



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. – Laboratório Industrial de Capinzal

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL-1013

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*Salmonella spp* - Determinação qualitativa pela técnica
de Presença/AusênciaISO 6579 – 1: 2021
ISO 6579 - 3: 2021Carnes
Produtos Cárneos*Salmonella spp* - Determinação qualitativa pela técnica
de imunoensaioAOAC Intl., OMA - 21^a. Edição,
método 2013.01.
AFNOR BIO 12/32-10/11:2021

LÁCTEOS

Produtos Lácteos

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica
de amplificação isotérmica do DNAAOAC Intl., OMA - 21^a. Edição,
método 2016.01.
AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETALFarelos
Especiarias íntegras e
moídas*Listeria spp* - Determinação qualitativa pela técnica de
imunoensaioAOAC Intl., OMA - 21^a. Edição,
método 2004.06
AFNOR 12/02-06/94:2021ALIMENTOS
PROCESSADOS

SUPERFÍCIES

Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela
técnica de imunoensaioAOAC Intl., OMA - 21^a. Edição,
método 2004.02.
AFNOR BIO 12/09-07/02:2021
AFNOR BIO 12/11-03/04:2020*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica
de inoculação em profundidade
L.Q: 10 UFC/g/mL
LQ: 0UFC/cm²AOAC Intl., OMA – 21^a. Edição,
método 998.08
AOAC Intl., OMA - 21^a. Edição,
método 991.14.*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela
Técnica de Presença/Ausência.
Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica de
presença / ausência

ISO 11290-1: 2017

Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela
técnica de inoculação em superfície
Listeria spp - Determinação quantitativa pela técnica de
inoculação em superfície

ISO 11290 - 2: 2017

LQ: 10 UFC/g/mL
LQ: 0 UFC/cm²

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 13/09/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10UFC/g/mL LQ: 0UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2015.13 AFNOR 01/17-11/16:2020
	Bolores e Leveduras - Determinação Quantitativa de pela Técnica de inoculação em Superfície LQ: 10UFC/g/mL LQ: 0 UFC/cm ² ou 0 UFC/cm ² /15min	CMMEF 2015, Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.51 e 21.6.
	<i>Listeria sp</i> Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC OMA 2016.07 21th edition 2019 AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2016.08
	<i>Salmonella spp</i> - Caracterização molecular de sorovares pela técnica de microarranjo de DNA	AOAC RI 121001:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
LÁCTEOS Produtos Lácteos	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7937:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 16654:2001
Farelos Especiarias íntegras e moídas	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AOAC RI 060903:2021 AFNOR BIO 12/25-05/09:2021
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Superfície LQ: 10UFC/g/mL	ISO 10272-2: 2017
	<i>Clostridium sulfito redutor</i> - Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g/mL	ISO 15213:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 997.02
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 991.14
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/02 - 09/89 C:2018 IT 14.2.054.97.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.11 AFNOR 3M 01/09 – 04/03:2019
ÁGUA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/g/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e H.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e G.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 14189:2013
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.08
	Listeria spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.07
	Enterococcus spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 7899-2:2000
MEIO AMBIENTE	ENSAIO BIOLÓGICO	
ÁGUAS Água tratada	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/g/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e H.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e G.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 14189:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.08
	Listeria spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.07
	Enterococcus spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 7899-2:2000
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Umidade e voláteis por estufa. Determinação de umidade por gravimetria. LQ:0,38g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Meat and Meat products. 950.46. 21th ed. 2019. AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 950.46B.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas). Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 1,04g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Meat and Meat products. 920.153. 21th ed. 2019 AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 920.153.
	Determinação de Lipídios por Soxhlet. Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 3,24 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Meat and Meat products. 991.36. 21th ed. 2019. AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 991.36.
	Determinação Amido e Carboidratos Totais por Antrona LQ: 3,01g/100g	MAPA 2019. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Item 1.6, página 6. MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, método 1.6
	Determinação de Proteína bruta pelo método Kjeldahl Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:5,45 g/100g	ISO 1871:2009 ISO 1871: 2009 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.23.
	Determinação de gordura por Hidrólise ácida Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 3,50 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de umidade por areia lavada Determinação de umidade por gravimetria. LQ:4,01 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de resíduo mineral fixo Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,78 g/100g	ISO 936.1998