

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 40

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIOLANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S /
LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S

ACREDITAÇÃO	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 1442:1997	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999	
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002g/100g	NMKL 194: 2013	
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5mEq/kg	ISO 3960:2017	
	Determinação da Relação U/P - umidade/proteína - por Cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.25	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 20/06/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
AVES	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test) LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.28	
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4	
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,42 g/100g	ISO 13730:1996	
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/100g	NMKL 181: 2005	
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6	
	Determinação de Teor de óssos por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.27	
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009	
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.23	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5mg deN/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.5	
	Determinação do Desglaciamento por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.8	
	Determinação de sódio e potássio por espectrometria de emissão atômica por chama LQ Sódio: 0,19mg/kg LQ Potássio: 0,17mg/kg	AOAC Intl OMA 21ªed 2019 Método969.23	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO		CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS		ENSAIOS QUÍMICOS		
PRODUTOS COLMEIA	DA	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UVVis LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA- 21ª edição, Método 980.23	
		Determinação de Sólidos insolúveis por gravimetria LQ: 0,01g/100g	ABNT NBR 15714-5: 2009	
		Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/ resíduo mineral por Gravimetria LQ:0,1g/100g	ABNT NBR 15714-3: 2009	
		Determinação de sacarose, glicose, frutose e açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ:5,2g/100g	AOAC Intl OMA 21ªed Método 977.20	
		Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ABNT 15714-6: 2020	
		Determinação da acidez por titulometria LQ: 0,6 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 962.19	
		Determinação de umidade por refratometria LQ: 10g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 969.38	
		Determinação de Atividade Diastásica pela escala Goethe L.Q: 3,75 Goethe	IHC - Harmonised Methods of the International Honey Commission Diastase, 2009	
MEL		Determinação de Atividade Diastásica pela escala de Goethe LQ: 0,67g/100g	AOAC 958.09	
PRÓPOLIS E PÓLEN		Determinação do teor de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 3.17	
CERA DE ABELHA		Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 0,12g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.10	
CARNES PRODUTOS CARNEOS		Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124: 1997 emenda 2007	
		Determinação de Cálcio por titulometria em Base Seca L.Q: 0,05g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 983.19.	
		Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ:0,006g de SO2/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 990.28	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030aw	ISO 18787:2017	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
	Determinação de Sólidos Totais por Gravimetria LQ:0,08g/100g	AOAC OMA 925.30 - 21ªed 2019	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 4.4	
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 4.2	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,01g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.32	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2g NaCl/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 5.6	
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 21ª. edição, Método 931.08	
BACALHAU ESPALMADO SIMILARES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,40g/100g	Codex Stan 167-1989	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria LQ 0,79g/100g	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2017	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo /resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.	
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,15g/kg	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS ANIMAIS PARA ANIMAIS	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/100g	CBA	A- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,79g/100g	CBA	A- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ. 0,31mg/L	CBA	A- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017.
	Determinação de gorduras por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,80g/100g	CBA	2017
	Determinação de gorduras por gravimetria hidrólise ácida e extração com Soxhlet LQ: 0,49g/100g	CBA	2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS INTEGRAS E MOIDAS	Determinação de acidez (NaOH) por volumetria LQ: 0,17 mL de solução N%	Instituto Adolfo Lutz.	Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 415/IV.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ	001
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia iônica LQ. 0,001g/100g	NM	KL 165: 2000
PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO	Determinação de umidade por gravimetria LQ. 0,31g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição,	Método 950.46B
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO	1871: 2009
	Determinação de Histamina pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 20 mg/kg	NM	KL 196: 2013
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO	936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO	1442:1997
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO	1443: 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E PROCEDIMENTO	/OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917: 1999	
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002g/100g	NMKL 194: 2013	
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5 mEq/kg	ISO 3960:2017	
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.22	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,42 g/kg	ISO 13730:1996	
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005	
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6	
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017	
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009	
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007	
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000	
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ: 0,006g de SO ₂ /100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 990.28	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria LQ 0,79g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA	
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,68mg de NaOH/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 2	
	Determinação de lipídios por extração com solvente por gravimetria LQ: 0,8g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 10	
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,15g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 10	
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,43g/kg	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 25	
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 32.	
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,15g/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV.	
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2%;0,02%; 0,002%; 0,0002%	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 06.	
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2%;0,02%; 0,002%; 0,0002%	AOAC OMA 971.09 21ªed 2019	
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2%;0,02%; 0,002%; 0,0002%	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2017	
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 11	
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,79g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 08.	
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,17g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
MARGARINA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]	
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 18/IV.	
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,18g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV	
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,17g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.	
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 044/IV	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010	
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017	
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E PROCEDIMENTO	/OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS alimentos infantil, achocolatados e produtos de cacau, balas	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
confeitos, bombom, goma de mascar, açúcar, molhos, biscoitos, massas, produtos	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998	
dietéticos, produtos de panificação, óleos e gorduras vegetais e	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 1442:1997	
e animais gelados comestíveis, produtos proteicos	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010	
de vegetais alimentos semi-prontos alimentos prontos, aditivos	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017	
aditivos intencionais, coadjuvantes, suplementos alimentares	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009	
vitaminicos, dietas enterais, sal e salmora, pós e desidratados para preparo de alimentos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007	
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000	
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,86g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.6	
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,25 g/100g	ISO 8968-1 / IDF 20-1: 2014	
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6	
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 21ª. edição, Método 931.08	
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,1mg/kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 001	
LEITE FLUIDO	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,07g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.1.2	
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6	
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]	
LEITE FLUIDO EXCETO DESNATADO	Determinação de Gordura, Matéria Gorda no Extrato Seco, Lipídios Totais por butirômetro. LQ: 0,1g/100g	NMKL 40: 2005	
LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.19	
	Determinação do índice crioscópico Faixa: -0,512 a -0,530 °C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]	
	Determinação qualitativa da peroxidase por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.35	
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.21	
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.11	
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.14	
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.38	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloreto de sódio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.9	
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]	
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15	
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24	
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,04g/100g	AOAC 947.05	
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: LQ: 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 945.46	
MANTEIGA	Determinação de Cloretos de Sódio por titulometria LQ:0,12g /100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]	
	Determinação de acidez (SAN%) por titulometria LQ: 0,25g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.2	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-1 [IDF 80-1: 2001]	
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-2 [IDF80-2:2001]	
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]	
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria	AOAC OMA 965.33 21ªed 2019	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6	
	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,21 mol/L por 10g de SNG	ISO 6091:2010 [IDF 86: 2010]	
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]	
	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916	
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37	
CASEINA E CASEINATO	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916	
	Determinação de Acidez por gravimetria LQ: 0,003g/100g	ISO 5547:2008 (IDF 91:2008)	
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,20 g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]	
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.36	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]	
QUEIJO DE SORO DE LEITE	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]	
GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25 mmol/100g	ISO 1740: 2004 [IDF 06:2004]	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]	
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA	E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,31 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004]	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por butirômetro. LQ: 0,5 g/100g	ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por cálculo.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.22.8 e 2.22.9	
LEITE CONDENSADO	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.25	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]	
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993	
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37	
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1736:2008 [IDF 9:2008]	
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]	
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,07g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 947.05	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]	
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]	
LEITE FERMENTADO	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,02g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]	
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]	
LEITE CONDENSADO	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]	
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1	
CONCENTRADOS PROTEICOS E SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]	
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.20	
	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]	
NATA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]	
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]	
DOCE DE LEITE	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E PROCEDIMENTO	/OU
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 930.30	
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993	
	Determinação Qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6	
SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de Acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,54g/kg	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012)	
SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,0,30g/100g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010)	
SORO DE LEITE; SORO DE LEITE EM PÓ; CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ; QUEIJO EM PÓ	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,36g/100g	ISO 55371:2004(IDF 26:2004)	
QUEIJOS	Determinação de Nitritos e Nitratos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013	
	Determinação de Nitritos e Nitratos por cromatografia de íons LQ: 0,001g/100g	NMKL 165:2000	
QUEIJOS; CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 23319:2022 (IDF 250:2022)	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS AGUA MINERAL GELO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 23ª Edição. Método 2120 B.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-P; E.
	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,20mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-P; C.
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,2mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5540 C.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C LQ: 9,85	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-D.
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500 Mn
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-F
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-SO ₄ ²⁻ ; E.
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500- SiO ₂ ; E.
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500 Mg
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-O; G.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico LQ:0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500- NH ₃ ; D.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/l	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-S ₂ ; D.
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,03mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500-Fe; D.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NO ₃ ; E.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NH ₃ ; D.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NO ₂ ; B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 23ª Edição. Método 2510-B.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 23ª Edição. Método 2130-B.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500-AI; D.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-N; C.
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 23ª Edição. Método 2160-B.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 23ª Edição. Método 2150-B.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 23ª Edição. Método 2110.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-H ⁺ ; B.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103- 105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-B.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-E.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,43mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2340-C.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-C.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-CO ₂ ; C.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5220-D.
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-F.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop LQ: 2,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5210-D.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-D.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-F.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-F.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 3500-Ca B
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 3500-Cl- B
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 2310 B
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 4500SO3 2- B
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 23º Edição. Método 1030 E

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-P;C.
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-P; E.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 23ª Edição. Método 2120 B.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,2mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5540 C.
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500 Mn
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-F
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-SO ₄ ²⁻ ; E.
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500- SiO ₂ ; E.
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500 Mg
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ:5,00mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500- NH ₃ ; D.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-O; G.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2320-B.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-S ₂ ; D.
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,03mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500-Fe; D.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NH ₃ ; D.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NO ₃ ; E.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-NO ₂ ; B.
	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 23ª Edição. Método 2510-B.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 23ª Edição. Método 2130-B.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 3500-Al; D.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-N; C.
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 23ª Edição. Método 2160-B.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 23ª Edição. Método 2150-B.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 23ª Edição. Método 2110.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-H ⁺ ; B.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-B.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-E.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-C.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-D.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 3,33mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 2340-C.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 4500-CO ₂ ; C
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5220-D.
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 23ª Edição. Método 2540-F.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop LQ: 2,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5210-D.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA RESIDUAL	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-D.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-F.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método 5520-F.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica pelo método de fotometria de chama Sódio LQ: 2,00mg/L Potássio LQ: 2,00mg/L	SMWW, 23ª Edição. Método.3500Na-B e 3500K-B23º ed 2017.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 3500-Ca B
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 3500-Cl- B
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 2310 B
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 23º Edição. Método 4500SO3 2- B
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 23º Edição. Método 1030 E

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12: 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 997.02.: 2019
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. MA-MB 045

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, método 998.08 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, método 991.14 2019
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap. 7
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 074
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 e 2003.07: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6888-1:1999.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, método 2004.02: 2019
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03: 2019
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01: 2019
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M - 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	MA-MB 065 AFNOR. - 12/29-05/10.
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 10 Item 10.51: 2015.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Pseudomonas spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa por técnica de presença ausência	ISO 7251:2005.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81 2015.
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência – pH ≥ 4,6	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. – 2022, Cap. 9
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS YOGURTE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003 – IDF 117: 2003.
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 012. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2014.05: 2019
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 103 AFNOR 3M 01/13-07/14.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 050 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2018.13: 2019
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:1999.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl. - OMA Método 2014.07: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2019
	<i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2019
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11.
<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 013	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/9-04/03.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2007.06. 2019
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
	LÁCTEOS Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap.8	
	ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014
		<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
		Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 ^o Ed. Método 9215 A e D. 2017.
		Contagem Total de Heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 ^o Ed. Método 9215 A e B. 2017.
		Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 23 Ed. Método 9222 B. 2017.
		Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 23 ^o Ed. Método 9221D. 2017.
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 23 ^o Ed. Método 9213E. 2017.
		<i>Enterococcus</i> /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
		<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
		Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 23 ^a ed. Método 9223 2017.
	AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12.
		Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Item 8.72: 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	MA-MAB 045 AFNOR 3M 01/02-09/89C
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 998.08.2019
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – Cap. 6: 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.01.2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9 Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03: 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01: 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/29-05/10 MA-MB 065
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2: 2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 MA-MB 012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01: 2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 050
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2014.07

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2019
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2019
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 3M 12/32-10/11.
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 2003.07: 2019
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausência	ISO 6579-3:2014
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 990.12: 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 997.02.: 2019
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MA-MB 045 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, método 998.08 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, método 991.14 2019
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Cap. 6.- 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	MA-MB 074 AFNOR BIO 12/32-10/11
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 e 2003.07: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 6888-1:1999.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, método 2004.02: 2019
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03: 2019
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01: 2019
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M - 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	MA-MB 065 AFNOR. BIO - 12/29-05/10.
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capitulo 10 Item 10.51: 2015.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4832:2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 10272-2:2017.
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-2:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	MA-MB 012. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC OMA 2014.05: 2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01: 2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	MA-MB 050 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2018.13: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA Método 2014.07: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2019
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11.
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm2	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/09-04/03B.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm2	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/cm2	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA RESIDUAL	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Bactérias heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 ° Ed. Método 9215 A e B. 2017.
	Bactérias heterotróficas -Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 ° Ed. Método 9215 A e D. 2017
	<i>Enterococcus/Streptococos</i> fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. SMWW, 23ª Ed. Método 9222B.2017.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 23 ° Ed. Método 9213E. 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica Membrana Filtrante LQ 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X