



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 10

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Laboratório de Alimentos, Assessoria M. Mattos LTDA EPP

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1060

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL

- CARNES

- PRODUTO

S

CÁRNEOS

- PESCADOS E
PRODUTOS DA
PESCA

- OVOS E
DERIVADOS

- PRODUTOS DA
COLMÉIA

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Escherichia coli - Determinação quantitativa pela
técnica de fluorescência.

LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL

Estafilococos coagulase positiva - Determinação
quantitativa pela técnica de fluorescência. LQ: 10 UFC/g
ou 10 UFC/mL

Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa
pela técnica de contagem em profundidade.

LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica
de presença/ausência.

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica
de imunoensaio.

Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela
técnica de contagem em superfície

LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela
técnica de contagem em profundidade.

LQ= 10 UFC/g

LQ=1 UFC/mL

-
AOAC Performance Tested
Methods Certificate n°
080603/2022

POP MM-01-079

AOAC Performance Tested
Methods Certificate n°
120901/2022.

POP MM-01-078

APHA. Compendium of Methods
for the Microbiological
Examination of Foods, 5ª Edição,
Capítulo 33

ISO 6579-1:2017

AOAC Performance Tested
Methods Certificate n°
020901/2022.

POP MM-01-021.

ABNT NBR ISO 7932:2016

APHA. Compendium of Methods
for the Microbiological
Examination of Foods. 5a.
Edição, capítulo 9.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 16/05/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS S CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA (Continuação)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5a Edição, Capítulo 8. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5a Edição, capítulo 33. AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06 ISO 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 080603/2022 POP MM-01-079 AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 120901/2022. POP MM-01-078. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 33 ISO 6579-1:2017 AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 020901/2022. POP MM-01-021 ABNT NBR ISO 7932:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, 5a Edição, capítulo 9
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 8.
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS - ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 080603/2022. POP MM-01-079
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 120901/2022. POP MM-01-078
	Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 33
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 020901/2022. POP MM-01-021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
- VEGETAIS IN NATURA		
- FARINHA	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 9
- FARELOS		
- ESPECIARIAS		
- ÍNTEGRAS E MOÍDAS		
(Continuação)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, Capítulo 8.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 33
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-3:2014
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 080603/2022 POP MM-01-079
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de fluorescência LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 120901/2022. POP MM-01-078

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	<p><i>Clostridio Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p> <p>Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.</p> <p><i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª Edição, capítulo 33</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC Performance Tested Methods Certificate n° 020901/2022. POP MM-01-021</p> <p>ABNT NBR ISO 7932:2016</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª edição, capítulo 9</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5a Edição, capítulo 8.</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5a Edição, Capítulo 33</p> <p>AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 2007.06</p> <p>ISO 6579-3:2014</p>
ÁGUA MINERAL	<p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>-Determinação qualitativa pela técnica da membrana filtrante</p> <p>Enterococos / Estreptococos fecais- Determinação qualitativa pela técnica da membrana filtrante</p>	<p>SMWW 24a Edição - Método 9213 E</p> <p>SMWW 24a Edição Método 9230 C</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ÁGUA MINERAL (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação qualitativa pela técnica membrana filtrante	CETESB-L5.403:2004
<u>MEIO AMBIENTE</u>		-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW 24a Edição, Método 9215B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW 24a Edição, Método 9223B
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação de fungos em ar LQ: 1 UFC/m ³	Resolução RE Nº 9 ANVISA: 2003 Norma técnica 001
ÁGUA BRUTA E ÁGUA TRATADA	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1 UFC /100 mL.	SMWW 24a Edição - Método – 9213 D
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,15 NTU	SMWW24a Edição - Método 2130B
	Determinação de cloreto pelo método de argentométrico LQ: 3,7 mg/L	SMWW, 24a Edição - Método 4500CI-B
	Determinação Cor aparente pelo método espectrofotométrico UV- comprimento de onda único. LQ: 9 Uc	SMWW, 24a Edição - Método 2120C
	Determinação Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,0 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2340C
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,09 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 4500- F ⁻ D, E

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	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 E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 3,5 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2540C
	Sulfato – Determinação de Sulfato pelo método Turbidimétrico. LQ: 2,31 mg/L	Métodos HACH – 8051-USEPA <i>Sulfato v.4</i>
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 13,4 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2320B
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 1,79 µS/cm	SMWW 24a Edição - Método 2510B
	Determinação de Ferro Total por Espectrofotometria UV. LQ: 0,020 mg/L	Method HACH – 8147 (<i>FerroZine Method</i>)
	Determinação de Manganês por Espectrofotometria UV. LQ: 0,05 mg/L	Método HACH – 8149 (<i>PAN Method</i>)
	Nitrato – Determinação de Nitrato por Espectrofotometria UV (Redução de Cádmio). LQ: 0,020 mg/L	Método HACH – 8171 – (<i>Cadmium Reduction Method</i>)
	Determinação de Nitrito por Método Colorimétrico. LQ: 0,005 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 4500 NO ₂ ⁻ B
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 1,0 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2540F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ: 10 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2540D
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C LQ: 10 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 2540D.
	Determinação de Sulfeto por Espectrofotometria UV (Método de Azul de Metileno) LQ: 0,015 mg/L	Method HACH – 8131 USEPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 Determinação de cloro residual pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW 24a Edição - Método 4500H+ B SMWW 24a Edição - Método 4500Cl- G
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação de Dióxido decarbono (CO ₂) pelo método de leitura direta. Faixa: 400 a 5000 ppm Determinação da umidade relativa pelo método leitura direta. Faixa: 10 a 95% UR Determinação de aerodispersóides em ambientes interiores pelo método gravimétrico. LQ: 43 µg/m ³	Resolução RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 002 Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003 Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 004
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	-
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação da velocidade do ar relativa pelo método leitura direta. LQ:0,20 m/s	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS TÉRMICOS</u>	-
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação da temperatura Faixa: 5 a 50°C	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	-
ÁGUA BRUTA E ÁGUA TRATADA	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimentos, poços freáticos e profundos, estação de tratamento e redes de distribuição.	SMWW 24a Edição - Método 1060, 9060 POP MM-03-002
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO	Amostragem para determinação de fungos no ar	Resolução Nº 9 ANVISA: 2003 Norma técnica 001
ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Amostragem para determinação da concentração de aerodispersóides em ambientes interiores	Resolução Nº 9 ANVISA 2003 Norma técnica 004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p> <p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES <p>ÁGUA MINERAL</p>	<p><u>AMOSTRAGEM</u></p> <p>Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.</p> <p>Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.</p> <p>Amostragem em poços profundos e fontes.</p>	<p align="center">-</p> <p>ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.</p> <p>ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.</p> <p>SMWW 24a Edição - Método 1060, 9060</p>