



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA ALIMENTOS - ITAPIRANGA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1262	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; QUEIJO; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; ÁGUAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS; SUPERFÍCIES.	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS;	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

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

Em, 08/11/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 CARNEOS;	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.11
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241
	Coliformes termotolerantes 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<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	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 CARNEOS;	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/15–06/08 ME_LAB_9231
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ = 10 UFC/g	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 CARNEOS;	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 10 UFC/g	ISO 13720:2010.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 10 UFC/g	CMMEF 4ª edição, Cap. 9 - Enterococci
	<i>Escherichia coli</i> stec – sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS;	<i>Escherichia coli</i> stec - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232
	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	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.	ISO 10272-1: 2017
	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ= 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 CARNEOS;	<i>Listeria</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO);	<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
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO);	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 1 UFC/ cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 1 UFC/placa ou 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	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 990.12
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1262	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>	
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO);	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ = 1 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>	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO;	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ = 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 / Amd. 1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ = 1 UFC/100mL	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.
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO;	Microrganismos viáveis a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Microrganismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ = 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ = 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS;	Determinação de Umidade por gravimetria LQ = 2,00 g/100 g	ISO 1442:1997
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ = 1,00 g/100 g	ISO 937:1978 E
	Determinação de Relação U/P (umidade/proteína) por Cálculo LQ = 2,00 g/100 g	ME_LAB_9356
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ = 0,50 meq O <sub>2</sub> /Kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ = 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS;	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho = 4 – 10	ISO 2917:1999
	Determinação de cálcio por titulometria LQ = 0,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 983.19
	Determinação Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria LQ = 0,40 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação da relação U/P, por cálculo LQ = 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1262</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 Total de Umidade %Ut por gravimetria  LQ: 2,0 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16
	Determinação Total de Proteína %Pt por volumetria  LQ: 1,00 g/100 g	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS;	Determinação de cloreto de sódio por titulometria  LQ = 0,10 g/100 g	ME_LAB_9377