



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 25

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA / IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/ 100mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221B, C e F. 23 nd .ed. 2017
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 23 nd .ed. 2017
	Enterococos / <i>Streptococos</i> fecais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,1 NMP/100mL	APHA Standard Methods for the examination of water and wastewater (SMEWW), Method 9230 B. 23 nd .ed. 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL	ISO 6461-1: 1986 - Water quality - Detection and enumeration of the spores of sulfite-reducing anaerobes (clostridia) -- Part 1: Method by enrichment in a liquid medium
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Water quality – ISO 9308-1:2000. Part 1.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Water quality – ISO 9308-1: 2000. Part 1
	Enterococos / <i>Streptococos</i> fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 04/09/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro de 1998. Relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330, 1998.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy) Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 19 th ed. 2012.
	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R. LQ 0,08 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3500-AI B.
	Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ 0,1 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição Método 3500-Fe B.
	Determinação de Cloreto pelo método argentométrico LQ 5 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-9
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ 0,3 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 4500F- D.
	Determinação de Nitrato pelo método colorimétrico com Ácido Fenoldissulfônico LQ 0,1 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-10
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (Amônia) pelo método colorimétrico com Reagente de Nessler. LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-6
	Determinação de Nitrogênio Albuminóide pelo método colorimétrico com Reagente de Nessler. LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno Fe: LQ: 0,3 mg/L Mg: LQ: 0,1 mg/L K: LQ: 0,2 mg/L Na: LQ: 0,1 mg/L Zn: LQ: 0,2 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3111B
	Determinação de metal por espectrometria de absorção atômica de chama: Método direto de chama de óxido nitroso-acetileno Ca: LQ: 0,25 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3111D
	Determinação da Alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 3 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição Método 2320B
	Determinação da Condutividade Eletrolítica LQ: 1 µS/cm	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 2510B
	Determinação da Cor pelo método da comparação visual LQ: 5 uH	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 2120B
	Determinação da Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-4
	Determinação de Oxigênio Consumido por Matéria Redutora (Matéria Orgânica) pelo método titulométrico com permanganato de potássio LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-5
	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico com Reativo Griess-Ilosvay LQ: 0,2 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-8
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-3

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS</u> <u>E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA DE CHILLER	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy) Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência.	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 19 th ed. 2012.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.
AMOSTRAS AMBIENTAIS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	AOAC Official Method 990.12 - Aerobic Plate Count in Foods, Dry Rehydratable Film (Petrifilm Aerobic Plate Count Plate) Methods (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	<i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 23 nd .ed. 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221B, C e F. 23 nd .ed. 2017
	Enterococos /Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,1 NMP/100mL	APHA Standard Methods for the examination of water and wastewater (SMEWW), Method 9230 B. 23 nd .ed. 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL	ISO 6461-1: 1986 - Water quality - Detection and enumeration of the spores of sulfite-reducing anaerobes (clostridia) -- Part 1: Method by enrichment in a liquid medium

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Water quality – ISO 9308-1:2000. Part 1.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Water quality – ISO 9308-1: 2000. Part 1
	Enterococos /Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro de 1998. Relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330, 1998.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy) Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 19 th ed. 2012.
	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ 0,1 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3500-Fe B.
	Determinação de Cloreto pelo método argentométrico LQ 5 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-9
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ 0,3 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 4500F- D.
	Determinação de Nitrato pelo método colorimétrico com Ácido Fenoldissulfônico LQ 0,1 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-10
	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico com Reativo Griess-Ilosvay LQ: 0,2 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ 0,04 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3500-AI B.
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (Amônia) pelo método colorimétrico com Reagente de Nessler. LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-6
	Determinação de Nitrogênio Albuminóide pelo método colorimétrico com Reagente de Nessler. LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-7
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno: Fe: LQ: 0,3 mg/L Mg: LQ: 0,1 mg/L K: LQ: 0,2 mg/L Na: LQ: 0,1 mg/L Zn: LQ: 0,2 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3111B
	Determinação de metal por espectrometria de absorção atômica de chama: Método direto de chama de óxido nitroso-acetileno Ca: LQ: 0,25mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 3111D
	Determinação da Condutividade Eletrolítica LQ: 1 µS/cm	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 2510B
	Determinação da Cor pelo método da comparação visual LQ: 5 uH	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição, Método 2120B
	Determinação da Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-4
	Determinação de Oxigênio Consumido por Matéria Redutora (Matéria Orgânica) pelo método titulométrico com permanganato de potássio LQ: 0,4 mg/L	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-5
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981, v.II, cap. XXIII-3
Determinação da Alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 3 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. SMEWW, 23ª Edição Método 2320B.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833:2003.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.02. 986.33. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.03. 989.10. 20th ed. 2016.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed. Washington DC. 2015 Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed. Washington DC. 2015 Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. 986,33.30. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 989.10. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 996.02. 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 986.33. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 989.10 Bacterial and Coliform Counts in Dairy Products. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 996.02. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2000,15 Rapid Coliform Count in Food. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21528-2:2004.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Part 1.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 0,3 NMP/g ou NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 16. 5ªed.2015.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 11290-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS LMO2. Assay). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.10.11. AOAC Official Method 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20th ed. 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 6579-1 Part1:2017.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS®). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 20th ed. 2016.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008. Part 1. ISO 21527-2: 2008. Part 2.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7932:2004.
PRODUTOS CÁRNEOS HAMBURGUER, CARNE MOÍDA E LINGUIÇA SUÍNA	Sujidades Leves – Determinação pela a técnica de digestão enzimática Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Oficial methods Chapter16. 973.60, 20th ed. 2016.
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i> . ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.
	<i>Vibrio colerae</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Ensaio qualitativo presença/ausência	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i> . ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
LACTEOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833:2003.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12 / 986.33 / 989.10 / 17.3.02. 20th ed. 2016.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed. Washington DC. 2015. Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 – MAPA.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou NMP/mL	ISO 4831:2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5.ªed. Washington DC. 2015. FDA. Instrução Normativa nº. 62, de 26/08/2003 - MAPA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/MI	AOAC Official Methods of Analysis. 986,33.30. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 989.10. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 996.02. 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LACTEOS	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 986.33. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 989.10 Bacterial and Coliform Counts in Dairy Products. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 996.02 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2000,15 Rapid Coliform Count in Food. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21528-2:2004.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Part 1.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 0,3 NMP/g ou NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 16. 5ªed.2015.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
LACTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS LMO2. Assay). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.10.11. AOAC Official Method 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20th ed. 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	6579-1: Part 1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS®). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 20th ed. 2016.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6611:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Determinação de Número Mais Provável (NMP) de Mesófilos Aeróbios capazes de causar alteração em Produtos Lácteos UHT e Esterilizados. LQ: 3,0 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	FIL/IDF 117:2003 Aderência na Norma ISO 7889. ISO 7889 IDF 117 - Yoghurt - Enumeration of characteristic microorganisms - Colony-count technique at 37°C ± 1°C.
	Sujidades Leves – Determinação pela a técnica de filtração Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Oficial methods Chapter16. 960.49, 20th ed. 2016
	Sujidades Leves – Determinação pela a técnica de filtração ou Método de Peneiragem. Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Oficial methods Chapter16. 960.49, 20th ed. 2016. A.O.A.C. Oficial methods Chapter 16. 994.05, 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS</u> <u>E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 4833:2003.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.02. 986.33. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.03. 989.10. 20th ed. 2016.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed. Washington DC. 2015. Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou NMP/mL	ISO 4831:2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5.ªed. Washington DC. 2015. FDA. Instrução Normativa nº. 62, de 26/08/2003 - MAPA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. 986,33.30. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 989.10. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. 996.02. 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS</u> <u>E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 986.33. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 989.10 Bacterial and Coliform Counts in Dairy Products. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 996.02 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2000,15 Rapid Coliform Count in Food. 20th ed. 2016. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	AOAC Official Methods 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods. 20th ed. 2016.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21528-2:2004.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Part 1.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 3,0 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 16. 5ªed.2015.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS LMO2. Assay). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.10.11. AOAC Official Method 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20th ed. 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 6579-1 Part1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS®). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 20th ed. 2016.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008. Part 1. ISO 21527-2: 2008. Part 2.
AÇÚCAR	Sujidades Leves – Determinação pela a técnica de filtração Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 945.80, 20th ed. 2016.
CAFÉ MOÍDO	Sujidades Pesadas e Leves – Determinação pela a técnica de sedimentação e filtração Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 988.16, 20th ed. 2016.
CEVADA, AVEIA E MISTURA DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 980.27, 20th ed. 2016.
CHOCOLATE E CACAU	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 965.38, 20th ed. 2016.
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS A	Sujidades Pesadas e Leves – Determinação pela técnica de filtração Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 975.48, 20th ed. 2016.
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS B	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de filtração Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 975.49, 20th ed. 2016.
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS MOIDOS	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de peneiragem Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 960.51, 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0487	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>		
FARINHA DE TRIGO	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 972.32, 20th ed. 2016.	
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 993.26, 20th ed. 2016.	
GRÃOS E SEMENTES	Sujidades Leves Externas – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 950.86, 20th ed. 2016.	
GELÉIA	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 950.89, 20th ed. 2016.	
GELEIADA	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 950.89, 20th ed. 2016.	
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 969.41, 20th ed. 2016.	
MOLHOS	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 992.12, 20th ed. 2016.	
SUCOS CÍTRICOS	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 970.72, 20th ed. 2016.	
TRIGO	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de quebra e flutuação Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 982.31, 20th ed. 2016.	
XAROPES, MELAÇO, MEL	Sujidades Leves – Determinação pela técnica de filtração com ácido ou filtração alternativa Faixa: Presença ou ausência	A.O.A.C. Official methods Chapter16. 945.79, 20th ed. 2016.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS	Determinação de Alcalinidade das Cinzas por volumetria LQ: 5 % Na ₂ CO ₃	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Teste de Álcool / Alizarol por reação de cor (alizarol)	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação qualitativa de Álcool Etilico	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação qualitativa de Amido por reação de cor (Lugol)	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de Cálcio por oxidimetria LQ: 0,01 %	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação de Cloretos por volumetria LQ: 0,02 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação qualitativa de Cloretos por reação de cor (nitrato de prata)	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipoclorito	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de Densidade por densimetria LQ: 1,023 g/mL	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação qualitativa de Formaldeído	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina por reação de cor	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose, Glicose, não redutores em Sacarose e Amido pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de Índice de Peróxidos por volumetria LQ: 0,2 mEq/Kg	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de Lipídios pelo Método Butirométrico - Manteiga LQ: 0,5 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação de Lipídios pelo Método Butirométrico – Leite Fluido LQ: 0,1 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação de Lipídios por Hidrólise Ácida e Extração por Solvente LQ: 0,1 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 034/IV
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 20 mg/kg	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 2 mg/kg	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS	Determinação de Nitrogênio Total e Proteínas por Kjeldahl e método volumétrico LQ: 0,05 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação qualitativa de Peroxidase	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio	Instrução Normativa nº. 68, de 2/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de Umidade e Sólidos totais pelo método gravimétrico. LQ: 0,2 g/100g	Instrução Normativa nº. 68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de Ácido Sórico e Sorbato por espectrofotometria UV-Vis LQ: 20 mg/kg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação qualitativa de Dicromato de Potássio	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação qualitativa de Fosfatase Residual	A.O.A.C. nº 946.03, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01 g/100g	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação qualitativa de Sacarose	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XIV, item 15.2.
	Determinação qualitativa de Neutralizantes de Acidez	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
	CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g
Determinação de Amido pelo método Lane-Eynon LQ: 0,1 g/100g		Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
Determinação de Cálcio por oxidimetria LQ: 0,01 g/100g		Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
Determinação de Cloretos por volumetria LQ: 0,02g/100g		Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
Determinação de Fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01 g/100g		Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
Determinação qualitativa de Amido		Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Gordura Total por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	AOAC nº 976.21, 20ª Ed., 2016
	Determinação de Índice de Peróxidos por volumetria LQ: 0,2 mEq/Kg	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Lipídios pelo método butirométrico LQ: 0,1 g/100g	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 20 mg/kg	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 2 mg/kg	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteínas por Kjeldahl e método volumétrico LQ: 0,2 g/100g	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Umidade e Sólidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Glicídios Redutores em glicose, não redutores em sacarose e amido pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Bases Voláteis e Totais por Volumetria LQ: 0,01 mg N/100 g	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitrogênio Total (Proteínas) em Cortes de Aves por Volumetria LQ: 0,05 g/100g	Instrução Normativa nº. 08, de 11/03/2009 – MAPA.
	Determinação qualitativa de Formaldeído	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação qualitativa de Gás Sulfídrico	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação qualitativa de Glicídios A (Reação de Benedict) para glicose	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Cálcio na base seca LQ: 0,01 g/100g	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ácido Sórbico e Sorbatos por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 20 mg/Kg	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 084/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
	Determinação de Proteínas por Kjeldahl LQ: 0,3 g/100g	Instrução Normativa nº. 25, de 02/06/2011 – MAPA
	Determinação de Bases Voláteis Totais e Trimetilamina por Volumetria LQ: 0,01 mg/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XI, item 8.
	Determinação de Nitrogênio Básico Volátil (Amônia e bases Voláteis) por volumetria LQ: 0,01 mg/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XI, item 7.
	Determinação de Ácido Sórbico e Sorbatos por espectrofotometria no UV/Vis LQ 20 mg/kg	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 084/IV
OVOS E CONSERVA DE OVOS	Determinação de umidade e Sólidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte VII
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 0,02 g/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte VII, item 9.
	Determinação de Proteína por Volumetria LQ: 0,3 g/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte VII, item 3.
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte VII, item 8.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa 2 a 12	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte VII, item 7.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,2 mg/Kg	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 12.2
	Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural (HMF) pela Prova de Fiehe Positivo ou Negativo	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 12.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 4.
	Determinação de Sólidos Insolúveis em água pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 9
	Determinação de Umidade e Voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	Portaria nº. 01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 3.
	Determinação qualitativa pela Prova de Lund por precipitação: Negativo ou Positivo	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XXV, item 13.
	Determinação de Umidade por Refratometria LQ: 0,25 g/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XXV, item 3.
	Determinação de Glicídios redutores em glicose – glicídios não redutores em sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XXV, item 10 e 11.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
	ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Cálcio por Volumetria LQ: 0,01 g/100g
Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. – MAPA. Método Nº. 12.
Determinação de Cloretos solúveis por Volumetria LQ: 0,02 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 25.
Determinação de Fibra Bruta pelo método gravimétrico LQ: 0,01 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 11.
Determinação de Fósforo por Espectrofotometria LQ: 0,01 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 16.
Determinação da Digestibilidade em pepsina 0,2% por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 06.
Determinação de Extrato etéreo por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g		Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 10.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Glicídios redutores em Glicose – glicídios não redutores em Sacarose – determinação de amido – Glicídios Redutores em Lactose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 34.
	Determinação de Resíduos insolúvel em HCl por Gravimetria LQ: 10 g/100g	Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 13.
	Determinação de Umidade e voláteis / Extrato seco por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - MAPA. Método Nº. 02.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
FRUTAS E PRODUTOS DE FRUTAS	Determinação de Sólidos Solúveis por Refratometria LQ: 0,25 g /100g	Instrução Normativa nº 24 de 8 de setembro de 2005 - MAPA
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
COCO RALADO	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Official Methods of Analysis of AOAC International. 20th ed. 2016.. Method 923.09
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
LEITE DE COCO	Determinação de Lípidios pelo Método de Soxhlet por Gravimetria LQ: 0,01 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 321/IV
	Determinação de Lípidios pelo Método butirométrico LQ: 0,1 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 322/IV
	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Official Methods of Analysis of AOAC International. 20th ed. 2016. Method 923.09
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
ÓLEOS E GORDURAS	Determinação do Índice de Peróxido por Volumetria LQ: 0,2 mEq/Kg	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 326/IV
	Determinação do Índice de Refração por Refratometria LQ: 0,25 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 327/IV
	Determinação qualitativa da Rancidez por reação de Kreiss	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 333/IV
	Determinação de Umidade e Sólidos Totais pelo método Gravimétrico LQ: 0,2 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 334/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
CACAU E CHOCOLATE	Determinação de Lipídios por hidrólise ácida e Extração com Solvente LQ: 0,01 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 263/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
CHÁ, CAFÉ E DERIVADOS	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Official Methods of Analysis of AOAC International. 20th ed. 2016. Method 923.09
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon LQ: 0,25 g/100g	Official Methods of Analysis of AOAC International. 20th ed. 2016. Method 923.09
	Determinação de Lipídios por Extração com Solvente LQ: 0,01 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 032/IV
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2-12	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 417/IV
	Determinação de Proteína Total por volumetria LQ: 0,3 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 036/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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>	
CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005. Método 018/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0,100 – 1,000	POP CFQ-2.027rev02 - Alimentos em Geral - Atividade de Água
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Açúcares totais por Volumetria LQ: 0,01 g/100mL	Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 0,01 g/100mL	Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 17
	Determinação de Extrato Seco Reduzido LQ: 0,2 g/100mL	Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 09
	Determinação da Relação álcool em peso extrato seco reduzido LQ: 10	Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 10
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sólidos Solúveis por Refratometria LQ: 0,25 g /100g	Instrução Normativa nº 24 de 8 de setembro de 2005 - MAPA
	Determinação de Açúcares totais por Volumetria LQ: 0,01 g/100mL	Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	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 cloro residual total, cloro residual livre e cloro residual combinado. Cloro Residual Total - LQ: 0,1 mg/L Cloro Residual Livre - LQ: 0,1 mg/L Cloro Residual Combinado - LQ: 0,1 mg/L	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater., 22nd Ed.- 4500 Cl ⁻
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 – 12	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater., 22nd Ed. – 4500H ⁺
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem para realização de ensaios químicos e biológicos. Realizada em ETA'S, ETE'S, Sistemas de Reservação , Redes de Distribuição, Sistemas de Abastecimento Público, Rios, Lagos, Represas Poços Freáticos e Profundos, Nascentes, Minas.	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater., 22nd Ed. – 1060 e 9060 POP-COM-006 rev07