



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 2

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

JBS S/A – Laboratório de Controle de Qualidade – SIF 862

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1408	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 DE USO INDUSTRIAL GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/mL	SMWW, Method 9221-B, 23 rd ed., 2017.
	Bactérias Heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Method 9215-B, 23 rd ed., 2017.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS CARÇAÇA BOVINA	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g (carnes e produtos cárneos) LQ: 5 UFC/cm ² (carçaça bovina)	AOAC Methods. 990.12, 21 st ed., 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g (carnes e produtos cárneos) LQ: 5 UFC/cm ² (carçaça bovina)	AOAC Methods. 2003.01, 21 st ed., 2019.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 991.14., 21 st ed., 2019.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 998.08 - 21 st ed., 2019. AOAC Methods. 991.14 - 21 st ed., 2019.
	Bolores e Leveduras – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 997.02, 21 st ed., 2019.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 2003.11, 21 st ed., 2019.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 30/06/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1408	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>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (continuação)	Bactérias lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	APHA CMMEF. Chapter 19. 5th ed., 2015.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS FARINHA DE CARNE E OSSOS SUPERFÍCIES: SWAB DE CARÇAÇA BOVINA	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Methods. 2016.01, 21 st ed., 2019.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS SUPERFÍCIES: SWAB DE EQUIPAMENTOS E ÁREAS INDUSTRIAIS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Methods. 2016.08, 21 st ed., 2019.
SUPERFÍCIES SWAB DE CARÇAÇA BOVINA , EQUIPAMENTOS E ÁREAS INDUSTRIAIS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 2 UFC/cm ² (Swab de ambiente) LQ: 0,25 UFC/cm ² (Swab de carcaça)	AOAC Methods. 990.12, 21 st ed., 2019.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Methods. 998.08 - 21 st ed., 2019.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X