



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 12

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA ALIMENTOS - NUPORANGA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 998.08.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2003.01.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	CMMEF - 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ:1 NMP/g	CMMEF - 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	Coliformes termotolerantes a 45°C- Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> O 157: H7- Determinação qualitativa pela técnica de PCR,	AFNOR BRD 07/15–06/08 ME_LAB_9231
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, método 2003.11.
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 B ME_LAB_9241
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 04/03/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. . LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium sulfito redutor</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição método 997.02.
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	Bactérias produtoras de ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254
	Bactérias mesófilos aeróbias viáveis a 30°C -em alimentos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10 UFC/g	ISO 13720:2010.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 991.14.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 991.14.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2015.13.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO10272-1: 2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_ 9270
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_ 9270
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055 ME_LAB_ 9271
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055 ME_LAB_ 9271
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR- Lyokit.	NordVal 055 ME_LAB_ 9271
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidadeLQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição método 2014.05.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ªedição método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Salmomella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9272
	<i>Shigella</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 21567:2004
ISOLADOS DE <i>Salmonella</i> spp	<i>Salmonela</i> spp – Sorotipificação.	ISO/TR 6579-3: 2014.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS OU MOÍDAS	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2015.13.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 990.12.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2014.05
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1:2017
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR BRD 07/25-01/14 ME_LAB_9259
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS OU MOÍDAS	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g	ISO 4831:2012
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9158
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS OU MOÍDAS	<i>Listeria</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias mesófilos aeróbios viáveis em alimentos a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2015.13.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 4831:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS; SWAB DE EQUIPAMENTOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	AOAC Intl. – OMA 22ª edição método 997.02.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2014.05.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/Placa	AOAC Intl. OMA 22ª edição método 990.12.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/Placa	AOAC Intl. - OMA 22ª edição método 2015.13.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Petrifilm. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/Placa	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268.
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência PCR.	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência..	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS; SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. OMA 22ª edição método 2003.01.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Aeróbios mesófilos aeróbios a 30°C em alimentos e ambientes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de– PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 Amend
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 11290-2:2017.
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Bactérias aeróbios mesófilos – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência em 100ml.	ISO 6579-1:2017
Isolados de <i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp – Sorotipificação.	ISO/TR 6579-3: 2014
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de trabalho: 4 – 12	ISO 2917:1999
	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 1,0 g/100g	ME_LAB_9625
	Determinação de resíduo mineral Fixo (cinzas) por gravimetria. LQ: 0,4 g/100 g	ISO 936: 1998
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de amido por espectrofotometria. LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria. LQ:0, 5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV/Vis. LQ: 5 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitritos totais por cálculo. LQ: 5 mg/kg	ME_LAB_9606
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV/Vis. LQ: 25 mg/kg	ISO 2918:1975

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de colágeno por espectrofotometria. LQ: 0,10 g/100g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.26
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria. LQ: 0,10g/100g	ME_LAB_9377
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 2,0 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de Relação U/P (umidade/proteína) por Cálculo. LQ: 2,00	ME_LAB_9356
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,00 g/100g	ISO 937:1978
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,0 g/100 g	ISO 1871: 2009
	Determinação de índice de peróxido por titulometria. LQ: 0,5 mEq O <sub>2</sub> /kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação de fósforo como fosfato expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> por espectrofotometria UV/Vis. LQ: 0,04 g/100g	ME_LAB_9426
	Determinação Total de Umidade %Ut por gravimetria. LQ: 2,00 g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16
	Determinação Total de Proteína %Pt por volumetria. LQ: 2,00 g/100g	
	Determinação da relação U/P, por cálculo. LQ: 2,00 g/100 g	ME_LAB_9356
	Determinação do teor partículas ósseas por gravimetria. LQ: 0,10 g/100 g	ME_LAB_9477
	Determinação da porcentagem de ossos não retidos em peneira de 0,5 mm por gravimetria. LQ: 10%	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de partículas ósseas retidas em peneira de 0,85 mm por gravimetria. LQ: 1 partícula	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.27
	Determinação de bases voláteis Totais por titulometria. LQ: 15 mg/100 g	ME_LAB_9534
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTO PARA ANIMAIS	Determinação de índice de acidez porm titulometria. LQ: 1,00 mg/g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Método N° 2021.027
	Determinação de acidez oleica por titulometria. LQ: 1,00 %	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.028
	Determinação de índice de peróxido por volumetria - Método a frio. LQ: 2,00 mEq O <sub>2</sub> /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023. Método N°2021.032
	Determinação de índice de peróxido por volumetria - Método a quente. LQ: 1,00 mEq O <sub>2</sub> /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.033
	Determinação de umidade e substâncias voláteis. LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023. Método N°2021.053
	Determinação de impurezas insolúveis em éter por gravimetria. LQ: 0,5 g/100	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4ª edição. Método 335/IV.
	Determinação de índice de acidez por titulometria. LQ: 1,00 mg/g	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4ª edição. Método 415/ IV..
	Determinação de acidez oleica portitulometria . LQ: para Óleos: 1,00 mg/g LQ: para Gordura: 1,00 %	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4ª edição. Método 325/ IV
	Determinação de granulometria por gravimetria. LQ: 1,00 %	ME_LAB_9635
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,1 g/100 g	ME_LAB_9629
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV/VIS . LQ: 0,1 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0721	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTO PARA ANIMAIS	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,2%). LQ: 5,00 %	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009	
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,02%). LQ: 5,00 %		
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,002%). LQ: 5,00 %		
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.046.	
	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 1,0 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.014	
	Determinação de matéria mineral fixo (cinzas) por gravimetria. LQ: 0,80 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.005	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;	Determinação de pH pelo método Eletrométrico. Faixa: 4 – 10.	SMWW, 24ª edição, Método 4500H+ B	
	Determinação de Cloro residual pelo método espectrofotométrico co N-dietil-p-fenilendiamina (DPD). LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 4500Cl G	
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,10 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B	
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 5,00 µS.cm-1	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B	
	Determinação de cor pelo método espectrofotométrico LQ: 10 uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C	
	Determinação do perfil (sabor) por método sensorial.	SMWW, 24ª Edição, Método 2170B	
	Determinação do perfil (odor) por método sensorial.	SMWW, 24ª Edição, Método 2170B	
	<b>X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X</b>