

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 59

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - FUVATES / Unianálises

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 12 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente Cloreto - LQ: 1,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 1,0 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,5 mg/L Sulfato - LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4110 B
	Avaliação do aspecto por método sensorial	SMWW, 23ª Edição, Método 2110
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,00 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B
	Determinação de dureza parcial por titulometria LQ: 6 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500 Ca ⁺ B. e Método 3500 Mg ⁺ B
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 05/02/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 199IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.
	Determinação de Mono-, Di- e Tricloramina pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p- fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,2 mg/L	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 189IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio LQ: 5 mg/L O ₂	SMWW, 23ª Edição, Método 5210 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo aberto LQ: 10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5220 B
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NH ₃ B e C
	Determinação de nitrogênio total pelo método semi-micro Kjeldahl LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5520 D
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,5 mL/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ: 20 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 D e E
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 1,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-Cl B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado LQ: 25 mg/L O ₂	SMWW, 23ª Edição, Método 5220 D
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500-P E
	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: 0,005 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 Níquel - LQ: 0,010 mg/L Zinco - LQ: 0,040 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3120 B.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

<p>ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS)</p> <p>Antimônio - LQ: 0,2 µg/L Arsênio - LQ: 0,2 µg/L Berílio - LQ: 0,2 µg/L Cádmio - LQ: 0,2 µg/L Chumbo - LQ: 0,2 µg/L Cobalto - LQ: 0,2 µg/L Cobre - LQ: 0,2 µg/L Cromo - LQ: 0,2 µg/L Mercúrio - LQ: 0,1 µg/L Níquel - LQ: 0,2 µg/L Prata - LQ: 2,5 µg/L Selênio - LQ: 2,5 µg/L Urânio - LQ: 0,2 µg/L Vanádio - LQ: 0,2 µg/L</p> <p>Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno</p> <p>Cálcio - LQ: 0,10 mg/L Magnésio - LQ: 0,10 mg/L Potássio - LQ: 0,25 mg/L Sódio - LQ: 0,25 mg/L</p> <p>Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L</p> <p>Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 50 mg/L</p> <p>Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ: 64 mg/L</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 3125 B</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3111 B e Método 3111 D.</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 4500NO₂⁻ B</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2540 C</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

<p>ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ: 0,1 mg/L</p> <p>Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,15 mg/L</p> <p>Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 4500-S2-D.</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 5540 C</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	
<p>GELO</p>	<p>Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 12 mg/L</p> <p>Avaliação do aspecto</p> <p>Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 1,2 mg/L</p> <p>Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilendiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L</p> <p>Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilendiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 2320 B</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2110</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 4500-Cl B</p> <p>POPFQ UNI208</p> <p>POPFQ UNI208</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p>TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p>INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de mono-, di- e tricloramina pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-Cl G
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,00 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da dureza parcial pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500 Ca-B e Método 3500 Mg-B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-P B. e Método 4500 E
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 199IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 NO ₂ B
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,2 mg/L	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 189IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
GELO	Determinação de pH pelo método eletrométrico	POPFG UNI202

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

(CONTINUAÇÃO)	<p>Faixa: 2 a 12</p> <p>Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ: 20 mg/L</p> <p>Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 50 mg/L</p> <p>Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ: 64 mg/L</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 2540 D e E</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2540 C</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B</p>
	<p>Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU</p> <p>Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente</p> <p>Cloreto - LQ: 1,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 1,0 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,5 mg/L Sulfato - LQ: 1,0 mg/L</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 4110 B</p>
LÁCTEOS	<p>Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,50 g/100 g ou mL</p> <p>Determinação de proteína em extrato seco desengordurado por Kjeldahl e gravimetria LQ: 1,00 g/100 g</p>	<p>ISO 8968-1 IDF 20-1:2014</p> <p>ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 Método 2.33 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de proteína em base seca por Kjeldahl e gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 Método 2.33 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC-OMA - 20 th Ed, 2016. Método 930.30
	Determinação de atividade de água método do ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ISO 21807:2012
	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC-OMA, 20 th Ed, 2016. Método 991.25
	Determinação de ferro por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	Portaria N° 108, de 04 de setembro de 1991. Método nº 40
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 20 mg/100 g	AOAC-OMA - 20 th Ed, 2016. Método 985.35
	Determinação qualitativa de sujidades ou materiais estranhos em leite por filtração	AOAC-OMA – 20 th . Ed. 2016. Método 960.49
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,05 g/100 g ou mL	ISO 22662 IDF198:2007
	Determinação do valor energético por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA
Determinação de carboidratos por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA	
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de magnésio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.25
	Determinação de manganês por espectrometria de absorção atômica LQ: 20 mg/100 g	Portaria N° 108, 1991 – MAPA. Método 41
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 985.35.
	Determinação de zinco por espectrometria de absorção atômica LQ: 20 mg/100 g	Portaria N° 108, 1991 – MAPA. Método 39
	Determinação de sacarose por reflectometria LQ: 0,025 g/100 mL	Método 2.16 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de densidade por frequência de oscilação LQ: 1,026 g/cm ³	Método 2.12 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.
	Determinação de gordura pelo método butirométrico LQ: 1,0 g/100 mL	NMKL 40:2005
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC-OMA - 20 th Ed, 2016. Método 945.46
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido láctico	Método 2.2 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<p>LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação do ponto de congelamento por termometria - Crioscopia Faixa de trabalho: -0,400 C° a -0,600 C°</p> <p>Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g</p> <p>Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de Cloretos</p> <p>Determinação qualitativa de Cloro e Hipoclorito</p> <p>Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)</p>	<p>ISO 5764 IDF 108:2009</p> <p>ISO 6731 IDF 21:2010</p> <p>Método 2.19.1 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>Métodos 2.10 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018</p> <p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 449IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>Método 2.34 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
	<p>Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio</p> <p>Determinação qualitativa de Formaldeído</p> <p>Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina</p>	<p>Método 2.15 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 931.08 B</p> <p>Método 2.21 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p>TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p>INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<p>LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação qualitativa de Peroxidase</p> <p>Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 0,02 g/100 g Na₂CO₃</p> <p>Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g</p>	<p>Método 2.31 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 438IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>ISO 1211 IDF 01:2010</p>
<p>LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE CONDENSADO, LEITE FERMENTADO, DOCE DE LEITE, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA</p>	<p>Determinação qualitativa de Amido</p>	<p>Método 2.7 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
<p>LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU</p>	<p>Pesquisa de sacarose com resorcina</p> <p>Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L</p>	<p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 442IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>Método 2.24 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
<p>LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO</p>	<p>Determinação de partículas queimadas por inspeção visual LQ: 7,5 mg / Disco A</p> <p>Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 5 g/100 g</p>	<p>Método ADPI Bulletin 916</p> <p>ISO 17758 IDF 87:2014</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p align="center">TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p align="center">CRL 0754</p>	<p align="center">INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,2 mL de NaOH 0,1 N/10 g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091 IDF 86:2010
	Determinação de umectabilidade do Leite em Pó Instantâneo LQ: 10 segundos	ISO 17758 IDF 87:2014
	Determinação de Índice de solubilidade por volumetria LQ: 0,10 mL / 24 °C	ISO 8156 IDF 129:2005
	Determinação de extrato seco desengordurado LQ: 0,50 g/100 g ou mL	Método 2.19.1 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 1736 IDF 09:2008
Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5536 IDF 26A:1993	
LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,28 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de proteína pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,51 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de lactose pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,37 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de sólidos totais pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 2,97 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)	Determinação de ureia pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 3,2 mg/dL	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de caseína pelo Método de Infravermelho Médio (MID) LQ: 0,51 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de extrato seco desengordurado pelo método de infravermelho médio (MID) por cálculo LQ: 2,69 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	Método 2.22.9 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 1735 IDF 05:2004
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5534 IDF 04:2004
MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,40 g/100 g SAN	Método 2.3 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
MANTEIGA	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,5 mEq/kg	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 965.33
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,20 g/100 g ou mL	ISO 1738 IDF 12:2004
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

MANTEIGA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-1 IDF 80-1:2001
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-2 IDF80-2:2001
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de matéria gorda por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO-17189 IDF 194:2003
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,5 mmol/100 g	ISO 1740 IDF 006:2004
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 1738 IDF 012:2004
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	Método 2.32 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
SORO DE LEITE EM PÓ, LEITELHO EM PÓ E SORO DE MANTEIGA SECA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 1736 IDF 09:2008
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 1211 IDF 01:2010
CREME DE LEITE E NATA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 2450 IDF 16:2008
DOCE DE LEITE LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 1737 IDF 13:2008
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, IOGURTE, BEBIDA LÁCTEA, QUEIJO FRESCO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido láctico	ISO 11869 IDF 150:2012
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 7328 IDF 116:2008
PRODUTOS LÁCTEOS AÇUCARADOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 IDF 15:2010
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 50 mg/kg	ISO 9231 IDF139:2008
QUEIJOS	Determinação de natamicina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,5 mg/kg	ISO 9233-2 IDF140-2:2018
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,05 g/100 g ou mL de ácido láctico	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 947.05
CREME DE LEITE, NATA, LEITE EVAPORADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 IDF 21:2010
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 2920 IDF 58:2005
LEITE CONDENSADO	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 IDF 15:2010
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

LEITE CONDENSADO (CONTINUAÇÃO)	Determinação do extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	Método 2.19.1 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica Cálcio - LQ: 50 mg/100 g Ferro - LQ: 10 mg/100 g Magnésio - LQ: 10 mg/100 g Manganês - LQ: 20 mg/100 g Zinco - LQ: 20 mg/100 g	NMKL 181:2005 Portaria N° 108, 1991 – MAPA, Métodos 35, 36, 39, 40 e 41.
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica Potássio - LQ: 10 mg/100 g Sódio - LQ: 20 mg/100 g Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1,0 g/100 g Determinação qualitativa de Amido Determinação de atividade de água pelo ponto de orvalho LQ: 0,250 aW Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 985.35. Método 1.5 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018 Método 1.3 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018. ISO 21807:2012 ISO 2917:1999
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de gordura total por hidrólise ácida LQ: 1,5 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,6 g/100 g	ISO 1442:1997
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 983.19
	Determinação de valor energético por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA
	Determinação de carboidratos por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA
	Determinação de índice de peróxido por iodometria LQ: 1,0 mEq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de fósforo por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,50 g/kg P ₂ O ₅	ISO 13730:1996
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico - Teste de Éber	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 004IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 931.08 B
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,003 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,005 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de teor de cálcio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de teor de magnésio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de cloretos por titulometria - Método de Volhard LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 40 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de hidroxiprolina e colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,2 g/100 g (Hidroxiprolina) LQ: 1,6 g/100 g (Colágeno)	AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 990.26
	Determinação do Teor de Ossos em CMS por Gravimetria LQ: 20 g/100 g	Método 1.23 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.
Determinação de relação U/P por cálculo	Método 1.21 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

CARCAÇA DE AVES	Determinação de dripping test por gravimetria	Método 1. 24 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
CARCAÇA DE AVES, CORTESES DE AVES	Determinação de relação U/P em cortes por cálculo	Método 1.14 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
	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: 0,6 g/100 g	ISO 1442:1997
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de desglaciamento por gravimetria	Método 5.10 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.
	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 cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	CODEX STAN 167:1989
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 0,50 g/kg P ₂ O ₅	ISO 13730:1996
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de lipídeos pelo método gravimétrico LQ: 1,5 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,6 g/100 g	ISO 1442:1997
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 931.08 B
	Determinação de bases voláteis por titulometria LQ: 7 mg/100 g	Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L97, 1995.
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 20 mg/100 g	AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 969.23
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 969.23
	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 40 mg/kg	NMKL 124:1997
Determinação de relação U/P por cálculo	Método 5.19 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Brasília: MAPA, 2018.	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

<p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)</p> <p>PRODUTOS DA COLMEIA</p>	<p>Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,003 g/100 g</p> <p>Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,005 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de Prova de Lund</p>	<p>NMKL 194:2013</p> <p>NMKL 194:2013</p> <p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 182IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p>
	<p>Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural – Reação de Fiehe</p> <p>Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12</p> <p>Determinação de umidade por refratometria LQ: 13,0 g/100 g</p> <p>Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de Reação de Lugol-amido</p> <p>Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 10 mg/kg</p> <p>Determinação de acidez livre, lactona e total por volumetria LQ: 1,0 meq/kg</p>	<p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 183IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 017IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 969.38 B</p> <p>NBR 15714-3:2009</p> <p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 184IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>AOAC - OMA - 20th Ed, 2016 - Método 980.23</p> <p>AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 962.19</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

<p>PRODUTOS DA COLMEIA (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação de glicose, sacarose e frutose por cromatografia líquida LQ: 3 g/100 g</p> <p>Determinação da atividade diastática por espectrofotometria UV/Vis LQ: 1 Gothe</p> <p>Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g</p>	<p>AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 977.20</p> <p>Harmonised Methods of the International Honey Commission, 2009.</p> <p>ABNT NBR 15714-5:2009</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p>	<p>Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12</p>	<p>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, Método 017IV - Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p>
<p>OVOS E DERIVADOS</p>	<p>Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,60 g/100 g</p> <p>Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g</p> <p>Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g</p>	<p>AOAC - OMA - 20th Ed, 2016 - Método 925.30</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>Método 3.13 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
	<p>Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g</p> <p>Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12</p>	<p>AOAC - OMA - 20th Ed, 2016 - Método 925.32</p> <p>Método 2.32 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Brasília: MAPA, 2018.</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p align="center">TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p align="center">INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de umidade pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 2,7 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método n° 11 POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,3 g/100 g	Portaria N° 108, 1991 - MAPA. Método n° 02
	Determinação de proteína pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 23,0 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método n° 11 POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de proteína pelo método Semi-micro Kjeldahl LQ: 0,9 g/100 g	Portaria n° 108, 1991 - MAPA. Método n° 05
	Determinação de gordura pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 3,5 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método n° 11 POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração com solvente orgânico LQ: 1,3 g/100 g	Portaria N° 108, 1991 – MAPA. Método n° 10
	Determinação de cinzas pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 2,0 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método n° 11 POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de cinzas ou matéria mineral por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	Portaria N° 108, 1991 - MAPA. Método n° 12
	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	Portaria N° 108, 1991 - MAPA. Método n° 11
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS QUÍMICOS / PRODUTOS FARMACÉUTICOS	ENSAIOS QUÍMICOS	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

<p>MATÉRIA PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO, PRODUTO ACABADO FARMACÊUTICO</p>	<p>Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)</p> <p>Antimônio (Sb) – LQ: 10 µg/g Arsênio (As) – LQ: 0,15 µg/g Bário (Ba) – LQ: 1 µg/g Cádmio (Cd) – LQ: 1 µg/g Chumbo (Pb) – LQ: 1 µg/g Cobalto (Co) – LQ: 1 µg/g Cobre (Cu) – LQ: 1 µg/g Cromo (Cr) – LQ: 1 µg/g Estanho (Sn) – LQ: 10 µg/g Irídio (Ir) – LQ: 10 µg/g Lítio (Li) – LQ: 1 µg/g Mercúrio (Hg) – LQ: 0,3 µg/g Molibdênio (Mo) – LQ: 2 µg/g Níquel (Ni) – LQ: 1 µg/g Ósmio (Os) – LQ: 1 µg/g Ouro (Au) – LQ: 10 µg/g Paládio (Pd) – LQ: 10 µg/g Platina (Pt) – LQ: 10 µg/g Prata (Ag) – LQ: 2 µg/g Ródio (Rh) – LQ: 20 µg/g Rutênio (Ru) – LQ: 10 µg/g Selênio (Se) – LQ: 10 µg/g Tálcio (Tl) – LQ: 10 µg/g Vanádio (V) – LQ: 1 µg/g</p>	<p>USP <232> Elemental Impurities – Limits, USP42 - NF37. USP <233> Elemental Impurities – Procedures, USP42 - NF37. ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D, 2019.</p>
<p>Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS)</p> <p>Antimônio (Sb) – LQ: 0,1 µg/g Arsênio (As) – LQ: 0,075 µg/g Bário (Ba) – LQ: 1,5 µg/g</p>	<p>USP <232> Elemental Impurities – Limits, USP42 - NF37. USP <233> Elemental Impurities – Procedures, USP42 - NF37. ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D, 2019.</p>	
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p align="center">TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p align="center">INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>PRODUTOS QUÍMICOS / PRODUTOS FARMACÊUTICOS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

<p>MATÉRIA PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO, PRODUTO ACABADO FARMACÊUTICO (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Cádmio (Cd) – LQ: 0,01 µg/g Chumbo (Pb) – LQ: 0,025 µg/g Cobalto (Co) – LQ: 0,015 µg/g Cobre (Cu) – LQ: 0,15 µg/g Cromo (Cr) – LQ: 0,015 µg/g Estanho (Sn) – LQ: 0,3 µg/g Irídio (Ir) – LQ: 0,005 µg/g Lítio (Li) – LQ: 0,125 µg/g Mercúrio (Hg) – LQ: 0,005 µg/g Molibdênio (Mo) – LQ: 0,05 µg/g Níquel (Ni) – LQ: 0,025 µg/g Ósmio (Os) – LQ: 0,005 µg/g Ouro (Au) – LQ: 0,005 µg/g Paládio (Pd) – LQ: 0,005 µg/g Platina (Pt) – LQ: 0,005 µg/g Prata (Ag) – LQ: 0,035 µg/g Ródio (Rh) – LQ: 0,005 µg/g Rutênio (Ru) – LQ: 0,005 µg/g Selênio (Se) – LQ: 0,65 µg/g Tálcio (Tl) – LQ: 0,04 µg/g Vanádio (V) – LQ: 0,05 µg/g</p>	<p>USP <232> Elemental Impurities – Limits, USP42 - NF37. USP <233> Elemental Impurities – Procedures, USP42 - NF37. ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D, 2019.</p>
<p><u>MEIO AMBIENTE</u></p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p>	
<p>ÁGUA BRUTA ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</p>	<p>Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS) Microrganismos Viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após incubação a 36 °C e 22 °C LQ: 1 UFC/mL Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p>	<p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2013.09. ISO 6222:1999 SMWW, 23ª Edição, Método 9215 D</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p>TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p>INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>MEIO AMBIENTE</u></p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p>	
<p>ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA</p>	<p>Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p>	<p>ISO 908-1:2014(E)</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

<p>ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático)</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B-b e 9221 C</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B-A</p>
	<p>Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL</p> <p>Enterococos Intestinais - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de Presença/Ausência (método de detecção)</p> <p>Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, E e F</p> <p>ISO 7899-2:2000 - Parte 2</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9213 E</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>ISO 19250:2010 (E)</p> <p>SMWW. 23ª Edição, Método 9215 B.</p>
<p>ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p>TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p>INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p>MEIO AMBIENTE</p>	<p>ENSAIOS BIOLÓGICOS</p>	
<p>ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</p>	<p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p>	<p>ISO 14189:2013</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

(CONTINUAÇÃO)		
ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,8 NMP/100 mL <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B e E SMWW, 23ª Edição, Método 9221 F
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
GELO BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
GELO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático) Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 D SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B-A SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B-b e 9221-C SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, E e F
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
GELO (CONTINUAÇÃO)	Enterococos Intestinais - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000. Part 2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

	<p>Microrganismos Psicrotróficos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL</p> <p>Microrganismos Viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após incubação a 36°C e 22°C LQ: 1 UFC/mL</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p>	<p>Portaria nº 101, 1993. MAPA - Parte IV - 1</p> <p>ISO 6222:1999</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9213 E</p>
<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL</p>	<p><i>Salmonella</i> spp – Pesquisa pela técnica de Presença/Ausência (método de detecção)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Pesquisa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p>Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL</p>	<p>ISO 19250:2010 (E)</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>SMWW. 23ª Edição, Método 9215 B.</p> <p>ISO 9308-1:2014(E)</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B-b e 9221 C</p>
<p align="center">ACREDITAÇÃO Nº</p>	<p align="center">TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p align="center">CRL 0754</p>	<p align="center">INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p align="center">ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p align="center">CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p align="center">NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p>	
<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Enterococos Intestinais - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante</p>	<p>ISO 7899-2:2000. Part 2</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9213 E</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

	<p>LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p>Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático)</p>	<p>ISO 9308-1:2014(E)</p> <p>SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B</p>
<p>LÁCTEOS LEITE LEITE CRU</p>	<p>Células Somáticas - Contagem pelo método Citometria de fluxo</p> <p>Bacteriana Total - Contagem pelo método Citometria de fluxo</p> <p>Determinação de antibacterianos pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>ISO 13366-2 IDF 148-2:2006</p> <p>ISO 21187 IDF 196:2004</p> <p>AOAC-OMA – 21st Ed, 2019. Método 982.18</p>
<p>LÁCTEOS LEITE LEITE UHT</p>	<p>Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C Após Pré-incubação a 35°C por 7 dias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após pré-incubação LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 4833-1:2013. Part 1</p>
<p>LÁCTEOS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 100 UFC/g</p>	<p>ISO 7932:2004(E)</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
<p>LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 4833-1:2013. Part 1</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 100 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g (produtos lácteos)</p> <p>Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p>Microrganismos Psicrotróficos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 100 UFC/g</p>	<p>ISO 4833-2:2013. Part 2</p> <p>ISO 6611:2004</p> <p>ISO 4831:2006 (E) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>ISO 11290-1:2017(E)</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2004.02</p> <p>Portaria nº 101, 1993. MAPA - Parte IV - 1</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (método de detecção)</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.08</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>ISO 6579-1:2017(E)</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AFNOR Validation 3M 01/09-04/03</p> <p>AOAC OMA – 20th. Ed. 2016. Método 997.02</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	<p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>ISO 21528-2:2017</p>
PRODUTOS LÁCTEOS	<p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EC) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 998.08</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.14</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

	<p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 1 UFC/mL (produtos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g</p>	<p>ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89</p> <p>ISO 16649-2:2001. Part 2</p> <p>ISO 6888-1:1999</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C Após Pré-incubação a 35°C por 7 dias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após pré-incubação LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.Part 1
IOGURTE BEBIDA LÁCTEA	Bactérias Acidófilas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003/IDF 117:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

<p>CARNES PRODUTOS CÁRNEOS</p>	<p>Bactérias Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 100 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)</p>	<p>ISO 15214-1:1998</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 990.12</p> <p>ISO 4833-1:2013. Part 1</p> <p>ISO 4833-2:2013. Part 2</p> <p>ISO 7932:2004(E)</p>
<p>ACREDITAÇÃO N°</p>	<p>TIPO DE INSTALAÇÃO</p>	
<p>CRL 0754</p>	<p>INSTALAÇÃO PERMANENTE</p>	
<p>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</p>	<p>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</p>	<p>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p>	
<p>CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g</p>	<p>ISO 15213:2003.</p> <p>ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2</p>
	<p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ:10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 997.02</p> <p>ISO 7937:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

	<p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EC) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.14</p> <p>ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89</p> <p>ISO 16649-2:2001. Part 2.</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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)	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência</p>	<p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/6-09/97</p> <p>ISO 6888-1:1999</p> <p>ISO 11290-1:2017</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p>Microrganismos Psicrotróficos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 100 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (método de detecção)</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2004.02.</p> <p>Portaria nº 101, 1993, MAPA - Parte IV - 1</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>ISO 6579-1:2017(E)</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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)	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.11</p>
	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)</p> <p>Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em</p>	<p>AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2013.09.</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2014.07.</p> <p>AFNOR Validation 3M 01/09-04/03</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

	<p>profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Detecção por inoculação em tubo (presença/ausência)</p> <p>Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p>	<p>ABNT NBR ISO 6888-3:2017</p> <p>ABNT NBR ISO 6888-3:2017</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou 0 NMP/0,1 g ou 0 NMP/0,01 g	ISO 4831:2006 (E)
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 990.12
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. Part 1
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL (alimentos líquidos) LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013. Part 2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

	<p>Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p>	<p>ISO 4831:2006 (E) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2004.02.</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	<p>Microrganismos Psicrotróficos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>Portaria nº 101, 1993, MAPA - Parte IV - 1</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>ISO 6579-1:2017 (E)</p>
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,09 NMP/g ou mL ou 0,9 NMP/0,1 g ou mL (ovo desidratado) LQ: 0,09 NMP/g (ovo líquido)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou 0,1g ou mL</p>	<p>FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. <i>Staphylococcus aureus</i>. 2001</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.11</p> <p>ABNT NBR ISO 6888-3:2017</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Detecção por inoculação em tubo e confirmação por kit rápido (presença/ausência)</p>	<p>ISO 6888-1:1999</p> <p>ABNT NBR ISO 6888-3:2017</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	<p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EC) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.14</p>
	<p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de</p>	<p>ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.</p> <p>ISO 16649-2:2001. Part 2</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

	<p>contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)</p>	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2013.09.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL (alimentos líquidos) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Detecção por inoculação em tubo (presença/ausência)</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p>	<p>AFNOR Validation 3M 01/09-04/03</p> <p>ABNT NBR ISO 6888-3:2017</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p>
PRODUTOS DA COLMÉIA	<p><i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade</p>	<p>ISO 15213:2003</p> <p>ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 997.02</p> <p>ISO 7937:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

	LQ: 10 UFC/g Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 4831:2006 (E) ISO 6579-1:2017 (E)
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy) Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2011.03 ISO 6611:2004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 ^{ed} . 2015.
AMOSTRAS AMBIENTAIS – EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa Contagem total de microrganismos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 3. 5 ^a ed. 2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 3. 5 ^a ed. 2015
AMOSTRAS AMBIENTAIS	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC OMA - 20 th Ed 2016. Método 990.12 ISO 4833-1:2013. Part 1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

	LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm™ EC) Coliformes Totais - LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) <i>Escherichia coli</i> - LQ: 0,08 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ²	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade Coliformes Totais - LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm™ CC) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ²	ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018. AFNOR Certificate Number 3M 01/2- 09/89 ISO 16649-2:2001. Part 2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 0,25 x 10⁰ UFC/cm² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10⁰ UFC/cm² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10¹ UFC/cm² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)</p>	ISO 21528-2:2017
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 0,25 x 10⁰ UFC/cm² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10⁰ UFC/cm² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10¹ UFC/cm² (swab de superfície)</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10² UFC/cm² (swab de superfície)</p>	<p>AFNOR Certificate Number 3M 01/6-09/97</p> <p>ISO 6888-1:1999</p>
	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10¹ UFC/cm² (swab de superfície)</p>	<p>ISO 11290-1:2017</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2004.02</p> <p>ISO 6579-1:2017 (E)</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.11</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 ² UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 7932:2004(E)
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm TM EC) LQ: 10 UFC/g Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003 ISO 7937:2004 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 991.14 ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 4831:2006 (E) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015. ISO 16649-2:2001. Part 2 ISO 21528-2:2017 AFNOR Certificate Number 3M 01/6-09/97 ISO 6888-1:1999 ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2004.02</p> <p>ISO 6579-1:2017 (E)</p>
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p>	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2011.03
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)</p> <p>Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)</p> <p><i>Escherichia coli</i> β-Glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.11</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2013.09.</p> <p>AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2014.07.</p> <p>AFNOR Validation 3M 01/09-04/03</p> <p>ISO 7932:2004(E)</p> <p>ISO 16649-3:2015</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004(E)
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film™ EC) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 4833-2:2013. Part 2</p> <p>ISO 4833-1:2013. Part 1</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2</p> <p>AOAC OMA – 20th. Ed. 2016. Método 997.02</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.14</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 10 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g <i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy) <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em	AFNOR Certificate Number 3M 01/2- 09/89 ISO 21528-2:2017 AFNOR Certificate Number 3M 01/6- 09/97 ISO 16649-2:2001. Part 2 ISO 6888-1:1999 ISO 6579-1:2017 (E) AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2011.03 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2003.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

	profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Teste de Esterilidade Comercial para Alimentos de Baixa Acidez - pH > 4,6	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 8 - Brasília: MAPA, 2018.
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método de ensaio de Detecção Molecular (MDS)	AOAC-OMA - 20th Ed, 2016. Método 2013.09.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004(E)
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 997.02
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. Part 1
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013. Part 2
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de	AOAC OMA – 20 th . Ed. 2016. Método 990.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

	contagem em profundidade (Petriplate Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g	
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 (CONTINUAÇÃO)	<i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate™ CC) LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate™ EC) LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001. Part 2
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 (E)
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL</p>	<p>AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2011.03</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/6-09/97</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.</p>
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g</p>	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2003.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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>	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g LQ: 10000 UFC/g	ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 997.02
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4833-1:2013. Part 1
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4833-2:2013. Part 2
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 990.12
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 15213:2003
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

CRL 0754	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>	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE (CONTINUAÇÃO)	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EC) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 16649-2:2001. Part 2
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

CRL 0754	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>	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ªed. 2015.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. Método Imunoenzimático (VIDAS)	AOAC OMA - 20ª Ed, 2016. Método 2011.03
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004(E)
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 990.12
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

CRL 0754	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)	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. Part 1
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013. Part 2
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008. Part 1 ISO 21527-2:2008. Part 2
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 997.02
	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 (E) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 ^a ed. 2015.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm TM EC) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 998.08 AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 6 - Brasília: MAPA, 2018.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

CRL 0754	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)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ CC) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positiva - Determinação quantitativa pelo método Cromogênico LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001. Part 2
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2004.02
	Microrganismos Psicrotróficos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	Portaria 101, 1993. MAPA - Parte IV - 1
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC OMA - 20 th Ed, 2016. Método 2011.03
<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 (E)	
ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

CRL 0754	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)	<i>Clostridium</i> sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ EB) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/6-09/97
	Bactérias Mesófilas aeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Validation - 3M 01/01 - 09/89
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/09-04/03	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

CRL 0754	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)	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA - 20th Ed, 2016. Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ENLATADOS	Teste de Esterilidade Comercial para Alimentos de Baixa Acidez - pH > 4,6	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Método 8 - Brasília: MAPA, 2018.
EMBALAGENS	Esterilidade de Embalagens - Método por filtração em membrana LQ: 1 UFC/20-100 mL de solução de enxágue de embalagem	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 3. 5ª ed, 2015
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ABSORVENTES HIGIÊNICOS	Microrganismos aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Portaria nº 1.480, 1990 - MS Portaria nº 1.480, 1990 - MS Portaria nº 1.480, 1990 - MS Portaria nº 1.480, 1990 - MS
X X X	X X X X X X X	X X X

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 a 13	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-H ⁺ B
	Determinação da temperatura Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de aspecto por análise sensorial	SMWW, 23ª Edição, Método 2110
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ: 1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-O G
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI G
ÁGUA BRUTA, ÁGUA SALOBRA E ÁGUA SALINA	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI G
	Determinação de aspecto de acordo com CONAMA 357:2005	POPFQ UNI221
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em rios, lagos, represas, sistemas alternativos de abastecimento público, poços freáticos e profundos, nascentes, minas e balneabilidade de praias de água doce, estação de tratamento de água (ETA), sistema de preservação, redes de distribuição, piezômetro, etc.	ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2011 SMWW, 23ª Edição, Método 1060 SMWW, 23ª Edição, Método 9060 SMWW, 23ª Edição, Método 3010B SMWW, 23ª Edição, Método 2120B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	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 RESIDUAL	Efluente líquido, água residuária, esgoto doméstico, esgoto industrial, estação de tratamento de efluentes (ETE).	NBR 9898:1987 ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2011 SMWW, 23ª Edição, Método 1060 SMWW, 23ª Edição, Método 9060 SMWW, 23ª Edição, Método 3010B SMWW, 23ª Edição, Método 2120B
X X X	X X X X X X X	X X X