



## 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

ALVES E BARROS ANÁLISE EM ALIMENTOS LTDA – EPP  
QUALITTÁ LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1418	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Bactérias Mesófilas aeróbias a $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ e $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ = 1 UFC/100 ml	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016
	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ = 1,1 NMP/ 100 ml (Água tratada; Água para consumo humano) LQ = 1,8 NMP/ 100ml (Água bruta)	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, E e F.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
GELO; ÁGUA MINERAL	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/MI	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ e $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ = 1 UFC/100 ml	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016

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

Em, 10/11/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1418</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>	
GELO; ÁGUA MINERAL	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ = 1,1 NMP/ 100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, E e F
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS; OVOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS; SUPERFÍCIE (SWAB, PLACA DE CONTATO) DE EQUIPAMENTOS E CARÇAÇAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g  LQ = 1 UFC/esponja ou swab	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g  LQ = 1 UFC/esponja ou swab	AFNOR 3M 01/06-09/97 PT-LMC 009
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; LEITE E PRODUTOS LACTEOS; OVOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832: 2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ = 0,3 NMP/ml ou 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012 ABNT NBR ISO 7218:2019
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; LEITE E DERIVADOS; OVOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ = 0,3 NMP/ml ou 0,3 NMP/g	CMMEF 5ª Edição, Capítulo 9, Itens 9.7 e 9.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1418	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 CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; OVOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/ml ou-10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C PT-LMC 019
	Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ = 1 UFC/ml ou 100 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B PT-LMC 012
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; OVOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; SUPERFÍCIE (SWAB, PLACA DE CONTATO) DE CARÇAÇAS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/esponja	AOAC Intl., OMA 21ª ed., Método 991.14.
AVES; CARNES; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA;	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifim <i>E.coli</i> /Coliform Count Plate) LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 21ª ed., Método 998.08.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; LEITES E PRODUTOS LACTEOS; OVOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS; SUPERFÍCIE (SWAB, PLACA DE CONTATO) DE CARÇAÇAS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 -11/16 PT-LMC-010
PRODUTOS CÁRNEOS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA)	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B PT-LMC 012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1418</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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; LEITE E PRODUTOS LACTEOS; SUPERFÍCIE (SWAB, PLACA DE CONTATO) DE EQUIPAMENTOS E CARCAÇAS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica aplicação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 PT-LMC-011
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; PRODUTOS DA COLMÉIA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g	ISO 7937:2004
PRODUTOS DA COLMÉIA; LEITE E PRODUTOS LACTEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água (< 0,95 e > 0,95) LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/13-07/14 PT-LMC 007
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89A PT-LMC 018
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 21ª ed., Método 991.14.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 21ª ed., Método 2003.08.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
XXXXX	XXXXXXXX	XXXXX