



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 39

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABCENTRO ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 19250:2010
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2021
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 A e B
	Bactérias mesófilas aeróbias à 22°C ±2°C e 36°C ± 2°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/100 mL	ISO 14189:2013
Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/08/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES PLACAS DE CONTATO SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1:2013
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 2019
PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície– Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 5 th 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 spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 11290-1:2017</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4832:2012</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21st ed. 2019</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 9, item 9.6.1 e 9.7, 2022
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<p>Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Pela técnica de Sorotipificação Presença/Ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 6579-3:2014</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2004. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>ISO 21527-1: 2008</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61.- 5th ed. 2015</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 5 th ed. 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 7251:2005
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 9, item 9.6.1 e 9.7, 2022
	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 st ed. 2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st 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 inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2015
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017
Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C.2018 MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 2019
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th 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 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st 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 inoculação em superfície– Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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 Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 15213:2003</p> <p>ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais -Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4832: 2012</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C.2018 MB-PA 21.8</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019
LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)</p> <p>Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Contagem de Bactérias Acidófilas (Yogurt) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 16649-2:2001</p> <p>ISO 7251:2005</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2007.06 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)</p> <p>ISO 4833-1:2013</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS	<p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5th ed. 2015</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 4832:2012</p> <p>ISO 6611:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g <i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006 ISO 11290-1:2017 ISO 4833-2:2015 AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019 ISO 6888-3:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 ISO 6579-1:2017 Amend. 1: 2020 AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61.- 5 th ed. 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st 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: 20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 21527-1: 2008</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>ISO 6888-1:1999</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterococcus</i> spp.- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4833-2:2015</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61. - 5th ed. 2015</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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
	<i>Bacillus cereus</i> Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
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 imunoenensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832: 2012
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019 ISO 4833-1:2013
ÁGUA MINERAL GELO	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL Bactérias mesófilas aeróbias à 22°C ±2°C e 36°C ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 19250:2010 ISO 9308-1:2021 SMWW, Método 9215 A e B ISO 6222:1999 ISO 14189:2013 ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Enterococos / Estreptocócos fecais</i> . - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C e 36°C ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência	ISO 19250:2010
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
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: 5,0 NTU a 10,0 NTU	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 B
	Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 0 µS/cm a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<p>Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,010 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de amido com lugol</p> <p>Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g</p> <p>Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw</p> <p>Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,02 g/100 g</p> <p>Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual</p> <p>Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo</p> <p>Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 10 mg de N/100 g</p> <p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mL de NaOH / 100 g</p> <p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,03 g Ácido Oléico/100 g</p>	<p>NMKL 124:1997 emenda 2007</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.4</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022- Método 1.6</p> <p>ISO 18787:2019</p> <p>AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 983.19:2019</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,01 mL de Ácido Lático / 100 g</p> <p>Determinação de fósforo por espectrofotometria. UV-Vis LQ: 2,00 g P₂O₅/Kg (0,20 g P₂O₅/100 g)</p> <p>Diâmetro e Teor de Ossos – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,0001 g/100 (Teor de Ossos) LQ: 0,50 mm (Diâmetro de Ossos)</p> <p>Determinação de pH por método eletrométrico Gelatina e colágeno – Faixa: 2 a 13</p> <p>Determinação de Cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,02 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria</p> <p>Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico</p> <p>Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,9 g/100 g</p> <p>Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia de íons. LQ: 0,002 g/100 g</p> <p>Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002 g/100 g</p>	<p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>ISO 23776:2021</p> <p>BERAQUET 1989 – pág. 196 – 203 FQ-PA 49</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 1.23 e 2.36</p> <p>AOAC 983.19. 21st ed. 2019 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.9</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª edição 931.08. 2019</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.16</p> <p>ISO 1443:1973</p> <p>NMKL 165:2000</p> <p>NMKL 194:2013</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por total Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,04 g/100 g	ISO 1871:2009 e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.22 e 1.24
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,26 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.25
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.28
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria LQ: 0,26 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,29 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.32. 2019
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 13	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 4.2. e 2.36
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,3 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 4.4
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 5,00 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.30 21 st ed. 2019
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 18787:2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g Ác. láctico/100 g LQ: 0,02 g Ác. láctico/100 mL	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 947.05 21 st ed. 2019
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,1 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,20 g ácido láctico/100 g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012].
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,10 mmol/100 g matéria gorda	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,05 g ácido láctico/100 mL LQ: 0,05 g ácido láctico/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.1
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,20 SAN %	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.2
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos , ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5 mg/Kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de Açúcares pelo método de Cromatografia líquida LQ: 5,0 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de Sólidos Lácteos não Gordurosos – Pelo método Gravimétrico LQ: 9,6 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.19 (cálculo)
	Determinação de Matéria Gorda no Extrato Seco (MGES) pelo método Gravimétrico LQ: 3,90 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.22.8 (cálculo)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado (ESD) – Pelo método Kjeldahl / Titulometria LQ: 0,09 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.37 (cálculo)
	Determinação de Proteína em Base Seca – Pelo método Kjeldahl / Titulometria LQ: 0,90 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.37 (cálculo)
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 5,0 g/100 g	NMKL 148:1993
	Detecção de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,10 g NaCl/100 g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação da densidade relativa à 15 °C por densímetro automático Faixa: 0,696 g/mL a 1,341 g/mL Faixa: 0,696 g/cm ³ a 1,341 g/cm ³	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.11
	Detecção qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 931.08 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.14
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.15
	Determinação de Sólidos Não-Gordurosos pelo método Gravimétrico Manteiga - LQ: 0,50 g/100 g	IDF 80-2 (ISO 3727-2:2001)
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico Concentrado Proteico - LQ: 10,00 g/100 g	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/100 g	IDF 21 (ISO 6731:2010)
	Determinação de EST para método Gravimétrico Leite em pó - LQ: 1,00 g/100 g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) / Sólidos Não Gordurosos (SNG) - pelo método Gravimétrico Leite Fluído – LQ: 1,9 g/100 g (Butirômetro) Leite Fluído – LQ: 1,6 g/100 g (Mojonnier: extração / gravimétrico) Leite em pó – LQ: 0,6 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) de origem láctea - pelo método Gravimétrico Doce de Leite e Leite Condensado – LQ: 10,0 g/100 g	IDF 15 (ISO 6734:2010)
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) pelo método Gravimétrico Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 10,00 g/100 g	IDF 04 (ISO 5534:2004)
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.21
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Leite Fluído, Bebida láctea e Leite fermentado LQ: 0,39 g/100 g ou g/100 mL	IDF 01 (ISO 1211:2010)
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100 g	IDF 01 (ISO 1211:2010)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Sorvete e Misturas concentradas e/ou desidratadas para sorvete – LQ: 0,39 g/100 g	IDF 116 (ISO 7328:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Queijo, Requeijão e Ricota – LQ 0,39 g/100 g	IDF 05 (ISO 1735:2004)
	Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,1 g/100 g e/ou 0,1 g/100 mL	NMKL 40:2005
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Manteiga e <i>Butter oil</i> - LQ: 12,75 g matéria gorda/100 g Margarina - LQ: 12,75 g lipídios totais/100 g	IDF 194 (ISO 17189:2003)
	Determinação do índice crioscópico Faixa: - 0,512 °C a - 0,600 °C Faixa: - 0,422 °H a - 0,621 °H	ISO 5764:2009 [IDF108:2009]
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 10 mg/L	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 2.24 e 2.25
	Determinação de Índice de peróxidos pelo método Titulométrico LQ: 0,1 mEq/Kg	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 965.33 2019
	Determinação de partículas queimadas por método visual Faixa: Disco A, B, C e D	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	<p>Deteção de Peroxidase pelo método colorimétrico</p> <p>Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw</p> <p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria LQ: 0,09 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria</p> <p>Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. Doce de leite e Leite condensado LQ: 1,00 g/100 g</p> <p>Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico Manteiga – LQ: 5,00 g/100 g</p> <p>Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g</p>	<p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.35</p> <p>ISO 18787:2019</p> <p>IDF 20-1 (ISO 8968:2014)</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.38</p> <p>ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.40</p> <p>IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001)</p> <p>ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS	<p>Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 3,00 g/100 g</p> <p>Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria Doce de leite - LQ: 1,0 g/100 g</p> <p>Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g</p> <p>Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12</p>	<p>ISO 5534:2004 [IDF 04:2004] MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.40</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 930.30 2019</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 945.46 2019</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36</p>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<p>Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria</p> <p>Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por total Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,04 g/100 g</p>	<p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 1.6. e 5.3</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª. edição, Método 931.08 2019</p> <p>ISO 1871:2009 e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.22 e 5.21</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,26 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por método eletrométrico. Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,9 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	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 bases voláteis totais por titulometria LQ: 10 mg de N/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 5.5
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 2,00 g P ₂ O ₅ /Kg (0,20 g P ₂ O ₅ /100 g)	ISO 23776:2021
Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.22	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,3 g NaCl/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.6
	Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia de íons LQ: 0,002 g/100 g	NMKL 165:2000
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw	ISO 18787:2019
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de Umidade – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,10 g/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 02
	Determinação de Cinzas ou Matéria Mineral – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,50 g/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 12
	Determinação de Fósforo – Pelo método Colorimétrico I LQ: 0,20 g de P ₂ O ₅ /100 g	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/100 g Proteína – LQ: 0,61 g/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Métodos 04 e 05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,08 mg NaOH/g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 21
	LQ: 0,20 mEq NaOH/100 g	
	LQ: 0,11 mg KOH/100 g	
	LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100 g	
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 22
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,03 g Ácido Acético/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 23
	Determinação de Cálcio – Pelo método Oxidimétrico LQ: 0,20 g/100 g	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/100 g	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	
Determinação de Cloretos Solúveis – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 g NaCl ou Cl-/100 g	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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 2 a 12 Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 5,0 NTU a 10,0 NTU Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 0 µS/cm a 20000 µS/cm Determinação da Cor Aparente – Pelo método de Comparação Visual LQ: 5 mg PtCo/L	ABNT 9251:1986 SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 B SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 B SMWW, 23ª Edição; Método 2120 B
X X X	X X X X X	X X X