



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 27

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABCENTRO - ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA - EPP.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA DE CHILLER GELO	Detecção Presuntiva de <i>Salmonella spp</i> Presença/Ausência	ISO 19250:2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Ed.2017, Método 9215 B.
	Bactérias Mesófilas aeróbios à 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2: 2000
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri film <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri film Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1:2013.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 10/06/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	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 SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1:2013.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	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 PRODUTOS DA COLMEIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra	IN 30/2018 MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 8.
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004. 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 th ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem 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: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Esterilidade Comercial – Incubação da amostra.	IN 30/2018 MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 8.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 st ed. 2019
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C.2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC / g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 st ed. 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2004
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC 2011.03 21 st ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C.2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 st ed. 2019.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999.
	<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 2003.11. 21 st ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Contagem de Bactérias Acidófilas (Yogurt). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003).
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2 ^a Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004.	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11.290-1:2017
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL (Líquidos) LQ: 10 UFC/g (Sólidas)	ISO 4833 -2:2015
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL (Líquidos) LQ: 10 UFC/g (Sólidas)	AFNOR 01/09-04/03 AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Pela técnica Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 6888-3:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Deteção e Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i> LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri film <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 th ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC 2004.02. 21 st ed. 2019.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium</i> sulfito redutor e <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 998.08. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.01. 21 st ed. 2019. AFNOR 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC 2003.11. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Microbiológicos 6.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 10. 5 th ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C. 2018. MB-PA 21.8
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14. 21 st ed. 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	Detecção e Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i> LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC 2011.03. 21 st ed. 2019.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12. 21 st ed. 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Enterococcus</i> intestinais. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23 ^a Ed.2017, Método 9215 B.
	Contagem total de bactérias 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Clostrídios sulfito redutores e <i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6461/2: 1986.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	<i>Enterococcus intestinalis</i> . - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	Contagem total de bactérias 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010.
	<i>Clostrídios sulfito redutores e Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	<i>Clostrídios sulfito redutores</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6461-2: 1986.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Características Organolépticas (Gosto, Odor, Sabor, Aspecto) LQ: Não Aplicável.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos físico-químicos para análise de Alimentos – Método 154/IV Análise das características sensoriais, 4ª ed. 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação da Cor Aparente pelo método Espectrofotométrico - Comprimento de Onda Único LQ: 10 mg PtCo/L LQ: 10UC	SMWW, 23ª Edição:2017 Método 2120 A e C
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 1 a 13	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H ⁺ A e B.
	Determinação da Concentração Hidrogeniônica pelo método Cálculo Matemático Faixa: 1,0x10 ⁻¹ a 1,0x10 ⁻¹⁴ mol/L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H ⁺ A e B.
	Determinação da Dureza pelo método Titulométrico por EDTA LQ: 1,9 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2340 A e C, 3030 G e 1060.
	Determinação de Oxigênio Consumido (Matéria Orgânica) LQ: 1,0 mg/L O ₂	NBR 10739:1989.
	Determinação de Cloreto pelo método Argentométrico LQ: 0,9 mgCl ⁻ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-Cl ⁻ A e B.
	Determinação da Alcalinidade Total pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Carbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Hidróxido pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 1,00 NTU	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 A e B.
	Determinação de Cloro pelo Método Colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) Cloro Residual Livre – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L Cloro Total – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L Cloro Combinado – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500 – Cl A e G.
Determinação da Condutividade pelo método Potenciométrico Faixa: 0 a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 A e B.	
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO	Características Organolépticas (Gosto, Odor, Sabor, Aspecto) LQ: Não Aplicável.	Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos físico-químicos para análise de Alimentos – Método 154/IV Análise das características sensoriais, 4ª ed. 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 1 a 13	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H ⁺ A e B.
	Determinação da Concentração Hidrogeniônica pelo método Cálculo Matemático Faixa: 1,0x10 ⁻¹ a 1,0x10 ⁻¹⁴ mol/L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-H ⁺ A e B.
	Determinação da Dureza pelo método Titulométrico por EDTA LQ: 1,9 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2340 A e C, 3030 G e 1060.
	Determinação de Oxigênio Consumido (Matéria Orgânica) LQ: 1,0 mg/L O ₂	NBR 10739:1989.
	Determinação de Cloreto pelo método Argentométrico LQ: 0,9 mgCL ⁻ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500-Cl ⁻ A e B.
	Determinação da Alcalinidade Total pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Carbonatos pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Alcalinidade de Hidróxido pelo método Titulométrico LQ: 2,8 mgCaCO ₃ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2320 A e B; 2310 B.
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 1,00 NTU	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 A e B.
	Determinação de Cloro pelo Método Colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) Cloro Residual Livre – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L Cloro Total – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L Cloro Combinado – LQ: 0,1 mgCl ₂ /L	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 4500 – Cl A e G.
	Determinação da Condutividade pelo método Potenciométrico Faixa: 0 a 20000 µS/cm	SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 A e B.
	Determinação da Cor Aparente pelo método Espectrofotométrico - Comprimento de Onda Único LQ: 10 mg PtCo/L LQ: 10UC	SMWW, 23ª Edição:2017 Método 2120 A e C
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	NMKL 124:1997.
	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	NMKL 124:1997.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico. LD: 0,05 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.4.
	Determinação de Amido e Carboidratos Totais pelo método de Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 0,5 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.6.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g/100g	AOAC 983.19:2019.
	Determinação de Cálcio em base seca pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.9.
	Determinação de Cloreto de sódio (NaCl) pelo método Titulométrico. LQ: 0,3 g NaCl/100g	ISO 1841-2:1996.
	Determinação de Cloreto de sódio pelo método de Mohr. LQ: 0,3 g NaCl/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.10.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico. LD: 100 mg/Kg	AOAC 931.08:2019.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico. LQ: Não aplicável.	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.15.
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,9 g/100g	ISO 1443:1973.
Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método de Cromatografia Iônica. LQ: 0,005 mg/Kg	NMKL 165:2000.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método espectrofotométrico após redução em zinco. LQ: 3 mg/Kg (Nitritos) LQ: 2 mg/Kg (Nitratos)	NMKL 194:2013
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,04 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático. LQ: Não aplicável.	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.24.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Teste de gotejamentos (dripping test) pelo método Gravimétrico. LQ: Não aplicável.	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.27.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,1 g/100g	ISO 1442:1997.
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/ Gravimétrico. LQ: 0,30 g/100g	AOAC 925.32:2019.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 1 a 13	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 4.2.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,3 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 4.4.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Sólidos totais pelo método Gravimétrico. LQ: 5 g/100g	AOAC 925.30:2019.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,02 g/100g	AOAC 947.05:2019.
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,05 mL NaOH 0,1N/10g SNG	IDF 86 (ISO 6091:2010).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,20 g ácido láctico/100g	IDF 150 (ISO 11869:2012).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mmol/100g matéria gorda	IDF 06 (ISO 1740:2004).
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,05 g ácido láctico/100mL LQ: 0,05 g ácido láctico/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.2.
	Determinação de Acidez pelo método Titulométrico. LQ: 0,20 SAN %	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.3.
	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	IDF 139 (ISO 9231:2008).
	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	IDF 139 (ISO 9231:2008).
	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoato pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	IDF 139 (ISO 9231:2008).
	Determinação de Açúcares pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação de Sacarose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148:1993.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Frutose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação de Glicose pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148:1993.
	Detecção de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico. LD: 0,10 g/100mL LD: 0,10 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.7.
	Determinação de Cloreto de sódio (NaCl) pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g NaCl/100g	IDF 12 (ISO 1738:2004).
	Detecção de Cloretos - Qualitativo pelo método Colorimétrico. LD: 0,09 g/100mL	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.10.
	Determinação de Densidade relativa à 15°C pelo método Densitométrico. Faixa: 0,696 a 1,341 g/mL Faixa: 0,696 a 1,341 g/cm ³	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.12.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico. LD: 10 mg/L	AOAC 931.08:2019.
	Detecção de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico. LD: 0,07 mL H ₂ O ₂ /L	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.15.
	Detecção de Sacarose no Leite pelo método colorimétrico. LD: 0,25 g/L	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.16.
	Determinação de Sólidos Não-Gordurosos pelo método Gravimétrico. LQ: 0,5 g/100g	IDF 80-2 (ISO 3727-2:2001).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 1 g/100g	IDF 58 (ISO 2920:2004).
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 2 g/100g	IDF 21 (ISO 6731:2010).
	Determinação de EST para método Gravimétrico. LQ: Não Aplicável	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.20.
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) pelo método Gravimétrico. LQ: Não aplicável	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.20.
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 1 g/100g	IDF 15 (ISO 6734:2010).
	Determinação de Extrato Seco Total pelo método Gravimétrico LQ: 10 g/100g	IDF 04 (ISO 5534:2004).
	Deteção de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico. LD: Não aplicável LQ: Não aplicável	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.22.
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 01 (ISO 1211:2010).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 16 (ISO 2450:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 13 (ISO 1737:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 01 (ISO 1211:2010).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 09 (ISO 1736:2008).
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 116 (ISO 7328:2008).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Lipídios pelo método de Extração /gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 05 (ISO 1735:2004).
	Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,1 g/100g	NMKL 40:2005.
	Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g matéria gorda/100g LQ: 0,50 g lipídios totais/100g	IDF 194 (ISO 17189:2003).
	Determinação de Índice Crioscópico pelo método Termométrico. Faixa: - 0,512 a - 0,600°C Faixa: - 0,422 a - 0,621°H	IDF108 (ISO 5764:2009).
	Determinação de Índice de CMP pelo método de Cromatografia líquida. LQ: 10 mg/L	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.25 e 2.26.
	Determinação de Índice de peróxidos pelo método Titulométrico. LQ: 0,10 mEq/Kg	AOAC 965.33:2019.
	Detecção de Partículas Queimadas pelo método de Inspeção Visual. LD: Disco A (7,5 mg)	ADPI BULLETIN 916:2016.
	Detecção de Peroxidase pelo método colorimétrico. LD: Não aplicável LQ: Não aplicável	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.35.
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004 ISO 18787:2019
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria. LQ: 0,30 g/100g	IDF 20-1 (ISO 8968:2014).
	Detecção de Substâncias redutoras voláteis pelo método colorimétrico. LD: 1mL/L	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.38.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.40.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE LACTEOS PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001).
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	IDF 26 (ISO 5537:2004)
	Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. LQ: 3,00 g/100g	IDF 04 (ISO 5534:2004).
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	AOAC 930.30:2019.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	AOAC 945.46:2019.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 1 a 13	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 2.36.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Ácido sórbico e/ou sorbatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	NMKL 124:1997.
	Determinação de Ácido benzóico e/ou benzoatos pelo método de Cromatografia Líquida. LQ: 0,05 mg/Kg	NMKL 124:1997.
	Determinação de Amido e Carboidratos Totais pelo método de Espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ: 0,5 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 1.6.
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico. LD: 100 mg/Kg	AOAC 931.08:2019.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,04 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1181	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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,50 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,9 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático. LQ: Não aplicável.	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 5.22.
	Determinação de Cloreto de sódio pelo método de Mohr. LQ: 0,3 g NaCl/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 5.7.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método de Cromatografia Iônica. LQ: 0,005 mg/Kg	NMKL 165:2000.
	Determinação de Nitritos e Nitratos pelo método espectrofotométrico após redução em zinco. LQ: 3 mg/Kg (Nitritos) LQ: 2 mg/Kg (Nitratos)	NMKL 194:2013
	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,3 g/100g	IN 30/2018. MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/2ª Edição, 2019 - Métodos Físico-Químicos 3.16.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Determinação de Atividade de água pelo método Termométrico. Faixa: 0,000 a 1,000 Aw	ISO 21807:2004. ISO 18787:2019.
XXXXXXXXX	XXXXXXXXX	XXXXXXXXX