

**NUMUNE KABUL, TAŞINMA ve SAKLAMA
KRİTERLERİ ÇİZELGESİ**

DOKÜMAN NO	MKR.FORM.040
İLK YAYIN TARİHİ	15/01/2020
REVİZYON NO	01
REVİZYON TARİHİ	07/01/2021

ÜRÜNLER			Taşıma Koşulları	Analiz Öncesi Saklama Koşulları	Analiz Sonrası Saklama Koşulları	Numune Miktarı
Hayvansal Kökenli Gıdalar Ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Süt ve Süt Ürünleri (Süt, yoğurt, peynir, süt tozu, tereyağı, Süt bazlı Bebek Maması vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	250g -500g
		Et ve Et Ürünleri (Sosis, sucuk, salam, balık, balık yağı vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	500g
		Bal (Ballı tatlılar, yemişler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500 g
		Yumurta (pişmiş yumurta ürünleri, pastörize yumurta vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g
		Diğer (Jelatin, hayvansal kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250g-500g
	İşlenmemiş Ürünler	Bal	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500g
		Et (Kıyma, parça et, vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	250g-500g
		Süt	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g-1000g
		Yumurta	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g

NUMUNE KABUL, TAŞINMA ve SAKLAMA KRİTERLERİ ÇİZELGESİ

DOKÜMAN NO	MKR.FORM.040
İLK YAYIN TARİHİ	15/01/2020
REVİZYON NO	01
REVİZYON TARİHİ	07/01/2021

ÜRÜNLER			Taşıma Koşulları	Analiz Öncesi Saklama Koşulları	Analiz Sonrası Saklama Koşulları	Numune Miktarı
Bitkisel Kökenli Gıdalar Ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (salça, meyve/sebze konsantreleri/suları, konserveler, turşular, tahin vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	250g-500g
		Kuru sebze ve meyveler (Kahve, meyve tozları, helva, kurutulmuş meyveler, tahıl bazlı bebek maması vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (bulgur, makarna, bisküvi, ekmek, cips, soya eti/ unu vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500g-750g
		Endüstriyel Ürünler (bitkisel yağlar,şeker, küspeler, çaylar, bitkisel kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	500g-1000g
		Kuru sebze ve meyveler (kuru soğan, kuru sarımsak, kuru bamy, kuru biber, baharatlar, fındık, ceviz vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	250g-500g
	İşlenmemiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (elma, üzüm, domates, salatalık vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)	500g
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (buğday, nohut, mısır, bezelye, fasulye vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g
		Endüstriyel Ürünler (pamuk, şeker pancarı, keten, ayçiçeği, çaylar vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g
		Bitki ve bitki aksamaları (yaprak, sap, çekirdek, kök vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	250g
Diğer Ürünler		Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	500g - 1lt	
Kullanım Suları		Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)	Buzdolabı (2-8°C)	0,5 lt	

Mikrobiyolojik analizler için numuneler NMKL23'e göre; belirtilen miktarda, soğuk zincir numuneleri için 0-4 °C ,donuk numuneler için çözünmesini engelleyecek ortamda,soğuk taşıma gerektirmeyen numuneler için yüksek sıcaklık (≥45 °C) ve neme karşı korunarak 18 saat içerisinde laboratuvara teslim edilip 24 saat içerisinde analize başlanmalıdır.

*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. Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8°C Dondurulmuş ürünler için <-15°C olmalıdır.