



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 41

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO ALAC LTDA. - EUROFINS / ALAC

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS: - FERMENTADAS - FERMENTO- DESTILADAS	Exame de Organoléptico Normal/Anormal	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 01
	Determinação de SO ₂ total por volumetria LQ: 0,01 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 16
	Determinação do grau alcoólico por densimetria LQ: 0,13% V/V a 20°C	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 03
	Determinação de Açúcares totais por volumetria LQ: 0,46 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 13
	Determinação de Acidez Total por volumetria LQ: 1,02 meq/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 05
	Determinação de Acidez Volátil por volumetria LQ: 2,33 meq/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 06
	Determinação de Acidez Fixa por volumetria LQ: 2 meq/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 07

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 27/05/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS: - FERMENTADAS - FERMENTO-DESTILADAS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Densidade a 20°C por densimetria LQ: 0,79 g/cm³	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 02
	Determinação de Extrato Seco Total por cálculo	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 08
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por cálculo	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 09
	Determinação de Cinzas por gravimetria LQ: 0,38 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 11
	Determinação de Cloretos por volumetria e potenciometria LQ: 0,10 mg/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 17 e 18
	Determinação de Sulfatos por comparação visual LQ: 0,7 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 19
	Determinação de Relação álcool/extrato seco por cálculo	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 10
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 04
	Determinação qualitativa de corantes artificiais por colorimetria	OIV. Compendium of International Methods of Analysis. Método OIV-MA-AS315-08, 2009.
BEBIDAS ALCÓOLICAS: - FERMENTADAS	Determinação de álcoois por cromatografia em fase gasosa Metanol LQ: 0,005 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS: - FERMENTADAS	Determinação de Ácidos Orgânicos por cromatografia em fase líquida Ácido Sórbico LQ: 0,5 mg/100 ml Ácido Benzoico LQ: 0,5 mg/100 ml	ISO 22855. 1ª edição, 15 de janeiro de 2008.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Ácido Cítrico em Bebidas por HPLC Ácido Cítrico LQ: 300 mg / L	COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF ANALYSIS – OIV. Organic Acids - Method OIV-MA-AS313-04 - Organic acids, 2009.
BEBIDAS ALCÓOLICAS: - DESTILO-RETIFICADAS	Determinação do grau alcoólico por densimetria LQ: 0,13% V/V a 20°C	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 03
	Determinação de Açúcares total por volumetria LQ: 0,46 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 08
	Determinação de Acidez Volátil por volumetria LQ: 2,33 g/100g álcool anidro	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 05
	Determinação de Acidez Total por volumetria LQ: 0,01 g/100 mL	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 04
	Determinação de Extrato Seco total por gravimetria LQ: 0,7 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 19
	Determinação de Cobre por espectrometria LQ: 0,20 g/L	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 11
	Determinação de Álcoois por cromatografia em fase gasosa Álcoois superiores LQ: 2,74 mg/100mL Aldeídos/ Acetaldeído LQ: 1,37 mg/100mL Ésteres/ Acetato de Etila LQ: 1,37 mg/100mL Furfural LQ: 1,58 mg/100mL Metanol LQ: 1,37 mg/100mL	Mapa Instrução Normativa nº 24 de 08.09.2005 Método 14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 LÁCTEOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de metais totais por espectrometria de massa ICP-MS Alumínio LQ: 0,1120 mg/Kg Antimônio LQ: 0,0112 mg/Kg Arsênio LQ: 0,0028 mg/Kg Bário LQ: 0,0560 mg/Kg Berílio LQ: 0,0014 mg/Kg Bismuto LQ: 0,0045 mg/Kg Boro LQ: 0,2240 mg/Kg Cádmio LQ: 0,0014 mg/Kg Cálcio LQ: 0,4480 mg/Kg Chumbo LQ: 0,0011 mg/Kg Cobalto LQ: 0,0014 mg/Kg Cobre LQ: 0,0112 mg/Kg Cromo LQ: 0,0011 mg/Kg Enxofre LQ: 1,1200 mg/Kg Estanho LQ: 0,0028 mg/Kg Estrôncio LQ: 0,0011 mg/Kg Ferro LQ: 0,0560 mg/Kg Fósforo LQ: 0,4480 mg/Kg Lítio LQ: 0,1120 mg/Kg Magnésio LQ: 0,1120 mg/Kg Manganês LQ: 0,0045 mg/Kg Mercurio LQ: 0,0020 mg/Kg Molibdênio LQ: 0,0048 mg/Kg Níquel LQ: 0,0022 mg/Kg Potássio LQ: 0,4480 mg/Kg Prata LQ: 0,4480 mg/Kg Selênio LQ: 0,0045 mg/Kg Sódio LQ: 0,4480 mg/Kg Titânio LQ: 0,0011 mg/Kg Tungstênio LQ: 0,0028 mg/Kg Urânio LQ: 0,0006 mg/Kg Vanádio LQ: 0,0014 mg/Kg Zinco LQ: 0,1120 mg/Kg	POP-FQ123

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 VEGETAL E ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de metais totais por espectrometria de massa ICP-MS Alumínio LQ: 0,2000 mg/Kg Antimônio LQ: 0,0200 mg/Kg Arsênio LQ: 0,0050 mg/Kg Bário LQ: 0,1000 mg/Kg Berílio LQ: 0,0025 mg/Kg Bismuto LQ: 0,0080 mg/Kg Boro LQ: 0,4000 mg/Kg Cádmio LQ: 0,0025 mg/Kg Cálcio LQ: 0,8000 mg/Kg Chumbo LQ: 0,0020 mg/Kg Cobalto LQ: 0,0025 mg/Kg Cobre LQ: 0,0200 mg/Kg Cromo LQ: 0,0020 mg/Kg Enxofre LQ: 4,0000 mg/Kg Estanho LQ: 0,0050 mg/Kg Estrôncio LQ: 0,0020 mg/Kg Ferro LQ: 0,1000 mg/Kg Fósforo LQ: 0,8000 mg/Kg Lítio LQ: 0,2000 mg/Kg Magnésio LQ: 0,2000 mg/Kg Manganês LQ: 0,0080 mg/Kg Mercúrio LQ: 0,0100 mg/Kg Molibdênio LQ: 0,0080 mg/Kg Níquel LQ: 0,0040 mg/Kg Potássio LQ: 0,8000 mg/Kg Prata LQ: 1,6000 mg/Kg Selênio LQ: 0,0080 mg/Kg Sódio LQ: 0,8000 mg/Kg Titânio LQ: 0,0020 mg/Kg Tungstênio LQ: 0,0050 mg/Kg Urânio LQ: 0,0010 mg/Kg Vanádio LQ: 0,0025 mg/kg Zinco LQ: 0,2000 mg/Kg	POP-FQ123

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL	Determinação quantitativa de gliadina (glúten - alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 5 mg/Kg	R-Biopharm – Procedimento para Ridascreen Gliadin (R7001). AOAC Intl. - OMA – 22ª Edição, Método 2012.01
	Determinação quantitativa de proteína de leite (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 2,5 mg/Kg	Ridascreen FASt Mil kart. N° (R4652)
	Determinação quantitativa de proteína de ovo (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 0,5 mg/Kg	Ridascreen FASt Ei/Egg protein (R6402)
	Determinação quantitativa de proteína de soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 2,5 mg/Kg	Ridascreen Fast Soya art. (R7102)
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS ÁGUAS DE PROCESSO SWAB	Determinação Quantitativa de Glúten por Imunoensaio Enzimático. LQ: 4 mg/Kg	SENSISpec ELISA Gliadina/Glúten 96/48 Teste Imunoensaio Enzimático para Determinação Quantitativa de Gliadina/Glúten em Alimentos (Ca.-Núm.: HU0030009, HU0030033).
	Determinação Quantitativa de Proteína do Leite Bovino (Alergênico) por Imunoensaio Enzimático. LQ: 0,4 mg/Kg	SENSISpec ELISA Leite 96/48 Imunoensaio Enzimático para Determinação Quantitativa de Proteína do Leite Bovino em Alimentos. (Cat. nº HU0030014, HU0030038).
	Determinação Quantitativa de Clara de Ovo (Alergênico) por Imunoensaio Enzimático. LQ: 0,4 mg/Kg	SENSISpec ELISA Clara de Ovo 96/48 Imunoensaio Enzimático para Determinação Quantitativa da Clara do Ovo em Alimentos. (Ca.-Núm.: HU0030031 ou HU0030007).
	Determinação Quantitativa de Soja (Alergênico) por Imunoensaio Enzimático. LQ: 0,04 mg/Kg	SENSISpec ELISA Soja 96/48 Imunoensaio Enzimático para Determinação Quantitativa de Soja em Alimentos (Ca.-Núm.: HU0030023, HU0030047).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de carboidratos, valor calórico e valor Energético por cálculo	ANVISA, IN 75/2020
	Determinação de Atividade d'água LQ: 0,1 aw	ISO 18787:2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Cálcio em base seca por volumetria LQ: 0,11 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 983.19
	Pesquisa de Rancidez por Reação de Kreiss	Instituto Adolfo Lutz.IAL.. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 279/IV
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,71 mEq de O2/Kg	MAPA, , Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.18 (extração) ISO 3960:2017 (determinação)
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,27 g/100 g	ISO 1841-2:1996
	Determinação de Colágeno por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,21 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.26
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARCAÇAS DE AVES CONGELADA	Teste de gotejamento (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, , Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 - CARCAÇAS DE AVES RESFRIADAS, CORTES DE AVES RESFRIADOS E CONGELADOS	Determinação da Relação Umidade / Proteína em Aves por Gravimetria e Cálculo.	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.25
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Relação Umidade/Proteína por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.25
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Amido Qualitativo por Colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.4
	Deteccção de Formaldeído por Colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
	Determinação da Cálcio em base seca via ICP-MS. LQ: 0,0078 g/100g	NMKL 153, 1996.
	Determinação de Ácido Benzoico e Ácido Sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV Ácido Sórbico LQ: 0,002 g/100g Ácido Benzoico LQ: 0,002 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Métodos 1.2 e 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 1442:2023
	Determinação de pH pelo método eletrometrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (NX6,25) por cálculo LQ: 0,50 g/100 g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitrito de sódio por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002 g/100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrato de sódio por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,003 g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de gordura total por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,5 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloretos em NaCl por titulometria LQ: 0,27 g/100 g	ISO 1841-2: 1996
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,28 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.10
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE MECANICAMENTE SEPARADA	Determinação de Teor de Ossos por Gravimetria LQ: 0,1 %	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2022. Método 1.27
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,55g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
GELATINA, COLÁGENO	Determinação de pH por Potenciometria Faixa: 2 a 10	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 1.23
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - OVOS E DERIVADOS	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 4.4
	Determinação de sólidos totais/ Umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.30
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (NX6,25) por cálculo LQ: 0,50 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de gordura total por gravimetria e extração com solvente LQ: 0,05 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, Método 925.32
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 4.2
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 2 a 12	ISO 2917: 1999
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (NX6,25) por cálculo LQ: 0,50 g/100 g	ISO1871:2009
LÁCTEOS - LEITE	Pesquisa de Cloretos por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2022. Método 2.9
	Pesquisa de Sacarose	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 442/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - LEITE	Determinação de Densidade por densimetria LQ: 1,015 g/mL a 15°C	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 423/IV
	Determinação de Monossacarídeos e Dissacarídeos por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração LQ: 0,5 g / 100 g	POP-FQ271 / 4
	Pesquisa de Peroxidase por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.35
	Pesquisa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.13
LÁCTEOS - CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de Extrato Seco Total por Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 2920 / IDF 58: 2004
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE EM PÓ	Determinação de Índice de CMP por cromatografia em fase líquida de alta eficiência com detector espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.23.
LÁCTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 931.08
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (NX6,38) por cálculo LQ: 0,50 g/100 g	ISO 8968-1 / IDF20/1:2014
LÁCTEOS - LEITES	Determinação de vitamina C pelo método potenciométrico LQ:11,5 mg / 100g	POP-VI001
	Pesquisa de Fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. 2.20

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - LEITE	Determinação de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.38
	Determinação do índice crioscópico Faixa: - 0,600°C a 0 °C	ISO 5764/IDF 108:2009
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,45° Dornic	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 427/IV
LÁCTEOS - LEITE FLUIDO, BEBIDA LACTEA, LEITES FERMENTADOS	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1211:2010 / IDF 1: 2010
LÁCTEOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,3 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.46
LÁCTEOS - CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,01g de ácido láctico/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 947.05
LÁCTEOS - CREME DE LEITE E NATA	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 23318:2024
LÁCTEOS - LEITE FLUÍDO	Determinação de densidade relativa a 15° por densímetro automático LQ:0,001 g/cm3	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.10
LÁCTEOS - LEITE FLUÍDO E LEITE EM PÓ	Determinação de extrato seco total e desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2024, Método2.18

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - LEITE E LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de sacarose por refectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.14
LÁCTEOS - LEITE EM PÓ	Determinação de partículas queimadas por método visual LQ:7,5 mg/Disco A	ADPI, Bulletin 916, 2002
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ:0,50 g/100 g	POP-FQ285
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01 g de ácido láctico/100g	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 453/IV
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25 mL de NaOH 0,1 N / 10 g de SNG	ISO 6091 / IDF86: 2010
	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 23318:2024
	Determinação de Dispersibilidade por Gravimetria LQ: 0,01 %	ISO/TS 17758:2014 [IDF 87:2014]
	Determinação do Índice de Solubilidade por Inspeção Visual LQ: 0,10 mL / 24 °C	ISO 8156 / IDF 129:2005
	Determinação de Umectabilidade pelo método Temporal LQ: 5 segundos	ISO/TS 17758:2014 [IDF 87:2014]
LÁCTEOS - LEITE EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ E QUEIJO EM PÓ	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 5537 / IDF 26 A : 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por eletrometria Faixa: 2 a 14	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.36
LÁCTEOS - LEITE FLUIDO, LEITE CONDENSADO, FERMENTADO E EM PÓ, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA E DOCE DE LEITE	Determinação qualitativa de Amido por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.6
LÁCTEOS - QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO.	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.40 ISO 5534 / IDF04:2004
LÁCTEOS - QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1735 / IDF 5: 2004 POP-FQ063
	Determinação de Matéria Gorda no Extrato Seco por Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.21
LÁCTEOS - RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de Matéria Gorda no Extrato Seco por Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.21.
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal,2024. Método 2.40. ISO 2920 / IDF58:2004
	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria	ISO 3433:2008 [IDF 222]
	Determinação de Gordura Total por Extração por Solvente / Gravimetria	ISO 1854:2008 [IDF 59]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01 g de ácido láctico/100g	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 481 e 482/IV
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,5g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.40 ISO 6734 / IDF15:3010
LÁCTEOS - LEITE CONDENSADO E SOBREMESA LACTEAS	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e sólidos totais de origem láctea por Gravimetria LQ: 0,50g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.19. ISO 6734 / IDF15:2010
LÁCTEOS - DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 23318:2024
LÁCTEOS -LEITE CONDENSADO	Determinação de Índice de CMP em leite condensado por HPLC-UV LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. 2.23
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV (HPLC-UV) LQ: 20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.23
	Determinação de Sólidos Lácteos Não Gordurosos por Gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.18
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração (HPLC-RI) Frutose LQ: 1 g/100g Glicose LQ: 1 g/100g Sacarose LQ: 1 g/100g	NMKL 148, 1993

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 16
--------------------------------	-----------

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS -LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO	Determinação de Proteína em Extrato Seco Desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.37
LÁCTEOS -DOCE DE LEITE, LEITE EM PÓ E DERIVADOS	Determinação de Resíduo Mineral fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,30 g/100 g.	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 930.30 POP-FQ066
LÁCTEOS - LEITE FLUIDO, LEITE CONDENSADO E LEITE EM PÓ	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo	MAPA, Métodos oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.18
LÁCTEOS - LEITE FERMENTADO, SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g de ácido láctico/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
LÁCTEOS -LEITE FLUÍDO, SORO DE LEITE	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
LÁCTEOS -LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Ácido Benzoico e Ácido Sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV Ácido Sórbico LQ: 30 mg/kg Ácido Benzoico LQ: 30 mg/kg	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal, 2024. Métodos 2.3 e 2.4. ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
LÁCTEOS - MANTEIGA	Determinação de extrato seco desengordurado / sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.18 ISO 3727-2/ IDF80-2:2001.
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 3727-1 / IDF 80-1: 2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
LÁCTEOS - MANTEIGA	Determinação de Acidez por Titulometria. LQ: 0,20 milimoles/100g de matéria gorda	ISO 1740 / IDF:06 2004
	Determinação de Cloreto de Sódio por Gravimetria LQ: 0,27g de NaCl/100g	ISO 15648 / IDF179: 2004 POP-FQ282
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,2mEq de O ₂ /Kg de gordura	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 965.33
LÁCTEOS - MANTEIGA DA TERRA E MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25 mL em solução alcalina normal/100g (%SAN)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024. Método 2.1
LÁCTEOS - GORDURA ANIDRA DE LEITE	Determinação de Acidez por Titulometria. LQ: 0,01g ácido oleico/100g de gordura	IDF 06:2004
MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de Gordura Total por Extração com Solvente / Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 17189 / IDF 194:2003 POP-FQ064
ALIMENTOS PROCESSADOS - SAL E SALMOURA	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002g/100g	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 081/IV
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,003g/100g	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008. Método 081/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS - SAL E SALMOURA	Determinação de cloreto de sódio por potenciometria LQ: 0,27 g/100g	POP-FQ282

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS	Determinação de Perfil de Ácidos Graxos por cromatografia gasosa GC-FID	Instituto Adolfo Lutz .. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2005 Método 053/IV
	Gorduras saturadas LQ: 0,1 g/100 g	
	Gorduras trans LQ: 0,01 g/100 g	
	Gorduras insaturadas LQ: 0,1 g/100 g	
	Gorduras polinsaturadas LQ: 0,1 g/100 g	
	Gorduras monoinsaturadas LQ: 0,1 g/100 g	
	Ômega 3 LQ: 0,1 g/100g	
	Ômega 6 LQ: 0,1 g/100 g	
	Ômega 9 LQ: 0,1 g/100 g	
	Perfil de ácidos graxos LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Butírico (C4:0) LQ: 0,1g/100 g	
	Ácido Capróico (C6:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Caprílico (C8:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Cáprico (C10:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Láurico (C12:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Mirístico (C14:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Miristoléico (C14:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Pentadecanóico (C15:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-10-Pentadecanóico (C15:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Palmítico (C16:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Palmitoléico (C16:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Heptadecanóico (C17:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-10-Heptadecenóico (C17:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Esteárico (C18:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Oléico (C18:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Elaídico (C18:1n9t) LQ: 0,01 g/100 g	
	Ácido Linoléico (C18:2) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Linolelaídico (C18:2n6t) LQ: 0,01 g/100 g	
	Ácido linolênico (C18:3n3) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido gama-Linolênico (C18:3n6) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido araquídico (C20:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido behênico (C22:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-11,14,17-Eicosatrienóico (C20:3n3) LQ: 0,1 g/100 g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS	Determinação de Perfil de Ácidos Graxos por cromatografia gasosa GC-FID (CONTINUAÇÃO)	Instituto Adolfo Lutz .. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2005 Método 053/IV
	Ácido cis-11,14-Heicosadienóico (C20:2) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-11-Eicosenóico (C20:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-13,16-Docosadienóico (C22:2) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenóico (C22:6n3) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenóico (C20:5n3) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido cis-8,11,14-Eicosatrienóico (C20:3n6) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Docosa-Hexaenóico (C 22:6) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Eicosanóico (20:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Eicosa-Pentaenóico (C 20:5) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Erúico (C22:1n9) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Erúico (C22:1) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Heneicosanóico (C21:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Lignocérico (C24:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Ácido Tricosanóico (C23:0) LQ: 0,1 g/100 g	
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 018/IV-A
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	POP-FQ088
	Determinação de Proteína total/ nitrogênio por volumetria LQ: 0,30 g/100 g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS	Determinação de amido Quantitativo por volumetria Faixa: 0,2 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 043/IV.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 14	Instituto Adolfo Lutz Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 017/IV-A, 271/IV e 417/IV
	Determinação de fibra alimentar total, solúvel e insolúvel por enzimático gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 991.43
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz.. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 016/IV
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz . Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 012/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS DOCE EM GERAL	Determinação de Gordura Total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 920.177
ALIMENTOS PROCESSADOS FARINHAS, BOLOS, PÃES, BISCOITOS E SIMILARES	Determinação de gordura total/ lipídios/ extrato etéreo por gravimetria LQ: 0,04 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 922.06 AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 935.39
ALIMENTOS PROCESSADOS MACARRÃO, MASSAS EM GERAL, PIZZAS, LASANHAS E SIMILARES	Determinação de Gordura total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 925.12
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Gordura total por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	POP FQ088

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS SOBREMESAS GELADAS, SORVETES, MOUSSE, LEITE DE COCO E SIMILARES	Determinação de Gordura total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 23318:2024
ALIMENTOS PROCESSADOS CREMES, MOLHOS, MAIONESE E SIMILARES COM GORDURA TOTAL MENOR QUE 45%	Determinação de Gordura total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 995.19
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Gordura total por gravimetria L: 0,5 g/100 g	POP FQ088
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL CACAU	Determinação de Gordura por gravimetria LQ: 0,04 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 963.15
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS PROCESSADOS, SAL E SALMOURA	Determinação de cloretos por potenciometria LQ: 0,27 g/100g	POP-FQ282
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de ácido fólico (vitamina B9) por cromatografia líquida LQ: 3,3 ug / 100 g	POP-VI005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas insolúveis em Ácido Clorídrico (HCl) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 941.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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, ALIMENTOS PROCESSADOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Perfil de Açúcares por Cromatografia Iônica Lactose LQ: 0,1 g/100g Maltose LQ: 0,1 g/100g Sacarose LQ: 0,1 g/100g Frutose LQ: 0,1 g/100g Glicose LQ: 0,1 g/100g Galactose LQ: 0,1 g/100g Perfil de Açúcares (Soma) LQ: 0,6 g/100g	POP-FQ296
MATERIA-PRIMA PARA RAÇÕES E RAÇÃO	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,03 g/100g	POP-FQ100
RAÇÃO	Determinação de flúor por potenciometria LQ: 6 mg/Kg	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 975.08
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Determinação de cafeína por cromatografia líquida Amostras sólidas LQ:0,032 g/100g Amostras Líquidas LQ: 1,0 mg/L Amostras sem cafeína ou com baixo teor LQ: 0,006 g/100g	ISO 20481. 1ª edição, 01 de maio de 2008; versão corrigida: 01/12/2008.
ALIMENTOS PROCESSADOS, ÓLEOS E GORDURAS	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,1 meq/Kg	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 965.33
ALIMENTOS PROCESSADOS, ÓLEOS E GORDURAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (NX6,25) por cálculo LQ: 0,50 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 032/IV
	Determinação de Impurezas Insolúveis em éter de petróleo por volumetria LQ: 0,02 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 335/IV
	Determinação de acidez por titulometria em óleos e gorduras LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz . Métodos físico-químicos de análise de alimentos, 2008 Método 325/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
GELO PARA ABASTECIMENTO	Determinação de Metais Totais e Dissolvido por espectrometria de massa ICP-MS Alumínio LQ: 0,008 mg/L Antimônio LQ: 0,0008 mg/L Arsênio LQ: 0,0001 mg/L Bário LQ: 0,010 mg/L Berílio LQ: 0,0001 mg/L Bismuto LQ: 0,0008 mg/L Boro LQ: 0,1 mg/L Cádmio LQ: 0,0001 mg/L Cálcio LQ: 0,008 mg/L Chumbo LQ: 0,0002 mg/L Cobalto LQ: 0,0001 mg/L Cobre LQ: 0,0009 mg/L Cromo LQ: 0,001 mg/L Enxofre LQ: 2,5 mg/L Estanho LQ: 0,0002 mg/L Estrôncio LQ: 0,0002 mg/L Ferro LQ: 0,004 mg/L Fósforo LQ: 0,02 mg/L Lítio LQ: 0,008 mg/L Magnésio LQ: 0,009 mg/L Manganês LQ: 0,0008 mg/L Mercúrio LQ: 0,0002 mg/L Molibdênio LQ: 0,0008 mg/L Níquel LQ: 0,0008 mg/L Potássio LQ: 0,125 mg/L Prata LQ: 0,008 mg/L Selênio LQ: 0,002 mg/L Sódio LQ: 0,81 mg/L Titânio LQ: 0,002 mg/L Tungstênio LQ: 0,0001 mg/L Urânio LQ: 0,0001 mg/L Vanádio LQ: 0,0001 mg/L Zinco LQ: 0,01 mg/L	STANDARD METHODS 24 ^a EDIÇÃO: MÉTODO 3030-B, 3030-E, 3125-B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2003.01 AFNOR 01/06-09/97 POPMB060
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal, 2024
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água $\geq 0,95$ LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água $< 0,95$ LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2: 2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF – Chapter 9.8. 5. ^a Edição, 2015.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Teste de Esterilidade comercial para alimentos de Baixa Acidez – pH >4,6	MAPA , Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal, 2024
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 997.02 e 2014.05
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M01/2-09/89C . POP-MB009
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 990.12 AFNOR 01/01-09/89 POPMB055
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2003.07, 2003.08 e 2003.11
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 998.08 e 991.14 .
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2004.02 ISO11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR 01/15-09/16 – POP-MB076
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	NºBIO-12/2-06/94. ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR 01/15-09/16 – POP-MB077
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2011.03 ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR 12/32 -10/11 ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2013.01 ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR 01/16-11/16 – POP-MB075
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella Enteritidis</i> . - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella Typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014
	Listeria spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214-1:1998
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2: 2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 986.33 e 989.10
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 989.10 e 986.33
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2007.06
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS -IOGURTE	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/ml LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003/IDF 117:2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL E LÁCTEOS.	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa, pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO-6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 POP-MB054
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa, pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: Ausência NMP/g LQ: Ausência NMP/mL	ISO-6888-3:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Faixa: 0 à 110 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Faixa: 0 à 110 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARCAÇA, INSTALAÇÃO	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 2003.01
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 997.02
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 991.14
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AFNOR 3M01/2-09/89C POP-MB009
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 990.12
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ cm ² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22 ^a . Edição, método 2003.07, 2003.08, 2003.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARCAÇA, INSTALAÇÃO	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/ cm² LQ: 1UFC/swab	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 998.08 e 991.14
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2004.02 ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR 01/15-09/16 – POP-MB076
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	NºBIO-12/2-06/94. ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR 01/15-09/16 – POP-MB077
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Easy).	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2011.03 ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Easy).	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 2013.01 ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR 01/16-11/16 – POP-MB075
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/cm² LQ: 1UFC/swab	ISO 7932:2004
AMOSTRAS AMBIENTAIS EXPOSIÇÃO DE PLACAS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/15min/cm³/placa	ISO 21527-1: 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS EXPOSIÇÃO DE PLACAS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/ 15min /cm³/placa	ISO 4833-2:2013
ALIMENTOS PROCESSADOS - AÇÚCARES	Sujidades Leves – Determinação quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.80
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALHO EM PÓ, CEBOLA MOIDA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica sedimentação/flutuação. LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 975.50
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS INFANTIS (PURÊS)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de sedimentação. LQ: 1 sujidade	AOAC OMA - 970.73 - 21th ed., 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS - AMIDO	Sujidades Leves – Determinação quantitativa pela técnica de peneiração LQ: 1 sujidade.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.35
ALIMENTOS PROCESSADOS - AMIDO	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de peneiração.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.35
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - ASSADOS COM FRUTAS E NOZES	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de digestão pancreatina, hidrólise ácida. LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.37
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - ASSADOS COM FRUTAS E NOZES	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de digestão pancreatina, hidrólise ácida.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.37
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Identificação de matéria Macroscópica – Determinação quantitativa pela técnica de Visualização direta LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.66

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS - CACAU/CHOCOLATE	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 965.38
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 965.38
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CAFÉ MOÍDO E SUBSTITUTOS DO CAFÉ	Sujidades Leves em Café moído e substitutos do café - Método flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 988.16
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 988.16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CALDA, MEL, MELAÇO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.79
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CANELA (MOÍDA)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 968.38
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CARDAMOMO, SEMENTE DE AIPO, COENTRO, GENGIBRE E PIMENTA BRANCA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 977.24
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CEREAIS MILHO E ARROZ E PRODUTOS DE MILHO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.71
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CEREAIS MILHO E ARROZ E PRODUTOS DE MILHO	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.71

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 -CEVADA, AVEIA, MISTURA DE CEREAIS SECOS INFANTIS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 980.27
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CEVADA, AVEIA, MISTURA DE CEREAIS SECOS INFANTIS	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 980.27
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CHÁS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 981.18
ALIMENTOS PROCESSADOS - COCO RALADO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 978.19
ALIMENTOS PROCESSADOS - COCO RALADO	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 978.19
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - COGUMELOS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 967.24 .
ALIMENTOS PROCESSADOS - DOCES	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 971.34
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA BRANCA PRÉ E PÓS MOÍDA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC OMA - 972.32. 21th ed., 2019
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE ARROZ EM PÓ, PRODUTOS EXTRAÍDOS DE ARROZ E PAPEL DE ARROZ	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 982.32

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 - FARINHA DE ARROZ EM PÓ, PRODUTOS EXTRAÍDOS DE ARROZ E PAPEL DE ARROZ	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 982.32
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE MILHO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de digestão pancreática , hidrólise ácida e sedimentação LQ: 1 sujidade	AOAC OMA - 965.39. 21th ed., 2019.
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de digestão pancreática , hidrólise ácida e sedimentação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 965.39
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE SOJA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.33
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação .	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.33
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE TRIGO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 993.26
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 993.26
ALIMENTOS PROCESSADOS - GELÉIAS E COMPOTAS	Sujidades Leves – Determinação quantitativa pela técnica microscópica LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 950.89
ALIMENTOS PROCESSADOS - GOMA DE MASCAR	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica microscópica LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 950.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 - GRÃOS E SEMENTES	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 950.86
	Sujidades Leves - Determinação Qualitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 950.86
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LINGUIÇA DE PORCO CRUA, CARNE MOÍDA, HAMBÚRGUER	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de digestão enzimática LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 973.60
ALIMENTOS PROCESSADOS - MAÇÃ DESIDRATADA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica microscópica LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.77
ALIMENTOS PROCESSADOS - MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 969.41
	Sujidades Leves - Determinação Qualitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 969.41
ALIMENTOS PROCESSADOS - MOLHO PARA ALIMENTOS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.86
ALIMENTOS PROCESSADOS - MOSTARDA (PRONTA)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 968.33
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - NOZES SEM CASCA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de sedimentação, flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 968.33
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de sedimentação, flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 968.33
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - ORÉGANO (NÃO MOÍDO)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 969.44

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 - OVOS E PRODUTOS DE OVOS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de digestão enzimática e sedimentação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 960.50
ALIMENTOS PROCESSADOS - PÃES BRANCOS E COM ALTO TEOR DE GORDURA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.70
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.70
ALIMENTOS PROCESSADOS - PÃES COM ALTO TEOR DE FARELO	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.36
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.36
ALIMENTOS PROCESSADOS - PÁPRICA	Sujidades Leves – Determinação quantitativa pela técnica de peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 977.25 AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.94
ALIMENTOS PROCESSADOS - PASSAS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica microscópica LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 969.42
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PEIXE ENLATADO E PRODUTOS DE PEIXE	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.38
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - PICLES	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.85
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - PIMENTA	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 972.40

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PROCESSADOS - PRODUTOS DE TOMATE	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica microscópica, sedimentação e peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 955.46
LÁCTEOS - PRODUTOS LÁCTEOS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 960.49
	Sujidades Leves - Determinação qualitativa pela técnica de filtração.	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 960.49
ALIMENTOS PROCESSADOS - SUCOS DE FRUTAS CÍTRICAS E DE ABACAXI (ENLATADOS)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica microscópica e peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 970.72
ALIMENTOS PROCESSADOS - TEMPERO (RACHADOS E PEDAÇOS)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 965.40
ALIMENTOS PROCESSADOS - TEMPERO E CONDIMENTO (PÓ OU LÍQUIDA)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 975.48B
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - TEMPEROS E CONDIMENTOS	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 975.49
ALIMENTOS PROCESSADOS - TEMPEROS (INTEIRO)	Sujidades Leves - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA 22ª. Edição, método 945.83

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Contagem microscópica de fungos em tomates inteiros enlatados	AOAC Intl. OMA – 945.90. 22th ed.,2023.
	Contagem microscópica de fungos em molhos de tomate contendo ingredientes	AOAC Intl. OMA – 945.92. 22th ed.,2023.
	Contagem Microscópica de fungos em especiarias moídas.	AOAC Intl. OMA – 945.94. 22th ed.,2023.
	Sujidades leves em polpa de figo e frutas	AOAC Intl. OMA – 964.23. 22th ed.,2023.
	Contagem microscópica de fungos em produtos de tomate, molhos, purês e catchup	AOAC Intl. OMA – 965.41. 22th ed.,2023.
	Sujidades leves em gomas	AOAC Intl. OMA – 969.45. 22th ed.,2023.
	Sujidades leves em produtos de batatas (Desidratadas)	AOAC Intl. OMA – 972.39. 22th ed.,2023.
	Sujidades pesadas (Areia) em especiarias e condimentos	AOAC Intl. OMA – 975.48. 22th ed.,2023.
	Sujidades leves – Pulgões em Lúpulo	AOAC Intl. OMA – 994.05. 22th ed.,2023.
	Campylobacter spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 10272-2
	Clostridium sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1
	STEC - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC (PTM) 071902
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 7251

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Metais Totais e dissolvidos por espectrometria de massa ICP-MS Alumínio LQ: 0,008 mg/L Antimônio LQ: 0,0008 mg/L Arsênio LQ: 0,0001 mg/L Bário LQ: 0,01 mg/L Berílio LQ: 0,0001 mg/L Bismuto LQ: 0,0008 mg/L Boro LQ: 0,1 mg/L Cádmio LQ: 0,0001 mg/L Cálcio LQ: 0,008 mg/L Chumbo LQ: 0,0002 mg/L Cobalto LQ: 0,0001 mg/L Cobre LQ: 0,009 mg/L Cromo LQ: 0,0001 mg/L Enxofre LQ: 2,50 mg/L Estanho LQ: 0,0002 mg/L Estrôncio LQ: 0,0002 mg/L Ferro LQ: 0,004 mg/L Fósforo LQ: 0,02 mg/L Lítio LQ: 0,008 mg/L Magnésio LQ: 0,008 mg/L Manganês LQ: 0,0008 mg/L Mercurio LQ: 0,0002 mg/L Molibdênio LQ: 0,0008 mg/L Níquel LQ: 0,0008 mg/L Potássio LQ: 0,125 mg/L Prata LQ: 0,008 mg/L Selênio LQ: 0,002 mg/L Sódio LQ: 0,081 mg/L Titânio LQ: 0,002 mg/L Tungstênio LQ: 0,0001 mg/L Urânio LQ: 0,0001 mg/L Vanádio LQ: 0,0001 mg/L Zinco LQ: 0,01 mg/L	STANDARD METHODS 24 ^a EDIÇÃO: MÉTODO 3030 B, 3030 E, 3125 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 SUPERFICIAL, ÁGUA RESIDUAL E ÁGUA SUBTERRÂNEA	Determinação de Metais Totais e dissolvidos por espectrometria de massa ICP-MS Alumínio LQ: 0,008 mg/L Antimônio LQ: 0,0008 mg/L Arsênio LQ: 0,0001 mg/L Bário LQ: 0,01 mg/L Berílio LQ: 0,0001 mg/L Bismuto LQ: 0,0008 mg/L Boro LQ: 0,1 mg/L Cádmio LQ: 0,0001 mg/L Cálcio LQ: 0,008 mg/L Chumbo LQ: 0,0002 mg/L Cobalto LQ: 0,0001 mg/L Cobre LQ: 0,0009 mg/L Cromo LQ: 0,001 mg/L Enxofre LQ: 2,50 mg/L Estanho LQ: 0,0002 mg/L Estrôncio LQ: 0,0002 mg/L Ferro LQ: 0,004 mg/L Fósforo LQ: 0,02 mg/L Lítio LQ: 0,008 mg/L Magnésio LQ: 0,009 mg/L Manganês LQ: 0,0008 mg/L Mercúrio LQ: 0,0002 mg/L Molibdênio LQ: 0,0008 mg/L Níquel LQ: 0,0008 mg/L Potássio LQ: 0,125 mg/L Prata LQ: 0,2 mg/L Selênio LQ: 0,002 mg/L Sódio LQ: 0,081 mg/L Titânio LQ: 0,002 mg/L Tungstênio LQ: 0,0001 mg/L Urânio LQ: 0,0001 mg/L Vanádio LQ: 0,0001 mg/L Zinco LQ: 0,01 mg/L Tálio LQ: 0,002 mg/L Silício LQ: 0,1 mg/L Sílica LQ: 0,214 mg/L	STANDARD METHODS 24 ^a EDIÇÃO: MÉTODO 3030 B, 3030 E, 3030 F, 3125 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0611	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 TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 ml	ISO 9308-1: 2014
	Enterococcus sp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (36°C e 22°C) em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 MI	ISO 14189:2013
XXXX	XXXX	XXXX