



## ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 18

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

**LABCENTRO - ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA - EPP.**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUA DE CHILLER GELO	Detecção Presuntiva de <i>Salmonella spp</i> Presença/Ausência	ISO 19250:2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Ed.2017, Método 9215 B.
	Bactérias Mesófilas aeróbios à 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2: 2000
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-1:2013.

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 12/12/2019

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-1:2013.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PRODUTOS DA COLMEIA	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate. LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra	IN 30/2018 MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 8.
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium</i> perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium</i> perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra.	IN 30/2018 MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 8.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019
<b>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C.2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC / g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019
<b>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.	
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.	
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.	



**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C.2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Contagem de Bactérias Acidófilas (Yogurt). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003).
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M)	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11.290-1:2017
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL (Líquidos) LQ: 10 UFC/g (Sólidas)	ISO 4833 -2:2015
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL (Líquidos) LQ: 10 UFC/g (Sólidas)	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 6888-3:2004
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Detecção e Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i> LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	<i>Clostridium sulfito redutor e Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
<b>ALIMENTOS PROCESSADOS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2018 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	Detecção e Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i> LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
<b><u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> intestinais. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 <sup>a</sup> Ed.2017, Método 9215 B.
	Contagem total de bactérias 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Clostrídios sulfito redutores e <i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6461/2: 1986.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA	<i>Enterococcus intestinais</i> . - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
ÁGUA TRATADA		
ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO	Contagem total de bactérias 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
ÁGUA RESIDUAL		
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010.
	<i>Clostrídios sulfito redutores e Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	<i>Clostrídios sulfito redutores</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6461-2: 1986.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Características Organolépticas (Gosto, Odor, Sabor, Aspecto) LQ: Não Aplicável.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos físico-químicos para análise de Alimentos – Método 154/IV Análise das características sensoriais, 4ª ed. 2005.
ÁGUA MINERAL		
ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
ÁGUA DE CHILLER	Determinação da Cor Aparente pelo método Espectrofotométrico - Comprimento de Onda Único LQ: 10 mg PtCo/L	SMWW, 23a Edição:2017
GELO	LQ: 10UC	Método 2120 A e C



**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 1 a 13	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H <sup>+</sup> A e B.
	Determinação da Concentração Hidrogeniônica pelo método Cálculo Matemático Faixa: 1,0x10 <sup>-1</sup> a 1,0x10 <sup>-14</sup> mol/L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H <sup>+</sup> A e B.
	Determinação da Dureza pelo método Titulométrico por EDTA LQ: 1,9 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2340 A e C, 3030 G e 1060.
	Determinação de Oxigênio Consumido (Matéria Orgânica) LQ: 1,0 mg/L O <sub>2</sub>	NBR 10739:1989.
	Determinação de Cloreto pelo método Argentométrico LQ: 0,9 mgCL <sup>-</sup> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-Cl <sup>-</sup> A e B.
	Determinação da Alcalinidade Total pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Carbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação da Alcalinidade de Hidróxido pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 1,00 NTU	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 A e B.
	Determinação de Cloro pelo Método Colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) Cloro Residual Livre – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L Cloro Total – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L Cloro Combinado – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500 – Cl A e G.
	Determinação da Condutividade pelo método Potenciométrico Faixa: 0 a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 A e B.
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO	Características Organolépticas (Gosto, Odor, Sabor, Aspecto) LQ: Não Aplicável.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos físico-químicos para análise de Alimentos – Método 154/IV Análise das características sensoriais, 4ª ed. 2005.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 1 a 13	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H <sup>+</sup> A e B.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1181</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação da Concentração Hidrogeniônica pelo método Cálculo Matemático Faixa: $1,0 \times 10^{-1}$ a $1,0 \times 10^{-14}$ mol/L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H <sup>+</sup> A e B.
	Determinação da Dureza pelo método Titulométrico por EDTA LQ: 1,9 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2340 A e C, 3030 G e 1060.
	Determinação de Oxigênio Consumido (Matéria Orgânica) LQ: 1,0 mg/L O <sub>2</sub>	NBR 10739:1989.
	Determinação de Cloreto pelo método Argentométrico LQ: 0,9 mgCL <sup>-</sup> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-Cl <sup>-</sup> A e B.
	Determinação da Alcalinidade Total pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Carbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Hidróxido pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO <sub>3</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 1,00 NTU	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 A e B.
	Determinação de Cloro pelo Método Colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) Cloro Residual Livre – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L Cloro Total – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L Cloro Combinado – LQ: 0,1 mgCl <sub>2</sub> /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500 – Cl A e G.
	Determinação da Condutividade pelo método Potenciométrico Faixa: 0 a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 A e B.
	Determinação da Cor Aparente pelo método Espectrofotométrico - Comprimento de Onda Único LQ: 10 mg PtCo/L LQ: 10UC	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2120 A e C
<b>XXXXXXXX</b>	<b>XXXXXXXX</b>	<b>XXXXXXXX</b>