



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 40

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABCENTRO ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº	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 - 24 st Edição, 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 spp/ <i>Streptococos</i> 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, 06/8/2025

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	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017
SWAB DE SUPERFÍCIE SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS		
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 990.12.
	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 - 22 st ed, Método 991.14.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08
PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03
	<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 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>	
PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2004.02
	<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 - 22 st ed, Método 990.12.
	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
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004 (E) IDF 94:2004 (E)
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 - 22 st ed, Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	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	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<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 - 22 st ed, Método 2004.02
	<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 inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. AFNOR 3M 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 - 22 st ed, Método 990.12.
	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 inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	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	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021 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 - 22 st ed, Método 2003.11.
	<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 – item 4, 2024
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005

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	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020
	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 imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2004.
	<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
	<i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01 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 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 - 22 st ed, Método 2003.11.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024
	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 - 22 st ed, Método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

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	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8
	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 – item 4, 2024
	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 22 st ed.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 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>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11.
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03.
	<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 - 22 st ed, Método 2004.02.
	<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 - 22 st ed, Método 2003.11.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

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	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. 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 - 22 st ed, Método 990.12.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C 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 - 22 st ed, Método 991.14.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08
	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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

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	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 22 st ed
	<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. 22 st ed
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície– Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03
	<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 - 22 st ed, Método 2004.02.

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	<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
	<i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	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 contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. AFNOR 3M 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. 22 st ed.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024

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	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832: 2012
	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 pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14.
LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03.
	<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 - 22 st ed, Método 2004.02
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	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	
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	<i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	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
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 7251:2005
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2007.06
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 990.12

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	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 inoculação 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 – Item 2, 2024
	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 Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012

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	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2015
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	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	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

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	<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 - 22 st ed, Método 2004.02
	<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 15213-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017

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	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 - 22 st ed, Método 2003.11.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024
	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 - 22 st ed, Método 990.12.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08.

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 - 22 st ed, Método 991.14
	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 - 22 st ed, Método 2011.03
	<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 - 22 st ed, Método 2004.02
	<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 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	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 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 998.08.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.01. 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
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2003.11

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	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Item 2, 2024
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície 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 - 22 st ed, Método 990.12
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C MB-PA 21.8
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

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	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 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 imunoensaio	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 2011.03
	<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 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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	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
POLPAS DE FRUTAS		
SUCOS DE FRUTAS		
SUCOS DESIDRATADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA - 22 st ed, Método 990.12
XAROPES		
PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
REFRIGERANTES		
REFRESCOS		
NÉCTARES		
ÁGUA MINERAL GELO	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de 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 – 24 ^a Edição, 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 spp/ <i>Streptococos</i> fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	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 spp</i> / <i>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, 24ª 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, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 5 µS/cm a 20000 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	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 QUÍMICOS	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de ácido benzóico e ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 1.4
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 1.6
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,02 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) por colorimetria	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 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, 2024 - Item 5.4
	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/100 g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

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 Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,01 mL de Ácido Lático / 100 g	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008
	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
	Diâmetro e Teor de Ossos – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,0001 g/100 g (Teor de Ossos) LQ: 0,50 mm (Diâmetro de Ossos)	BERAQUET 1989 – pág. 196 – 203 FQ-PA 49
	Determinação de pH por método eletrométrico Gelatina e colágeno – Faixa: 2 a 13	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 1.23
	Determinação de Cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,02 g/100 g	AOAC 983.19. 22 st ed MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 1.9
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª edição 931.08. 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, 2024 - Item 1.16
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,9 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia liquida com detecção UV Nitrato - LQ: 30 mg/kg Nitrito – LQ: 20 mg/kg	NMKL 165:2000

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 nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis Nitrato - LQ: 30 mg/kg Nitrito – LQ: 20 mg/kg	NMKL 194:2013
	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, 2024 - Itens 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, 2024 - Item 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, 2024 - Item 1.27
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 3,0 g/100 g	NMKL 181: 2005

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 – 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 13	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Itens 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, 2024 - Item 4.4
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 5,00 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.30
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw 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 – 22ª edição, Método 947.05
	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, 2024 - Item 2.2
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,20 SAN %	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.2
	Determinação de ácido benzóico e ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 30 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, 2024 -Item 2.18 (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, 2024 - Item 2.21(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, 2024 - Item 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, 2024 - Item 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, 2024 - Item 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, 2024 - Item 2.10
	Detecção qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08

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, 2024 - Item 2.13
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.14
	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, 2024 - Item 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, 2024 - Item 2.18

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, 2024 - Item 2.20
	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 249 (ISO 23318)
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico LQ: 0,50 g/100 g	IDF 01 (ISO 1211:2010)
	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, RicotaLQ 0,39 g/100 g	IDF 250 (ISO 23319)

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 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, 2024 - Item 2.23
	Determinação de Índice de peróxidos pelo método Titulométrico LQ: 0,1 mEq/Kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.33
	Determinação de partículas queimadas por método visual Faixa: Disco A, B, C e D	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916
	Detecção de Peroxidase pelo método colorimétrico	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.35
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw	ISO 18787:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

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 pelo método Kjeldahl/titulometria LQ: 0,09 g/100 g	IDF 20-1 (ISO 8968:2014)
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.38
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico Doce de leite e Leite condensado LQ: 1,00 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.40
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico Manteiga – LQ: 5,00 g/100 g	IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001)
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 5537:2023 [IDF 26:2023]
	Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 3,00 g/100 g	ISO 5534:2004 [IDF 04:2004] MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.40
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria Doce de leite - LQ: 1,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.30 2019
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.46 2019

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	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Item 2.36
	Determinação do Índice de Insolubilidade por inspeção visual LQ: 0,50 mL a 24 °C	ISO 8156 [IDF 129:2005]
	Determinação de Açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Leite Condensado: LQ: 5,0 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2024, item 2.28
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024 - Itens 1.6. e 5.2
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 931.08
	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, 2024 - Item 5.20
	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

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 umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:2023
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – por colorimetria	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, 2024 - Item 5.4
	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, 2024 - Item 5.21
	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, 2024 - Item 5.5
	Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia líquida com detecção UV Nitrato - LQ: 30 mg/kg Nitrito – LQ: 20 mg/kg	NMKL 165:2000
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis Nitrato - LQ: 30 mg/kg Nitrito – LQ: 20 mg/kg	NMKL 194:2013
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw	ISO 18787:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

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 anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 15 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28
	Determinação do desglaciamento por gravimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2024, item 5.7
	Determinação de sódio e potássio por emissão atômica por chama LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46B
	Determinação de umidade por Cross Section/Gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	Codex Stan 167-1989
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 3,0 g/100 g	NMKL 181: 2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,50 meq/Kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19
	Determinação de açúcares redutores por cromatografia liquida com detecção por índice de refração Glicose e Frutose LQ: 10,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 977.20
	Determinação da atividade diastásica pela escala Goethe LQ: 1,2 Gothe	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09

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 DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 15 mg/Kg	AOAC Intl., OMA- 22ª edição, Método 980.23
	Determinação de insolúveis por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ABNT 15714-3:2009
	Determinação de sacarose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 2,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.20
	Determinação de umidade por refratometria Faixa: 13,0 % a 25,0 %	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38B
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 – por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,20 g de P ₂ O ₅ /100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 16

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 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
	Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,08 mg NaOH/g LQ: 0,20 mEq NaOH/100 g LQ: 0,11 mg KOH/100 g LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 21
	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 Titulométrico LQ: 0,20 g/100 g	Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 14
	Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) por colorimetria	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 2023 – Método 2021.014
	Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023 – Método 2021.032
	Determinação de Cloretos Solúveis – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 g NaCl ou Cl ⁻ /100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023 – Método 2021.006 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 028/IV, 4ª ed. 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

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	Digestibilidade em Pepsina – Pelo método Enzimático / Kjeldahl / Titulométrico. LQ: 4,00 g / 100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023 – Método 2021.009 Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 06 e 07
	Determinação de Rancidez – Reação de Kreis por colorimetria	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	ABNT 9251:1986
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 5,0 NTU a 10,0 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 5 µS/cm a 20000 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da Cor Aparente – Pelo método de Comparação Visual LQ: 5 mg PtCo/L	SMWW, 24ª Edição; Método 2120 B
X X X	X X X X X	X X X