



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 29

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABCENTRO - ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA - EPP.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Detecção Presuntiva de <i>Salmonella spp</i> Presença/Ausência	ISO 19250:2010.
ÁGUA DE CHILLER GELO	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 Edição, 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>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
ÁGUA DE CHILLER GELO	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE 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.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 24/02/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

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
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS	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.
SWAB DE SUPERFÍCIE SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS (continuação)	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.
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.
	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.
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.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

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
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (continuação)	<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	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 6.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

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
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (continuação)	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 8, item 8.6.1 e item 8.7.
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - 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
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.
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Pela técnica de Sorotipificação Presença/Ausência.	ISO 6579-3:2014
	<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.
	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 (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: 5

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
	<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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
CARNES PRODUTOS CARNEOS (continuação)	<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	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 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.
	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: 6

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
	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.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
CARNES PRODUTOS CARNEOS (continuação)	<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.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 8, item 8.6.1 e item 8.7.
	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 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	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 <sup>st</sup> ed. 2019
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 Coagulase Positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

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
	LQ: 10 UFC/g	
	<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.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	Enterobacteriaceae - 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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 6.
OVOS E DERIVADOS (continuação)	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.
	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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

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
	<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
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - 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
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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES (continuação)	<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 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
	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	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	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
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES (continuação)	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.
LACTEOS LEITE 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.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

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
	<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.
	<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>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Enterotoxinas Estafilocócicas – Detecção Presuntiva por reação imunoenzimática.	AOAC 2007.06 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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
LACTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS (continuação)	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	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 6.
	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.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

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
	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). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
LACTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS (continuação)	<i>Listeria spp</i> e <i>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
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  VEGETAIS IN NATURA	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

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
FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<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.
	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</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>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.	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)	<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	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 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.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

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
	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.
	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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	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.
VEGETAIS IN NATURA	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
FARINHAS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
FARELOS		
ESPECIARIAS		
ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS	<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.	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

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
	LQ: 10 UFC/g	
	<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 (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>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae 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.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
	<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.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 6.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	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. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

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
	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 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.
	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>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  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.

**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
	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.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 <sup>a</sup> Edição, 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.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL	<i>Enterococcus</i> intestinais. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (continuação)	Clostrídios sulfito redutores e <i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	<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>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	<i>Enterococcus</i> intestinais. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	Contagem total de bactérias 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

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
	<i>Clostrídios sulfito redutores e Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Coliformes Totais e Escherichia coli – 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 ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação da Cor Aparente – Pelo método de Comparação Visual.  LQ: 5 mg PtCo/L	SMWW, 23ª Edição; Método 2120 B.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 2 a 12	ABNT 9251:1986.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 1,00 NTU a 10 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B.
	Determinação da Condutividade pelo método Potenciométrico Faixa: 0 a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 A e B.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 2 a 12	ABNT 9251:1986.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 1,00 NTU a 10 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B.
	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 de Comparação Visual.  LQ: 5 mg PtCo/L	SMWW, 23ª Edição; Método 2120 B.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,010 g/100g	NMKL 124:1997.
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,010 g/100g	NMKL 124:1997.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

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
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  CARNES PRODUTOS CARNEOS (continuação)	Determinação de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 1.4.
	Determinação de Amido e Carboidratos Totais pelo método de Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 0,5 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 1.6.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g/100g	AOAC 983.19:2019.
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,56 mg KOH/g	AOAC 920.160. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,04 mg I <sup>2</sup> / g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31. Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4ª ed. 2008. AOAC 993.20. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Bases Voláteis Totais (BVT) – Pelo método Titulométrico. LQ: 10 mg de N/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 5.6.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

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
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mL de NaOH / 100 g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,03 g Ácido Oléico/100g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,01 mL de Ácido Láctico / 100 g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008.
	Prova de Cocção – Pelo método Sensorial.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 276/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Fósforo – Pelo método Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 2,00 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /Kg (0,20 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /100g)	ISO 13730:1996
	Diâmetro e Teor de Ossos – Pelo método Gravimétrico. LQ: 0,001 g/100 (Teor de Ossos) LQ: 0,50 mm (Diâmetro de Ossos)	BERAQUET 1989 – pág. 196 – 203.  FQ-PA 49.
	Teor de Ossos – Pelo método Gravimétrico. LQ: 0,001 g/100 (Teor de Ossos)	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 1.26.
	Determinação de pH – Pelo método Potenciométrico. Gelatina e colágeno – Faixa: 2 a 13	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Métodos 1.22 e 2.36.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

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
	Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33.
	Determinação de Cálcio em base seca pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g/100g	AOAC 983.19. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.  MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 1.9.
	Determinação de Cloreto de sódio (NaCl) pelo método Titulométrico. LQ: 0,3 g NaCl/100g	ISO 1841-2:1996.
	Determinação de Cloreto de sódio pelo método de Mohr. LQ: 0,3 g NaCl/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Métodos 1.10. e 5.7.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico.	AOAC 931.08. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 1.15.
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,9 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método de Cromatografia Iônica. LQ: 0,002 g/100g	NMKL 165:2000.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método espectrofotométrico após redução em zinco. LQ: 0,002 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,04 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

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
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 1.24.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Teste de gotejamentos (dripping test) pelo método Gravimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 1.27.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,1 g/100g	ISO 1442:1997.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/ Gravimétrico. LQ: 0,29 g/100g	AOAC 925.32 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 13	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos 4.2. e 2.36
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,3 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos 4.4. e 3.16.
	Determinação de Sólidos totais pelo método Gravimétrico. LQ: 5,00 g/100g	AOAC 925.30 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g Ác. láctico/100g	AOAC 947.05 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,1 mL NaOH 0,1N/10g SNG	IDF 86 (ISO 6091:2010).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,20 g ácido láctico/100g	IDF 150 (ISO 11869:2012).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mmol/100g matéria gorda	IDF 06 (ISO 1740:2004).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,05 g ácido láctico/100mL LQ: 0,05 g ácido láctico/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

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
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS (continuação)	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,20 SAN %	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.3.
	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5 mg/Kg	IDF 139 (ISO 9231:2008).
	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoato pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5 mg/Kg	IDF 139 (ISO 9231:2008).
	Determinação de Açúcares pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5,0 g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação de Sólidos Lácteos não Gordurosos – Pelo método Gravimétrico. LQ: 9,6 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 2.20 (cálculo).
	Determinação de Matéria Gorda no Extrato Seco (MGES) pelo método Gravimétrico. LQ: 3,90 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 2.23.8 (cálculo).
	Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado (ESD) – Pelo método Kjeldahl / Titulometria. LQ: 0,09 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 2.37 (cálculo).
	Determinação de Proteína em Base Seca – Pelo método Kjeldahl / Titulometria. LQ: 0,90 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª edição 2019 -Método 2.37 (cálculo).
	Determinação de Sacarose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5,0 g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação de Frutose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5,0 g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação de Glicose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 5,0 g/100g	NMKL 148:1993.
	Detecção de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.7.
Determinação de Cloreto de sódio (NaCl) pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g NaCl/100g	IDF 12 (ISO 1738:2004).	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

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
	Detecção de Cloretos - Qualitativo pelo método Colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.10.
	Determinação de Densidade relativa à 15°C pelo método Densitométrico. Faixa: 0,696 a 1,341 g/mL Faixa: 0,696 a 1,341 g/cm <sup>3</sup>	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.12.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico.	AOAC 931.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Detecção de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.15.
	Detecção de Sacarose no Leite pelo método colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.16.
	Determinação de Sólidos Não-Gordurosos pelo método Gravimétrico. Manteiga - LQ: 0,50 g/100g	IDF 80-2 (ISO 3727-2:2001).
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. Concentrado Proteico - LQ: 10,00 g/100g	IDF 58 (ISO 2920:2004).
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. Leite, Soro de leite e Creme de leite - LQ: 2,00 g/100g	IDF 21 (ISO 6731:2010).
	Determinação de EST para método Gravimétrico. Leite em pó - LQ: 1,00 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.20.
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) / Sólidos Não Gordurosos (SNG) - pelo método Gravimétrico. Leite Fluído – LQ: 1,9 g/100g (Butirômetro) Leite Fluído – LQ: 1,6 g/100g (Mojonnier: extração / gravimétrico) Leite em pó – LQ: 0,6 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.20.
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) de origem láctea - pelo método Gravimétrico. Doce de Leite e Leite Condensado – LQ: 10,0 g/100g	IDF 15 (ISO 6734:2010).
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) pelo método Gravimétrico. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 10,00 g/100g	IDF 04 (ISO 5534:2004).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

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
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Detecção de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.22.
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS (continuação)	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Leite Fluído, Bebida láctea e Leite fermentado LQ: 0,39 g/100g ou g/100mL	IDF 01 (ISO 1211:2010).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Creme de leite e Nata – LQ: 0,39 g/100g	IDF 16 (ISO 2450:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Leite Condensado e Doce de leite – LQ: 0,39 g/100g	IDF 13 (ISO 1737:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 01 (ISO 1211:2010).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Leite em pó, Soro de leite em pó, Soro de manteiga seca e Leitelho em pó – LQ: 0,39 g/100g	IDF 09 (ISO 1736:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Sorvete e Misturas concentradas e/ou desidratadas para sorvete – LQ: 0,39 g/100g	IDF 116 (ISO 7328:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ 0,39 g/100g	IDF 05 (ISO 1735:2004).
	Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,1 g/100g e/ou 0,1 g/100mL	NMKL 40:2005.
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Manteiga e <i>Butter oil</i> - LQ: 12,75 g matéria gorda/100g Margarina - LQ: 12,75 g lipídios totais/100g	IDF 194 (ISO 17189:2003).
	Determinação de Índice Crioscópico pelo método Termométrico. Faixa: - 0,512 a - 0,600°C Faixa: - 0,422 a - 0,621°H	IDF108 (ISO 5764:2009).
	Determinação de Índice de CMP pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 10 mg/L	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos 2.25 e 2.26.
	Determinação de Índice de peróxidos pelo método Titulométrico. LQ: 0,1 mEq/Kg	AOAC 965.33 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Detecção de Partículas Queimadas pelo método de Inspeção Visual. Faixa: Disco A, B, C e D	ADPI BULLETIN 916:2016.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

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
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS (continuação)	Detecção de Peroxidase pelo método colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.35.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004 ISO 18787:2019
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria. LQ: 0,09 g/100g	IDF 20-1 (ISO 8968:2014).
	Detecção de Substâncias redutoras voláteis pelo método colorimétrico.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.38.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. Doce de leite e Leite condensado LQ: 1,00 g/100g	IDF 15 (ISO 6734:2010)  MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.40.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. Manteiga – LQ: 5,00 g/100g	IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001).
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. Leite em pó – LQ: 0,50 g/100g	IDF 26 (ISO 5537:2004)
	Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 3,00 g/100g	IDF 04 (ISO 5534:2004).  MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.40.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. Doce de leite - LQ: 1,0 g/100g	AOAC 930.30 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,5 g/100g	AOAC 945.46 21 <sup>st</sup> ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

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
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 12	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Método 2.36.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,010 g/100g	NMKL 124:1997.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,010 g/100g	NMKL 124:1997.
	Determinação de Amido e Carboidratos Totais pelo método de Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 0,5 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos 1.6. e 5.4.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico.	AOAC 931.08 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,04 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,9 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,1 g/100g	ISO 1442:1997.
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33.
	Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,56 mg KOH/g	AOAC 920.160. 21 <sup>st</sup> ed. 2019. Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

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
	Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,04 mg I <sup>2</sup> / g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31.  Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4 <sup>a</sup> ed. 2008.  AOAC 993.20. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Bases Voláteis Totais (BVT) – Pelo método Titulométrico. LQ: 10 mg de N/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> edição 2019 -Método 5.6.
	Determinação de Fósforo – Pelo método Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 2,00 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /Kg (0,20 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /100g)	ISO 13730:1996
	Prova de Cocção – Pelo método Sensorial.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 276/IV, 4 <sup>a</sup> ed. 2008.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático.	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 5.22.
	Determinação de Cloreto de sódio pelo método de Mohr. LQ: 0,3 g NaCl/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 5.7.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método de Cromatografia Iônica. LQ: 0,002 g/100g	NMKL 165:2000.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método espectrofotométrico após redução em zinco. LQ: 0,002 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,3 g/100g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 <sup>a</sup> Edição, 2019 - Método 3.16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

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
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
	Determinação de Umidade – Pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 02.
	Determinação de Cinzas ou Matéria Mineral – Pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 12.
	Determinação de Fósforo – Pelo método Colorimétrico I. LQ: 0,20 g de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 16.
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Pelo método Titulométrico. Nitrogênio total – LQ: 0,10 g/100g Proteína – LQ: 0,61 g/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Métodos 04 e 05.
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,08 mg NaOH/g LQ: 0,20 mEq NaOH/100g LQ: 0,11 mg KOH/100g LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 21.
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 22.
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,03 g Ácido Acético/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 23.
	Determinação de Cálcio – Pelo método Oxidimétrico. LQ: 0,20 g/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 14.
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação de Extrato Etéreo (Lipídios) – Pelo método Gravimétrico. LQ: 0,90 g/100g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 10.  Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 14.
	Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

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
	Determinação de Cloretos Solúveis – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 g NaCl ou Cl <sup>-</sup> /100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 06.  Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 028/IV, 4ª ed. 2008.
	Digestibilidade em Pepsina – Pelo método Enzimático / Kjeldahl / Titulométrico. LQ: 4,00 g / 100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 09.  Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 06 e 07.
	Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,56 mg KOH/g	AOAC 920.160. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.  Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008.
	Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,04 mg I <sup>2</sup> / g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31.  Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4ª ed. 2008.  AOAC 993.20. 21 <sup>st</sup> ed. 2019.
	Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Determinação de Acidez Total em Ácido Cítrico pelo método Titulométrico. LQ: 0,03 g/100g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 060/IV, 4ª ed. 2008.
<b>XXXXXXXX</b>	<b>XXXXXXXX</b>	<b>XXXXXXXX</b>