

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

<b>DOKÜMAN NO</b>	<b>MKR.FORM.040</b>
<b>İLK YAYIN TARİHİ</b>	<b>15/01/2020</b>
<b>REVİZYON NO</b>	<b>00</b>
<b>REVİZYON TARİHİ</b>	<b>00/00/0000</b>

<b>ÜRÜNLER</b>		<b>Taşıma Koşulları</b>	<b>Analiz Öncesi Saklama Koşulları</b>	<b>Analiz Sonrası Saklama Koşulları</b>	<b>Numune Miktarı</b>	
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

\*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.

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

<b>DOKÜMAN NO</b>	<b>MKR.FORM.040</b>
<b>İLK YAYIN TARİHİ</b>	<b>15/01/2020</b>
<b>REVİZYON NO</b>	<b>00</b>
<b>REVİZYON TARİHİ</b>	<b>00/00/0000</b>

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 bamyacı, 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	
*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.						