



**T.C. YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AR-GE VE ANALİZ MERKEZ LABORATUVARLARI**  
**YÜ-AGAM**

**YÜ-AGAM GIDA KONTROL LABORATUVARI**  
**MUAYENE VE ANALİZ RAPORU**

AB-0754-T
GKL16000597
03-16

Rapor No : GKL16000597 15/03/2016  
Numuneyi Gönderen : MARMARA ÜNİVERSİTESİ GÖZTEPE KAMPÜSÜ  
Teklif No : GKL160305-00-ŞEK  
Analizin Başlama ve Bitiş tarihi : 10/03/2016 15/03/2016  
Numune Kabul Tarihi : 10/03/2016  
Numune Geliş Şekli / Sıcaklığı : Elden 11 °C  
Numune Türü : Köy Çorbası  
Ambalaj : Kilitli Poşet  
Üretim ve SKT : 09/03/2016  
Seri / Lot : -  
Miktar : 460 gr  
Üretici Firma / Marka : /

Sıra No	Analiz	Ölçüm Limiti	Geri Kazanım	Ölçüm Belirsizliği	Analiz Metodu	Analiz Sonuçları	Limit Değer	Değerlendirme
1	Bacillus cereus (***)	-	-	-	TS EN ISO 7932	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN
2	E.coli O 157 Aranması (ISO 16654) (***)	-	-	-	TS EN ISO 16654	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
3	Listeria monocytogenes Aranması (TS EN ISO 11290-1) (***)	-	-	-	TS EN ISO 11290-1	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
4	Koagülaz Pozitif S. aureus Sayımı (TS EN ISO 6888-1) (***)	-	-	-	TS EN ISO 6888-1	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN
5	Salmonella Spp. (ISO 6579) (***)	-	-	-	TS EN ISO 6579	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
6	Staf. Enteretoksin (VIDAS) (***)	-	-	-	VIDAS SET	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
7	Sülfite İndirgeyen Anaerob Sayımı (***)	-	-	-	TS EN ISO 15213	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN

Sonuçlar, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, esas alınarak değerlendirilmiştir.

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.  
Not 1. Bu Analiz raporu Adli-İdari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.  
Not 2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.  
Not 3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.  
Not 4. İzin alınmadan raporlarımız çoğaltılamaz ve yayımlanamaz. İmzasız raporlar geçersizdir.  
Not 5.(\*) İşaretili analizde laboratuvarımız TÜRKAK'tan akredite edilmiştir.  
Not 6. (\*\*) İşaretili analizde laboratuvarımız Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yetkilidir.  
Not 7. (\*\*\*) İşaretili analizde laboratuvarımız Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yetkili, TÜRKAK'tan akredite edilmiştir.

Leyla TARHAN

Biyolog

Mikrobiyoloji Laboratuvarı Birim Sorumlusu

Tasdik Olunur  
15/03/2016

Sibel ŞİMŞEK YAZICI

Kimya Mühendisi

Acıbadem Mahallesi Bağ Sokak No: 8 İstek Vakfı Binası - Kadıköy / İstanbul  
Laboratuvarlar Grup Müdürü  
T. 0216 428 31 66 [yuagam.yeditepe.edu.tr](http://yuagam.yeditepe.edu.tr) F. 0216 428 31 67

Ersin Berkcan ÇAKAR

Gıda Mühendisi

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu



**T.C. YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AR-GE VE ANALİZ MERKEZ LABORATUVARLARI**  
**YÜ-AGAM**  
**YÜ-AGAM GIDA KONTROL LABORATUVARI**  
**MUAYENE VE ANALİZ RAPORU**

AB-0754-T
GKL16000600
03-16

Rapor No : GKL16000600  
Numuneyi Gönderen : MARMARA ÜNİVERSİTESİ GÖZTEPE KAMPÜSÜ  
15/03/2016  
Teklif No : GKL160305-00-ŞEK  
Analizin Başlama ve Bitiş tarihi : 10/03/2016 , 15/03/2016  
Numune Kabul Tarihi : 10/03/2016  
Numune Geliş Şekli / Sıcaklığı : Elden , 11 °C  
Numune Türü : Cacık  
Ambalaj : Kilitli Poşet  
Üretim ve SKT : 09/03/2016  
Seri / Lot : -  
Miktar : 400 gr  
Üretici Firma / Marka : /

Sıra No	Analiz	Ölçüm Limiti	Geri Kazanım	Ölçüm Belirsizliği	Analiz Metodu	Analiz Sonuçları	Limit Değer	Değerlendirme
1	Bacillus cereus (***)	-	-	-	TS EN ISO 7932	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN
2	E.coli O 157 Aranması (ISO 16654) (***)	-	-	-	TS EN ISO 16654	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
3	Listeria monocytogenes Aranması (TS EN ISO 11290-1) (***)	-	-	-	TS EN ISO 11290-1	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
4	Koagülaz Pozitif S. aureus Sayımı (TS EN ISO 6888-1) (***)	-	-	-	TS EN ISO 6888-1	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN
5	Salmonella Spp. (ISO 6579) (***)	-	-	-	TS EN ISO 6579	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
6	Ştaf. Enteretoksin (VIDAS) (***)	-	-	-	VIDAS SET	Tespit Edilemedi	< 0	UYGUN
7	Sülfid İndirgeyen Anaerob Sayımı (***)	-	-	-	TS EN ISO 15213	Tespit Edilemedi	< 1*10 <sup>3</sup>	UYGUN

Sonuçlar, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, esas alınarak değerlendirilmiştir.

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir

Not 1. Bu Analiz raporu Adli-idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz.

Not 2. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.

Not 3. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.

Not 4. İzin alınmadan raporlarımız çoğaltılamaz ve yayınlanamaz. İmzasız raporlar geçersizdir.

Not 5. (\*) İşaretili analizde laboratuvarımız TÜRKAK'tan akreditedir.

Not 6. (\*\*) İşaretili analizde laboratuvarımız Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yetkilidir.

Not 7. (\*\*\*) İşaretili analizde laboratuvarımız Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yetkili, TÜRKAK'tan akreditedir.

Leyla TARHAN

Biyolog

Mikrobiyoloji Laboratuvarı Birim Sorumlusu

Ersin Berkcan ÇAKAR

Gıda Mühendisi

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu

Tasdik Olunur

15/03/2016

Sibel ŞİMŞEK YAZICI

Kimya Mühendisi

Laboratuvarlar Grup Müdürü