

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. / LABORATÓRIO DE JUNDIAI

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CLF 0068	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 - CARNES	<i>Escherichia coli</i> O157 H7– Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 16654:2001
- PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/18-05/17:2021
- OVOS E DERIVADOS	<i>Escherichia coli</i> O157- Determinação pela técnica de Presença/Ausência em 25g. 3MTM Molecular Detection System.	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2017.01
- ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> O157- Determinação pela técnica de Presença/Ausência em 25g. 3MTM Molecular Detection System.	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2017.01 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/18 – 05/17
LÁCTEOS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g LQ: 0UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.07 e 2003.11 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/09- 04/03
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Estafilococos</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 A: 2019. AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2003.07
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2003.11
ÁGUAS INDUSTRIAIS	<i>Listeria sp</i> Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	ISO 6888-1:1999 Emenda 1:2003 ISO 6888-2:1999 Emenda 1:2003
OUTROS (SWABS)	<i>Listeria sp</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>Listeria sp</i> Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA 21 ^a . Edição, método 2016.07 AFNOR 3M 01/14-05/16:2020

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 11/07/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CLF 0068	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>(continuação)</u>	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g. (MDS-geração 1 e 2) (MDS-geração 2)	AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 2013.09 21th ed 2019. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2016.01; 21th ed 2019. AFNOR 3M 01/16- 11/16
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	Salmonella sp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença /Ausência em 25g	ISO 6579:2017 ISO 6579 - 1
	Listeria spp e Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Listeria spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2: 2017
	Listeria spp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290-1: 2017 ISO 11290 - 2:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290 - 1:2017.
	Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1: 2017
	Campylobacter spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g.	ISO 10272-1:2017
	Campylobacter spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Campylobacter spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Campylobacter spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 10272-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CLF 0068	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(continuação)	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm®) LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. e 998.08. 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/02 – 09/89C
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 991.14 AFNOR 3M 01/02-09/89 A:2022 AFNOR 3M 01/02-09/89 B:2022
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/02 - 09/89 C:2022 IT 14.2.054.97.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 998.08 AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 991.14.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm®). LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.01. 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/06 - 09/97
	Enterobacteriaceae - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Listeria spp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods. 2003.12. 21th ed. 2019. AFNOR QUA 18/06 – 07/08 AFNOR QUA 18/05 – 07/08
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm®). LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CLF 0068		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(continuação)	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm®). LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Method 997.02 21th ed. 2019 CMMEF 2015, Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.51. AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 997.02 AFNOR 3M 01/13-07/14:2022
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	CMMEF 2015, Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.51. AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 997.02 AFNOR 3M 01/13-07/14:2022
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 19. 5ª Ed. 2015. CMMEF 2015, Chapter 19.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004 ABNT 2016
AMOSTRAS AMBIENTAIS Swabs de superfície - Equipamentos - Estruturas Swabs de mãos	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290 - 1:2017.
	Listeria sp - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290 - 1:2017.
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/cm2	ISO 11290 - 2:2017
	Listeria spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/cm2	ISO 11290 - 2:2017
	Listeria sp Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA 21ª Edição, método 2016.07 AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	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 ISO 6579 - 1
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579 - 1
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CLF 0068	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 DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Carboidrato e Amido por Antrona LQ: 0,49g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Seção 1.5; 2017
	Determinação da Rancidez por Reação de Kreiss Ensaio qualitativo	Instituto Adolfo Lutz. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. 4.ed. Brasília, 2005.pág. 507.
	Determinação de Umidade e voláteis por Estufa LQ: 0,1 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC international 21 th 2019.. 950.46– Loss on Drying (Moisture) in meat
	Determinação de Umidade por microondas. LQ: 0,1 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC international 21 th 2019.. 985.14– Loss on Drying (Moisture) in meat and Poultry Products.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas). LQ: 0,1 g/ 100 g	Official Methods of Analysis of AOAC international 21 th 2019.. 920.153 – Ash of Meat.
	Determinação de Cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ: 0,025 g/100 g	MAPA, Instrução normativa nº 20, de 21 de julho de 1999.Cap. V – Métodos Quantitativos – 07b. Cloretos
	Determinação de Proteína bruta pelo método de combustão. LQ: 4,15 g /100g	Official Methods of Analysis of AOAC international 21 th 2019.. 992.15– Crude Protein in Meat and Meat Products Including Pet Foods
	Determinação de sódio e potássio por fotometria de chama Na - LQ: 2,5 mg/kg K - LQ: 2,0 mg/kg	Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ª Edição; Cap XXIII – Minerais e Contaminantes Inorgânicos, 2005.
	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica Ca - LQ: 0,02 mg/100 g	Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ª Edição; Cap XXIII – Minerais e Contaminantes Inorgânicos, 2005.
	Determinação de Colesterol por cromatografia gasosa LQ: 0,1 mg/100 g	AL-HASANI, S.M. et. al. Rapid Determination of Cholesterol in Single and Multicomponent Prepared Foods; Journal of AOAC International Vol. 76, No. 4, 1993. p. 902-906.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CLF 0068		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÓLEOS E GORDURAS CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ácidos Graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 1,67mg/mL	Official Methods of Analysis of AOAC international 21 th 2019.. 963.22-Methyl esters of Fatty acids in Oils and Fats.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS - Suínos - Aves	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ amido: 0,62 g/100g LQ carboidrato: 1,19 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.6
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 6,67 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 950.46.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 15,30 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 985.14
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,59 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 920.153.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,54 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.6
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 6,5 g /100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 992.15.
	Determinação de sódio e potássio por fotometria de chama LQ potássio: 109,24 mg/100g LQ sódio: 113,58 mg/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 2008. Método 200/IV.
	Determinação e cálcio por espectrometria de absorção atômica com chama LQ cálcio: 6,5 mg/100 g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 2008. Método 394/IV.
	Determinação qualitativa de Rancidez por Reação de Kreiss	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 2008. Método 333/IV.
	Determinação de Colesterol por cromatografia gasosa LQ: 18,13 mg/100 g	IT 14.2.054.36
Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama LQ: 0,05 g/100g de gordura	IT 14.2.054.31	