

MANHAN ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI  
KONTROL SONUCU

30.12.2019

Rapor No : 2019S1716  
Teklif No : -  
Analizin Amacı : Özel İstek  
Numuneyi Gönderen : Afiyet Et Parçalama Tesisi  
Analizin Başlama ve Bitiş Tarihi: : 25.12.2019-30.12.2019  
Numunenin Cinsi : Köfte  
Numunenin Ambalajı : Orijinal  
Numunenin Üretim ve Son Kullanma Tarih : -/21.12.2019  
Numunenin Seri-Parti No : -  
Numunenin Miktarı (Net) : 380 g  
Numunenin Üretici Firma Adı : Afiyet  
Numunenin Laboratuvara Geldiği Tarih ve Saat : 18.12.2019 11:00

**YAPILAN ANALİZLER	SONUÇ	ÖLÇÜM LİMİTİ	GERİ KAZANIM	ÖLÇÜM BELİRSİZLİĞİ	ANALİZ METODU
*Rutubet %	54,43	-	-	4,90	TS 1129 ISO 1026
*Kül Tayini %	2,18	-	-	0,13	NMKL 173
*Karbonhidrat %	7,69	-	-	0,65	FAO Food and Nutrition Paper 77
*Enerji kcal/100g- kj/100g	285-1194	-	-	19-81	FAO Food and Nutrition Paper 77
*Protein Tayini %	13,34	-	-	0,67	NMKL 6
*Yağ %	22,36	-	-	2,01	NMKL 160
*Toplam Doymamış Yağ Asitleri %	9,12	-	-	-	İşletme İçi Metot
*Toplam Doymuş Yağ Asitleri%	13,24	-	-	-	İşletme İçi Metot
*Toplam Tekli Doymamış Yağ Asitleri%	8,2	-	-	-	İşletme İçi Metot
*Toplam Çoklu Doymamış Yağ Asitleri %	0,92	-	-	-	İşletme İçi Metot
*Toplam Trans Yağ Asitleri %	Tespit Edilemedi	-	-	-	İşletme İçi Metot
*Kalsiyum (Ca) (mg/100g)	19,2	0,12	%98	1,34	NMKL 161
*Magnezyum (Mg) (mg/100g)	14,2	0,041	%101	0,85	NMKL 161
*Potasyum (K) (mg/100g)	804,7	0,19	%100	24,14	NMKL 161
*Sodyum (Sodyum klorür cinsinden) (%)	0,21	-	-	0,02	NMKL 161

\*U:Uygun, UD: Uygun Değil \*\* Dış Laboratuvar Hizmeti alınmıştır(G-1) \* Analiz akreditasyon kapsamındadır

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda verilen değerler tespit edilmiştir.

Not: 1- Analiz Sonuçları Yukarıda Belirtilen Numune İçin Geçerlidir

2- Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz

3- Laboratuvarın yazılı izni olmadan raporlar kopyalanamaz ve çoğaltılamaz

Fulya Mah, Prof. Dr. Bülent Tarcan Cad. 14/1 Şişli/İstanbul Tel: (0212) 274 03 01 (pbx) - Faks: (0212) 274 03 05

E-posta: info@manhan-lab.com