

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 2

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

AQUIMISA BRASIL CONSULTORIA LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0831	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Bactérias Aeróbias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	IN 62:2003
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 7932:2004
BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/ML ou 10 UFC/g	ISO 4832:2006
ADTIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES E SIMILARES	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 15214:1998
SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS E SIMILARES	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
ALIMENTAÇÃO ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 25-05-2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0831	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW 9215 A e B - 22 nd .ed. 2012
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed.IV, 2005. Cap 017/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de pH pelo método potenciométrico	
LÁCTEOS	Faixa: 1 a 13	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
ADTIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES E SIMILARES		
SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS E SIMILARES		
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX