



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

**MARFRIG GLOBAL FOODS S/A**  
**LABORATÓRIO MARFRIG GLOBAL FOODS S/A. UNIDADE PROMISSÃO**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0651	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT ISO 6579-1:2021
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	USDA FISIS. MLG 4.13.2023 AOAC Intl, OMA - 21ª edição, Método 2016.01 AFNOR QUA 01/16-11/16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT ISO 11290-1:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 2003.09. AFNOR QUA 18/03-11/02 USDA. FSIS. MLG 4C.07. 2017.

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

Em, 05/07/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0651</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 2003.12 USDA FSIS. MLG 8A.06. 2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/1-09/89
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método. 998.08
	<i>Escherichia coli</i> produtora de enterotoxinas (STECs) - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	USDA FISIS MLG 5C.03.2023. AOAC Intl, OMA - 21ª edição, Método RI 121203
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 997.02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, métodos 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, método 2003.11 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0651</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES DE CONTATO	Bactérias Mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa para técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bactérias Mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl., OMA - 21a edição, método 990.12 AFNOR 3M 01/01-09/89
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 21a edição, método., 2003.12 AFNOR 3M QUA 18/09-01/89
SUPERFÍCIES - CARÇAÇAS	Bactérias Mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa para técnica de inoculação em profundidade LQ: 5 UFC/cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 5 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl., OMA - 21a edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl., OMA - 21a edição, método 991.14.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl., OMA - 21a edição, método 998.08.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de ractopamina pelo método de ensaio imuno enzimática (ELISA) LQ: 0,1 µg/kg	DSGLU PA 033
	Determinação de Ractopamina por cromatografia líquida acoplada a espectrometria de massa (UPLC/MS/MS) LQ: 0,1 µg/kg	DSGLU PA 037
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Avermectina por cromatografia líquida acoplada a espectrometria de massa (UPLC MS MS)  Abamectina, LQ: 5 µg/kg Doramectina, LQ: 5 µg/kg Eprinomectina, LQ: 5 µg/kg Ivermectina, LQ: 5 µg/kg Moxidectina, LQ: 5 µg/kg	DSGLU PA 034
XXXXX	XXXXXXXXX	XXXXX