

NUMUNE KABUL &
TAŞIMA & SAKLAMA
KOŞULLARI LİSTESİ

ÜRÜNLER	TAŞIMA KOŞULLARI*	SAKLAMA KOŞULLARI*	NUMUNE KABUL MİKTARI	NUMUNE HAZIRLAMA	GÖRÜNÜM	
HAYVANSAL ÜRÜNLER	Süzme Bal	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 gr	Gelen örneğin tamamından	-Ambalajı Sağlam Olmalı, -Akma, Sızma v.b.gibi numunenin ambalaj dışına taşıdığı görülmemeli -Ambalaj ve numunede küf, çürüme, kötü koku gibi bozulma göstergesi bir durum gözlenmemeli -Numune içerisinde kendi doğal yapısından gelen maddeler dışında yabancı bir madde bulunmamalı	
	Petekli Bal		1000 gr			
	Kırmızı Et	Soğuk Zincir	500 g			
	Tavuk Eti					
	Yumurta					
	Süt					
	Hayvansal Yağlar					
BİTKİSEL ÜRÜNLER	Yaş Sebze ve Meyveler	Oda Sıcaklığı/ Soğuk Zincir	Küçük Boyutlu Ürünler (<25g Örn: Çilek, Bezelye, Zeytin)	1000 gr	Gelen örneğin tamamından	-Ambalajı Sağlam Olmalı, -Akma, Sızma v.b.gibi numunenin ambalaj dışına taşıdığı görülmemeli -Ambalaj ve numunede küf, çürüme, kötü koku gibi bozulma göstergesi bir durum gözlenmemeli -Numune içerisinde kendi doğal yapısından gelen maddeler dışında yabancı bir madde bulunmamalı
			Orta Boyutlu Ürünler (25 gr-250 gr Örn: Elma, Portakal, Şeftali, Domates)	1000 gr (En az 10 adet)		
			Büyük Boyutlu Ürünler (>250 gr Örn: Lahana, Salkım üzüm, Kavun)	2000 gr (En az 5 adet)		
			Taze Otlar (Örn: Maydanoz, Dereotu)	500 gr		
	Kuru Meyveler (Örn: Kuru Kayısı, Kuru Üzüm, Kuru İncir)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Derin dondurucu (<-15°C)	1000 gr		

Dok. Kodu	Rev. No / Tarih	Sayfa No
L- ÇEG- TH- LS- 05	11/ 01.02.2019	1/2

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Numune Kabul & Raporlandırma Birim Sorumlusu	Kalite Yöneticisi	Laboratuvar Sorumlusu

NUMUNE KABUL &
TAŞIMA & SAKLAMA
KOŞULLARI LİSTESİ

ÜRÜNLER	TAŞIMA KOŞULLARI*	SAKLAMA KOŞULLARI*	NUMUNE KABUL MİKTARI	NUMUNE HAZIRLAMA	GÖRÜNÜM
Bakliyat Ürünleri (Örn: kuru nohut, kuru fasulye vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	1000 gr	Gelen örneğin tamamından	-Ambalajı Sağlam Olmalı, -Akma, Sızma v.b.gibi numunenin ambalaj dışına taşıdığı görülmemeli -Ambalaj ve numunede küf, çürüme, kötü koku gibi bozulma göstergesi bir durum gözlenmemeli -Numune içerisinde kendi doğal yapısından gelen maddeler dışında yabancı bir madde bulunmamalı
Tahıl ve Tahıl Ürünleri (Örn: Pirinç, Buğday, Bulgur, Un)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı 2-8°C	1000 gr		
Yağlı Tohumlar, Ağaç Yemişleri (Örn: Fındık, Yer Fıstığı, Susam, Ceviz)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500 g		
Baharatlar (Örn: Kırmızı Pul Biber, Kara Biber, Kimyon)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	250 g		
Bitkisel Yağlar (Zeytinyağı, Çörek Otu Yağı, Ayçiçek Yağı)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500 gr		
Meyve Suyu Pekmez Meyve Suyu Konsantresi	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500 gr		

Burada belirtilen koşullar analiz başlangıcı sonrası ayrılan şahit numunenin saklama koşullarıdır. Analiz öncesinde numunenin beklemesi gerekiyorsa bu bekleme sırasındaki koşullar taşıma koşulları ile aynıdır.

Soğuk Zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamı [TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ, Üçüncü Bölüm, Taşıma ve Depolama Kuralları (Madde 9)]. Kuru üzüm, kuru kayısı vb. kurutulmuş şekerli meyveler oda sıcaklığında çok hızlı böceklenme yapabilecekleri için soğuk ortamda saklanırlar.

Mikrobiyoloji Analizleri özelinde;

- Numune aseptik koşullarda alındıktan sonra, steril bir kap/ poşet içerisine konularak ağzı sıkıca kapatılmalı, numunenin dökülmesi ve nem alması önlenmelidir.
- Hazırlanmış olan numune, taşıma sırasında oluşabilecek kontaminasyonu önlemek amacıyla kilitli buzdolabı poşetine konularak, en kısa sürede laboratuvara teslim edilmelidir.
- Her gıda, saklama koşuluna uygun şekilde taşınmalıdır.
- Analiz için gönderilecek numune miktarı 200 g/mL olmalıdır.

Ağır Metal Analizi özelinde

- Analiz için gönderilecek numune miktarı en az 200 gram olmalıdır.

Dok. Kodu	Rev. No / Tarih	Sayfa No
L- ÇEG- TH- LS- 05	11/ 01.02.2019	2/2

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Numune Kabul & Raporlandırma Birim Sorumlusu	Kalite Yöneticisi	Laboratuvar Sorumlusu