



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 27

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA/ IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	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	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:1,0UFC/mL	SMWW, 23ª edição, método 9215 A e B.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 16266:2006.
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R. LQ 0,08 mg/L	.SMWW, 23ª Edição, Método 3500-AI
	Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ 0,1 mg/L	.SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Fe

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 08/04/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloreto pelo método argentométrico LQ 5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI-B.
	Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio LQ 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NO ₃ E.
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 1 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método, 2510 B
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 uH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 B.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NO ₂ B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ 0,01 NTU	SMWW. 23ª Edição, 2130 B
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA DE CHILLER	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010
SUPERFÍCIES	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL ou 1,0UFC / cm ²	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 998.08.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL ou 1,0UFC / cm ²	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 990.12.
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:1,0UFC/mL	SMWW, 23ª edição, método 9215 A e B.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016
	Enterococos /Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	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>	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 16266:2006.
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Fe B.
	Determinação de Cloreto pelo método argentométrico LQ 5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500- Cl-B.
	Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio LQ 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500- NO ₃ E.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500- NO ₂ B
	Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ 0,04 mg/L	.SMWW, 23ª Edição, Método 3500- Al B.
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 1 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método, 2510 B
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 uH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 B.
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ 0,01 NTU	SMWW. 23ª Edição, 2130 B
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas aeróbiase - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/m	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOSE BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 7.
	Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 986.33 AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 989.10. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 996.02. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2000.15
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 998.08.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.01.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1: 2021 ISO 6888-2: 2021 ABNT ISO 6888-1: 2019 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP) LQ:0,3NMP/g ou NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/9-04/03. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.11.
	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0UFC/mL	CMMEF Capítulo 16:2015, 5ªed.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2004.02.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1: Amend.1.:2020 ABNT ISO 6579-1 2021
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2011.03.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-3:2014.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 1,0 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7932: 2004 / AMD 1: 2020
PRODUTOS CÁRNEOS HAMBURGUER, CARNE MOÍDA E LINGUIÇA SUÍNA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de digestão enzimática.	AOAC Intl. - OMA, método 973.60
LACTEOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 990.12
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833-2:2013.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ªed. 2015. Capítulo 9.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 7.
	Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 986.33 AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 989.10. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 996.02. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2000.15
LACTEOS	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 991.14
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.01.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21528-2: 2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1: 2021 ISO 6888-2: 2021 ABNT ISO 6888-1: 2019 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 0,3NMP/g ou NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/9-04/03. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.11.
	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0UFC/mL	CMMEF Capítulo 16:2015, 5ªed.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2004.02.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1: Amend.1.:2020 ABNT ISO 6579-1 2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2011.03.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-3:2014.
	Bolores e Leveduras-Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6611:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7932: 2004 / AMD 1: 2020
	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 7889/IDF 117: 2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.
	Sujidades Leves – Determinação qualitativa pela técnica de filtração.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 960.49(A, Be C).
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Bactérias Mesófilas aeróbiase - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 990.12.
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOSE BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 7.
	Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 986.33 AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 989.10. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 996.02. AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2000.15
	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 991.14
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 998.08.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.01.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1: 2021 ISO 6888-2: 2021 ABNT ISO 6888-1: 2019 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ:3,0NMP/g ou 0,3NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/9-04/03. AOAC Intl., OMA 21ª edição, 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	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0UFC/mL	CMMEF Capítulo 16:2015, 5ªed.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2004.02.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1: Amend.1.:2020 ABNT ISO 6579-1 2021
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2011.03.
	Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-3:2014.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 1,0 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	AÇÚCAR	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de filtração
CAFÉ MOÍDO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de sedimentação e flutuação	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 988.16.
CEVADA, AVEIA E MISTURA DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 980.27
CHOCOLATE E CACAU	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 965.38.b.
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS A	Sujidades Leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 975.49.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOSE BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS B	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 975.49.
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS MOIDOS	Matérias estranhas e insetos inteiros mortos próprios da cultura - Determinação pela técnica de peneiramento	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 960.51.
FARINHA DE TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 972.32.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sujidades Leves – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 993.26.
GRÃOS E SEMENTES	Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.86.
GELÉIA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de microscopia.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.89.a e b.
GELEIADA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de microscopia.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.89.a e b.
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 969.41.
MOLHOS	Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 992.12.
SUCOS CÍTRICOS	Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 970.72.
TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 972.32.
XAROPES, MELAÇO, MEL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de filtração	AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 945.79..

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ; PRODUTOS CÂRNEOS E DERIVADOS; PESCADO E PRODUTOS DA PESCA.	Esterilidade comercial (baixa acidez pH $\geq 4,6$) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 9.
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de Alcalinidade das Cinzas por titulometria LQ: 5 % Na ₂ CO ₃	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 941.07.
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022. – Método 2.38.
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022. –Método 2.6.
	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 0,01g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 991.25.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,02 g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação qualitativa de cloreto por reação de cor (nitrato de prata).	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.9.
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático LQ: 1,023 g/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de extrato seco total e desengordurado por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Métodos 2.20 e 2.19.
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 931.08.
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.21.
	Determinação de glicídios redutores em lactose, glicose, não redutores em sacarose e amido pelo método Lane-Eynon LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos 4ª edição – Método 432, 460, 488, 489, 490, 499, 500
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,2 mEq/kg	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.26.
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 034/IV
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 20 mg/kg	NMKL 194: 2013.
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 2mg/kg	NMKL 194: 2013.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,05 g/100 g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.35.
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.14.
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 – 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.36.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022 Método 2.7
	Determinação de umidade e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.40.
	Determinação de Ácido Sórbico e Sorbato por espectrofotometria UV-Vis LQ: 20 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 974.10.
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.21.
	Determinação de Fósforo e fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 991.25 e 995.11.
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.15.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de lactose por cromatografia líquida LQ: 0,1 g/100g	ISO 22662:2007 [IDF 198:2007]
	Determinação de ácido benzóico e/ou benzoatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 1,0 mg/kg	ISO 9231:2008. [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 1,0 mg/kg	ISO 9231:2008. [IDF 139:2008]
	Determinação do índice de CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022 – Método 2.24.
LEITE FLUIDO	Determinação de acidez por titulometria Ácido láctico – LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 947.05
	Determinação do índice crioscópico Faixa: - 0,422 a -0,621°H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
LEITE FLUIDO SORO DE LEITE	Extrato seco total (sólidos totais) LQ: 0,2 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/reíduo mineral por gravimetria LQ: 0,7 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 945.46
LEITE EM PO	Determinação de acidez por titulometria LQ: Ácido Láctico - LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE EM PO	Determinação do índice de solubilidade por gravimetria LQ: 0,1 mL/24°C	ISO 9231:2008 [IDF 129:2008].
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1736:2008 [IDF 9:2008]
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
LEITE CONDENSADO	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 1-30 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de Extrato seco desengordurado (ESD), sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.19.
LEITE EM PÓ E LEITE CONDENSADO	Determinação da Proteína em Extrato Seco Desengordurado por Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.37.
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) / Umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 6734: 2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 930.30
LEITE EM PÓ E LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
QUEIJO EM PÓ E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de Lactose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 1 g/100g	NMKL 148:1993
SORO DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADOS PROTEÍCOS EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
LEITES FERMENTADOS	Determinação de acidez por titulometria LQ: Ácido Lático - LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL	ISO 11869: 2012 [IDF 150:2012]
	Determinação de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria LQ: 0,5 %v/m	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 983.12
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
SOBREMESA LÁCTEA	Extrato seco total (sólidos totais) de origem láctea Extrato seco total (EST) LQ: 0,1 g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulação potenciométrica LQ: Ácido Láctico – LQ: 0,6 g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
MANTEIGA	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,4 mL/10g	IDF 6 – ISO 1740: 2004.
	Determinação de sólidos não-gordurosos por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 3727-2: 2001 [IDF 80-2:2001]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 3727-1: 2001 [IDF 80-1:2001]
MANTEIGA DA TERRA E COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,4 mL/10g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.2.
MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 17189: 2003 [IDF 194:2003]
GORDURA ANIDRA DE LEITE	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,1 mEq/kg	ISO 3976: 2006 [IDF 74:2006]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,4 mL/10g	ISO 1740: 2004 [IDF 6:2004]
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,4 mL/10g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 947.05
CREME DE LEITE E NATA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 2450: 2008 [IDF 16:2008]
RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1854:2008 [IDF 59:2008]
	Determinação de lipídios por butirometria método Van Gulik LQ: 0,1 g/100g	ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 2920: 2004 [IDF 58:2004]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.22.9.
CASEINAS	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,4 mL/10g	ISO 5547: 2008 [IDF 91:2008]
CASEÍNA E CASEINATOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 5543:2004 [IDF 127:2004]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5550: 2006 [IDF 78:2006]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CASEÍNA E CONCENTRADOS PROTEICOS	Determinação de proteína em base seca por cálculo	MAPA Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.37.
CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004]
CASEINA ALIMENTAR AO ÁCIDO E LÁCTICA	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5544: 2008 [IDF 89:2008]
CASEÍNA ALIMENTAR AO COALHO E CASEINATOS	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5545: 2008 [IDF 90:2008]
QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 5534: 2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.22.8.
BEBIDA LACTEA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1211: 2010 [IDF 1:2010]
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.6.
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,02 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.10.
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.25.
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.28.
	Determinação de Amido pelo método Lane-Eynon LQ: 0,1 g/100g	ISO 5554: 1978
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cálcio por portitulometria LQ: 0,01 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 983.19.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,02g/100g	Codex Stan 167: 1989.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE</u> <u>BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 995.11.
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.4.
	Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,2mEq/kg	ISO 3960: 2017
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 20 mg/kg	NMKL 194: 2013.
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 2 mg/kg	NMKL 194: 2013.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917: 1999.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N xfator) por cálculo LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871: 2009.
	Determinação de Umidade e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,2g/100g	ISO 1442: 1997.
	Determinação de Nitrogênio Total (Proteínas) em Cortes de Aves por Kjeldhal e titulometria LQ: 0,05 g/100g	ISO 1871: 2009.
	Determinação qualitativa de Formaldeído Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 931.08.
	Determinação qualitativa de Gás Sulfídrico Positivo/Negativo	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 004/IV
	Determinação de cálcio na base seca por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.9.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ácido Sórbico e Sorbatos por espectrofotometria UV/Vis LQ: 20 mg/Kg	NMKL 124: 1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 1,0 mg/kg	NMKL 124: 1997
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 5 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 990.28.
CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.	Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ 1 %	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.27.
CARCAÇAS DE AVES RESFRIADAS E CORTES DE AVES RESFRIADOS E CONGELADOS	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.16.
GELATINA E COLÁGENO	Determinação de pH por método eletrométrico LQ: 2 -12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.36.
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
	Determinação de acidez em óleo de pescado por titulometria LQ: 1,0 mg/g	ISO 660:2009
	Determinação de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos por Cromatografia Líquida LQ: 20,0 mg/kg	NMKL 124. 2ª Ed. 1997.
	Determinação de amido por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 5.3.
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 5 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 990.28.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 5.6.
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 931.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação do desglaciamento por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 5.8.
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01 g/100g	ISO 23776:2022.
	Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 196:2013.
	Determinação de Índice de Peróxidos por Titulometria LQ: 0,2 mEq/kg	ISO 3960:2017.
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria LQ: 2 mg/kg	NMKL 194, 2013.
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria LQ: 20 mg/kg	NMKL 194, 2013.
	Determinação de pH por Potenciometria Faixa: 2 - 12	ISO 2917:1999.
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 0,5 mg/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 969.23
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 5.22.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria LQ: 0,2g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 0,5 mg/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 969.23
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de Proteínas por Kjeldahle titulometria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871: 2009.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 0,01 mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 5.5.
	Determinação de Ácido Sórbico e Sorbatos por espectrofotometria UV/Vis LQ 20 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 974.10.
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/100g	NMKL 181: 2005
PEIXE SALGADO E SALGADO SECO	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 950.46B.
BACALHAU ESPALMADO E SIMILARES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	Codex Stan 167-1989
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 925.32
OVOS E CONSERVA DE OVOS	Determinação de umidade e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 925.30.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 933.06.
	Determinação de Proteína por Kjeldahl e titulometria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871: 2009.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 4.4.
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 4.2.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,2 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 980.23.
	Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural (HMF) pela Reação de Fiehe Positivo ou Negativo	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição. Método 183/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	ABNT NBR 15714-6: 2016.
	Determinação de Sólidos Insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 15714-5: 2009.
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 15714-2: 2009.
	Determinação qualitativa de albuminoides por precipitação pela Reação de Lund em mel Positivo/Negativo	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 182/IV
	Determinação de Umidade por Refratometria LQ: 0,25 g/100g	ABNT NBR 15714-2: 2009.
	Determinação de Glicídios redutores em glicose – glicídios não redutores em sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	Determinação de acidez livre por titulometria LQ: 2 mL/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 962.19.
	Determinação de açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 2,5 g/L	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 977.20.
	Determinação da atividade diastásica pela escala Goethe	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 958.09.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 15714-3: 2009.
PRÓPOLIS	Determinação de Cera por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 16956-1:2021
	Determinação de compostos fenólicos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,1 g/100g	ABNT NBR 16956-6:2021
	Determinação de compostos flavonóides por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,25 g/100g	ABNT NBR 16956-4:2021
	Determinação da massa mecânica (insolúveis em etanol), cera e solúveis em etanol LQ: 5,0 g/100g	ABNT NBR 16956-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PRÓPOLIS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 16956-3:2021
	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,25 g/100g	ABNT NBR 16956-2:2021
PRÓPOLIS E EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação da atividade de oxidação por colorimetria LQ: 0,5 segundos	Quality of propolis commercialized in the informal market. Ciênc. Tecnol. Aliment. Vol. 31(3), p. 752-757, 2011
CERA	Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.10.
EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação de compostos fenólicos por espectrofotometria UV Vis LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.6.
	Determinação de compostos flavonóides por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,20 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.6.
EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.14.
	Determinação do teor alcoólico por densímetro automático LQ: 1% v/m	POP – CFQ 10.010
PRÓPOLIS E POLEN	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 16956-3: 2021
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Cálcio por Volumetria LQ: 0,01 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 14.
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 12.
	Determinação de Cloretos solúveis por Volumetria LQ: 0,02 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 25.
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº 11.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria LQ: 0,01 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº 16.
	Determinação da Digestibilidade em pepsina 0,2% por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 06.
	Determinação de Extrato etéreo por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 10.
	Determinação de Glicídios redutores em Glicose – glicídios não redutores em Sacarose – determinação de amido – Glicídios Redutores em Lactose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	MAPA. Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. -. Método Nº 34.
	Determinação de Resíduos insolúveis em HCl por Gravimetria LQ: 10 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº 13.
	Determinação de Umidade e voláteis / Extrato seco por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº 02.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
FRUTAS E PRODUTOS DE FRUTAS	Determinação de Sólidos Solúveis por Refratometria LQ: 0,25 g /100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª Edição. Método 314/IV.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
COCO RALADO	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
LEITE DE COCO	Determinação de Lípidios pelo Método de Soxhlet por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 321/IV
	Determinação de Lípidios pelo Método butirométrico LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 322/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE DE COCO	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
ÓLEOS E GORDURAS	Determinação do Índice de Peróxido por Volumetria LQ: 0,2 mEq/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 326/IV
	Determinação do Índice de Refração por Refratometria LQ: 0,25 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 327/IV
	Determinação qualitativa da Rancidez por reação de Kreiss Positivo/Negativo	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 333/IV
	Determinação de Umidade e Sólidos Totais pelo método Gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 334/IV
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
CACAU E CHOCOLATE	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª Edição.. Método 263/IV
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
CHÁ, CAFÉ E DERIVADOS	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 032/IV
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2-12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 417/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOSE BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA	Determinação de Proteína Total por Kjeldahl e titulometria LQ: 0,3 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 036/IV
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 018/IV
	Determinação de atividade de água Faixa: 0,100 – 1,000	ISO 18787: 2017.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Glúten LQ: 5,0 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 418/IV.
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Açúcares totais por titulometria LQ: 0,01 g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,01 g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 17
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por gravimetria LQ: 0,2 g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 09
	Determinação da Relação álcool em peso extrato seco reduzido por cálculo LQ: 10	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 10
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação Sólidos Solúveis por Refratometria LQ: 0,25 g /100g	MAPA, Instrução Normativa nº 24 de 8 de setembro de 2005. Cad 04 nº 08-
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Açúcares totais por titulometria LQ: 0,01 g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13
	Determinação de Açúcares totais por titulometria LQ: 0,01 g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUAPARA CONSUMOHUMANO	Determinação de cloro residual total, cloro residual livre e cloro residual combinado pelo método colorimétrico com N,N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) Cloro Residual Total - LQ: 0,1 mg/L Cloro Residual Livre - LQ: 0,1 mg/L Cloro Residual Combinado - LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 H+ B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ 0,01 NTU	SMWW. 23ª Edição, 2130 B,
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUAPARA CONSUMO HUMANO	Amostragem para realização de ensaios químicos e biológicos. Realizada em ETA'S, ETÉ'S, Sistemas de Reservação , Redes de Distribuição,Sistemas de Abastecimento Público, Rios,Lagos, Represas Poços Freáticos e Profundos,Nascentes, Minas.	SMWW, 23ª Edição, Métodos 1060 e 9060. POP-COM-006