da-25 ml'de)	Not detected	6,25 ng/25 g-ml	AOAC 2007/6, VIDAS Staph Enterotoxin II Kullanma Kılavuzu	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Microbiological Criteria Regulations	U
8-*Enumeration of E.coli (kob/g-kob/ml)	<10		ISO 16649-2, 2011	Mikrobiyolojik			<10	Microbiological Criteria Regulations	U
9-*Detection of L.monocytogenes (25 g'da-25 ml'de)	Not Detected	1 Kob/g-ml	ISO 11290-1	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Microbiological Criteria Regulations	U
10-*Detection of E.coli O157 (25 g'da-25 ml'de)	Not Detected	1 Kob/g-ml	TS EN ISO 16654;2003	Mikrobiyolojik			0/25 g-ml	Microbiological Criteria Regulations	U

1. The above mentioned values were determined as the result of the examination and analysis.
2. No part of the analysis report can not be used alone or separately.
3. Analysis results are valid for the above mentioned sample.
4. This report may not be partially copied or reproduced without the written permission of the laboratory.
5. Unsigned and unsealed reports are not valid.
6. Abbreviations; E : Evaluation, P : Pass, F : Fail, N.I. : Not Interpreted, R : Recovery, E.U. : Expanded Uncertainty, LOQ : Limit of Quantification
7. The analysis signed with "*" are in the scope of accreditation.

Özge Aksoy
Chemist M.Sc.
Phy. Lab.
Manager

Bilgin Güngör
Chemical Eng.
Che. Lab.
Manager

Selçuk Can
Biologist
Mic. Lab.
Manager

Yılmaz Yaprak
Food Technician
Manager of Sample
Accept. and Report

