

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 33

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - FUVATES /  
UNIANÁLISES NOVA MUTUM

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de dureza parcial por titulometria LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Ca- B. e Método 3500 Mg- B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,3 mg/L	POPFQ NM062
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CI- B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B

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

Em, 25/08/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,040 mg/L Bário - LQ: 0,010 mg/L Cádmio - LQ: 0,003 mg/L Chumbo - LQ: 0,010 mg/L Cobalto - LQ: 0,020 mg/L Cobre - LQ: 0,010 mg/L Cromo – LQ: 0,005 mg/L Ferro – LQ: 0,010 mg/L Manganês – LQ: 0,010 mg/L	Preparo: SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F e Método 3030 K Leitura: SMWW, 24ª Edição, Método 3120 B
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno Cálcio - LQ: 0,50 mg/L Magnésio - LQ: 0,10 mg/L Potássio - LQ: 0,25 mg/L Sódio - LQ: 0,25 mg/L	Preparo: SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E e Método 3030 K. Leitura: SMWW, 24ª Edição, Método 3111 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloraminas pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p- fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ NM049
	Determinação da condutividade eletrolítica Faixa: 2 a 2000 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente Cloreto - LQ: 2,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 0,5 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,2 mg/L Sulfato - LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4110 B
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFQ NM059
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500-P E
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-S2-D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio LQ: 5 mg/L O <sub>2</sub>	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado LQ: 25 mg/L O <sub>2</sub>	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 D
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH 3 B e C
	Determinação de nitrogênio total pelo método semi-micro Kjeldahl LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,5 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 MI	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C e 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D
	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	<i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 0,002 g/100 g	NMKL 124:1997
	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.4
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1,0 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.6
	Determinação de atividade de água pelo ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ISO 18787:2019
	Determinação de teor de cálcio e magnésio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.10.
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 931.08 B
	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 3091:1975
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.25

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:1997
CARCAÇA DE AVES	Determinação de dripping test por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.28
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de relação U/P em cortes por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.16
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:1997
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 30 mg/kg	ISO 9231   IDF139:2008
LÁCTEOS	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,1 g/100 g ou mL	ISO 22662  IDF198:2007
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 8968-1  IDF 20-1:2014
	Determinação de proteína em base seca por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.37
	Determinação de proteína em extrato seco desengordurado por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.37
	Determinação de atividade de água método do ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 930.30
	Determinação de sacarose por reflectometria LQ: 0,025 g/100 mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.15
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 945.46
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido láctico	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 947.05
	Determinação qualitativa de Cloretos	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.9
	Determinação de gordura pelo método butirométrico LQ: 0,2 g/100 g	NMKL 40:2005
	Determinação de densidade por frequência de oscilação LQ: 1,026 g/cm <sup>3</sup>	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.11
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731   IDF 21:2010
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211   IDF 01:2010
	Determinação do ponto de congelamento por termometria – Crioscopia Faixa de trabalho: -0,400 C° a -0,600 C°	ISO 5764   IDF 108:2009
	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.38
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.21
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.35
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Pesquisa de sacarose com resorcina	POPFQ NM016
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.24
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE CONDENSADO, LEITE FERMENTADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA, DOCE DE LEITE	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.6
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2 mL de NaOH 0,1 N/10 g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091   IDF 86:2010
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1736   IDF 09:2008
	Determinação de partículas queimadas por inspeção visual LQ: 7,5 mg / Disco A	Método ADPI Bulletin 916
	Determinação de extrato seco desengordurado LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO, QUEIJO EM PÓ, CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DO LEITE EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5537   IDF 26:2004
LEITE CONDENSADO	Determinação de açúcares por cromatografia líquida (glicose, sacarose e frutose) LQ: 10 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de sólidos totais de origem láctea por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734   IDF 15:2010
	Determinação de sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.25
PRODUTOS LÁCTEOS AÇUCARADOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734   IDF 15:2010
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1g/100 g	ISO 1211   IDF 01:2010
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.36
SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ E SORO DE MANTEIGA SECA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1736   IDF 09:2008
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 23319  IDF 250:2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,50 g/100 g ou mL	ISO 5534   IDF 04:2004
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.22.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
DOCE DE LEITE LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1737   IDF 13:2008
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211   IDF 01:2010
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,05 g/100 g ou mL de ácido láctico	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 947.05
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 7 g/100 g	ISO 2450   IDF 16:2008
CREME DE LEITE, NATA, LEITE EVAPORADO, SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731   IDF 21:2010
MANTEIGA	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,5 mmol/100 g	ISO 1740   IDF 006:2004
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	ISO 1738   IDF 012:2004
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,6 g/100 g	ISO 3727-2   IDF80-2:2001
	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,5 mEq/kg	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 965.33
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-1   IDF 80-1:2001
	Determinação de matéria gorda por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189   IDF 194:2003
MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,40 g/100 g SAN	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.2
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, IOGURTE, BEBIDA LÁCTEA, QUEIJO FRESCO, SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido láctico	ISO 11869   IDF 150:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189   IDF 194:2003
OVOS E DERIVADOS	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 4.4
	Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 925.32
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 4.2
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, LÁCTEOS	Determinação do valor energético por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA Instrução Normativa IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – MS/ANVISA
	Determinação de carboidratos por cálculo	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 986.25
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 985.35
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl. OMA - 22nd Ed, 2023. Método 985.35
FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de gordura pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 3,5 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 11 POP NIR NM008 - Aplicação A
FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de proteína pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 23,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 11 POP NIR NM008 - Aplicação A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de umidade pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 2,6 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 11 POP NIR NM008 - Aplicação A
	Determinação de cinzas pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 2,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 11 POP NIR NM008 - Aplicação A
	Determinação de proteína pelo método Semimicro Kjeldahl LQ: 7,5 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 46
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de proteína pelo método Semimicro Kjeldahl LQ: 1,2 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 46
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 53
	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração com solvente orgânico LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 14
	Determinação de cinzas ou matéria mineral por gravimetria LQ: 0,7 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 05
	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 1,3 g/100 g	POP NIR NM002 Aplicação B
GRÃOS E SEUS SUBPRODUTOS	Atividade ureática LQ: 0,12	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 02
GRÃOS E SUBPRODUTOS DA SOJA	Determinação de solubilidade protéica em hidróxido de potássio pelo método Kjeldahl LQ: 0,9 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 50

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de Metais (Ca, Na, Mg e P) por Espectrometria de Absorção Atômica (EAA) Cálcio – LQ: 10 mg/100 g Sódio – LQ: 10 mg/100 g Magnésio – LQ: 10 mg/100 g Fósforo – LQ: 10 mg/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 – Método n° 40
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação de Metais (Ca, Na, Mg e P) por espectrometria de Emissão Óptica com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES) Cálcio – LQ: 10 mg/100 g Sódio – LQ: 10 mg/100 g Magnésio – LQ: 10 mg/100 g Fósforo – LQ: 10 mg/100 g	POP NIR NM007
INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de Mn por ICP-OES para amostras decompostas por micro-ondas. LQ: 2 mg/100 g	POP NIR NM007
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS	Determinação do índice de acidez por titulometria LQ: 0,20 meq NaOH 0,1N/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 – Método n° 27
	Determinação do índice de peróxido por iodometria LQ: 0,7 meq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 – Método n° 32
ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação do índice de acidez por titulometria LQ: 0,14 g/100 g ácido	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 – Método n° 28
	Determinação do Índice de Peróxido por iodometria LQ: 0,45 meq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 – Método n° 32
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
GELO, ÁGUA MINERAL	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 MI	ISO 14189:2013
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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>	
GELO, ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C e 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	<i>Salmonella</i> spp – Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW. 24ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
ÁGUA MINERAL	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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>	
ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 6461-2:1986
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL ou LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 21527-2:2008
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 16649-2:2001
LÁCTEOS, LEITE, LEITE UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2003.08
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM050 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM049 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 01/06-09/97
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2007.06

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Produtoras de Ácido Láctico - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2004.02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR 3M 01/2-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
IOGURTE BEBIDA LÁCTEA	Bactérias Lácticas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003   IDF 117:2003
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. 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 facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 997.02
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR 3M 01/02-09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2003.11
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM049 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM050 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou MI	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1 g LQ: 0 NMP/0,01 g	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2007.06
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR Validation Certificate BIO 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM049 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM050 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2007.06
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM047 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 997.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Clostrídio sulfito redutor - 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 superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM047 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM048 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
SUPERFÍCIES – EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Contagem total de microrganismos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo) LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/mão	ISO 4833-1:2013
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo)	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,25 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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>	
SUPERFÍCIES (CONTINUAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/6-09/97
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 0,25 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 <sup>0</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 <sup>1</sup> UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	POPMB NM049 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM047 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM048 AFNOR BIO 12/16-09/05
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2003.11
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM050 AFNOR 3M 01/09-04/03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Clostrídio sulfito redutor - 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 superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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 PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 9
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM047 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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 VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 990.12 AFNOR BIO 01/01-09/89
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR 3M 01/02-09/89
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/6-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB NM049 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2004.02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM048 AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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 PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 997.02
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM021 AFNOR 3M 01/2-09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2004.02 AFNOR BIO 12/11-03/04

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1724</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM018 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM049 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB NM050 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2003.11
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22nd Ed, 2023. Método 2007.06
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1724	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 PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM047 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB NM048 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL ou 100 UFC/g ou mL	ISO 11290-2:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015 ISO 7218:2007/Arm. 1:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ENLATADOS	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 9
EMBALAGENS	Esterilidade de Embalagens - Método por filtração em membrana LQ: 1 UFC/20-100 mL de solução de enxágue de embalagem	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>