



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 139

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

TUV SUD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA / TUV SUD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA

### ACREDITAÇÃO N°

### TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0087

INSTALAÇÃO PERMANENTE

### ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

### CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

### NORMA E /OU PROCEDIMENTO

#### MEIO AMBIENTE

#### ENSAIOS BIOLÓGICOS

-

ÁGUA BRUTA,  
ÁGUA TRATADA,

*Salmonella* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-001  
ISO 19250:2010.

ÁGUA PARA CONSUMO  
HUMANO

Coliformes Totais, Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  
LQ: 1,8 NMP/100 mL

NT-026  
SMWW. 24ª Edição. Método 9221B; 9221E; 9221F.  
BAM. Capítulo 4: 2020.

Heterotróficos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade  
LQ: 1 UFC/mL

NT-027  
ISO 6222: 1999.  
SMWW. 24ª Edição. Método 9215B.

*Pseudomonas aeruginosa* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  
LQ: 1,8 NMP/100mL

NT-036  
SMWW. 24ª Edição. Método 9213F.

Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  
LQ: 1,8 NMP/100 mL

NT-038  
SMWW. 24ª Edição. Método 9230B.

Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-047  
SMWW. 24ª Edição. Método 9221D; 9221E e 9221F.  
BAM. Capítulo 4: 2020.

*Legionella spp.* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-062  
ISO 11731: 2017.  
SMWW. 24ª Edição. Método 9268.

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

Em, 17/03/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (continuação)	<i>Legionella</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/1.000mL	NT-062 ISO 11731: 2017. SMWW. 24ª Edição. Método 9268.
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 14189. 2013
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-063 ISO 14189. 2013
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-069 ISO 9308-1: 2014. Amd 1: 2016. SMWW. 24ª Edição. Método 9222B.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-069 ISO 9308-1: 2014. Amd 1: 2016. SMWW. 24ª Edição. Método 9222B.
	Enterococos intestinais – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-073 ISO 7899-2:2000.
	Enterococos intestinais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-073 ISO 7899-2:2000.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-075 SMWW. 24ª Edição. Método 9213E. ISO 16266: 2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (continuação)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-075 SMWW. 24ª Edição. Método 9213E. ISO 16266: 2006.
	<i>Clostridium</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-082 ISO 6461-1. 1986.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
AMOSTRAS AMBIENTAIS SUPERFÍCIES SWAB DE CARÇAÇAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm <sup>2</sup>	NT-002 BAM. Capítulo 3: 2001. ISO 4833-1: 2013. Amd 1: 2022.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica não destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm <sup>2</sup>	NT-002 BAM. Capítulo 3: 2001. ISO 4833-1: 2013. Amd 1: 2022.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm <sup>2</sup>	NT-021 ISO 21528-2: 2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica não destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm <sup>2</sup>	NT-021 ISO 21528-2: 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 998.08. AOAC 22ª Edição. Método 991.14.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-002 BAM. Capítulo 3: 2001. ISO 4833-1: 2013. Amd 1: 2022. AFNOR 3M 01/01-09/89.
SWAB DE MANIPULADOR SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-003
ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 72501: 2005. Amd 1: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-013 ISO 21527-1: 2008.
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1:2017.
SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-014 ISO 11290-2: 2017.
SWAB DE SUPERFÍCIES	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
SWAB DE MANIPULADOR	<i>Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63 AFNOR 3M 01/06-09/97.
ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	<i>Estafilococos Coagulase Positiva</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	<i>Estafilococos Coagulase Positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-031 ISO 4832: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75. BAM. Capítulo 4: 2020.
SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-032 ISO 15213-2:2023.
SWAB DE MANIPULADOR SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR) Presença/Ausência	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AFNOR BIO 12/16-09/05.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES SWAB DE MANIPULADOR SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES PLACAS DE CONTATO	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	NT-002 BAM. Capítulo 3: 2001.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	NT-013 ISO 21257-2: 2008.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020. ISO 6579-3: 2014.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1: 2013 Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013 Amd 1: 2022. BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AOAC 22ª Edição. Método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias Termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/ g	NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/ g	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/ g	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21257-2: 2008.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1: 2017.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2: 2017.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g (Cárneos) LQ 10 UFC/g ou mL (Pescados)	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2001.05. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2003.07.
	Esporos Aeróbios Termófilos tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 23. Método 23.51 e Método 23.52.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75. BAM. Capítulo 4: 2020. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA: 2024.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 15213-2:2023.
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA: 2024.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 ISO 6888-3:2017
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA: 2024.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Vibrio cholerae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-037 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.61.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-049 ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 998.08. AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	Pesquisa de <i>Cronobacter spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8: 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
PEIXES E PRODUTOS A BASE DE PEIXE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-058 AOAC 22ª Edição. Método 972.38.
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-002 ISO 4833-1: 2013. Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013. Amd 1: 2022. BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-013 ISO 21527-2: 2008.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1: 2017.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-014 ISO 11290-2: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ 10 UFC/g ou mL	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2001.05. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2003.07.
	Esporos Aeróbios Termófilos tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 23. Método 23.51 e Método 23.52.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-031 ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75. BAM. Capítulo 4: 2020.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-032 ISO 15213-2:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3: 2017.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
PRODUTOS DA COLMÉIA		
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-039 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-049 ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 -1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9..
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8: 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA (Continuação)	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.
	<i>Vibrio cholerae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-037 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.61.
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Paenibacillus larvae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-042 Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA: 2024.
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
MEL, MELAÇO e XAROPE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-036 AOAC 22ª Edição. Método 945.79.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
	Detecção de Subprodutos de Origem Animal por Microscopia LD: 0,05g /100g para osso não calcinado, farinha de peixe e sangue.	NS-047
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1: 2013 Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013 Amd 1: 2022. BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AOAC 22ª Edição. Método 989.10. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-003 SMEDP. 17ª Edição. Capítulo 8. Método 8.040.
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13. SMEDP. 17ª Edição. Capítulo 8. Método 8.010.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2: 2008 ISO 6611. 2004
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Listeria spp.e Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-014 ISO 11290-2: 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método 2001.05. AOAC 22ª Edição. Método 2003.07.
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51. SMEDP. 17ª Edição. Método 8.040 e Método 8.090.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 23. Método 23.51 e Método 23.52. SMEDP. 17ª Edição. 2004. Método 8.090.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51. SMEDP. 17ª Edição. 2004. Método 8.040
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75 BAM. Capítulo 4: 2020. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA: 2024.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 15213-2:2023.
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3: 2017.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-039 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Esterilidade Comercial em Produtos Lácteos UHT – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-043 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	NT-049 ISO 7889: 2003. ISO 9232: 2003. ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47. SMEDP. 17ª Edição. 2004. Método 9.080.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-064 ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964: 2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8: 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Campylobacter</i> spp.- Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-031 AOAC 22ª Edição. Método 960.49A.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
MANTEIGA, GORDURAS e ÓLEOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-032 AOAC 22ª Edição. Método 960.49B.
QUEIJOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-046 AOAC 22ª Edição. Método 960.49D.
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
FARINHAS FARELOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1: 2013 Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013 Amd 1: 2022. BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AOAC 22ª Edição. Método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2: 2008
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2: 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
FARINHAS FARELOS (Continuação)	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2001.05. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2003.07.
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-028 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-029 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 23. Método 23.51 e Método 23.52.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-030 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75. BAM. Capítulo 4: 2020.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 15213-2:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3: 2017.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-049 ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-064 ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8: 2017.
FARINHAS FARELOS (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/100g	NT-078 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 22.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10.
ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CHÁS e VEGETAIS DESIDRATADOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-001 AOAC 22ª Edição. Método 975.48a.
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-005 AOAC 22ª Edição. Método 975.48ab.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CHÁS e VEGETAIS DESIDRATADOS  (Continuação)	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-006 AOAC 22ª Edição. Método 975.49 AaBa.
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-007 AOAC 22ª Edição. Método 975.49 AaBb.
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-008 AOAC 22ª Edição. Método 975.49 AbBa.
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-009 AOAC 22ª Edição. Método 965.40.
PIMENTA PRETA MOÍDA e PIMENTA BRANCA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-002 AOAC 22ª Edição. Método 972.40B.
CEBOLA EM PÓ e ALHO EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-003 AOAC 22ª Edição. Método 975.50a.
CANELA EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-004 AOAC 22ª Edição. Método 968.38a.
PIMENTA PRETA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-010 AOAC 22ª Edição. Método 972.40A.
CARDAMOMO MOÍDO SEMENTE DE AIPO MOÍDA COENTRO MOÍDO GENGIBRE MOÍDO PIMENTA BRANCA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-011 AOAC 22ª Edição. Método 977.24.
ORÉGANO EM FOLHAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-012 AOAC 22ª Edição. Método 969.44.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
CEBOLA E ALHO EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-014 AOAC 22ª Edição. Método 975.50ab.
CANELA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-015 AOAC 22ª Edição. Método 968.38b.
CANELA INTEIRA OU QUEBRADA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-016 AOAC 22ª Edição. Método 969.43.
NOS MOSCADA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-018 AOAC 979.26. 1988
CHÁ PRETO, CHÁ VERDE e MATE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-019 AOAC 22ª Edição. Método 981.18.
PIMENTA VERMELHA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-020 AOAC 22ª Edição. Método 978.22.
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-021 AOAC 22ª Edição. Método 972.32.
FARINHA DE MILHO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-022 AOAC 22ª Edição. Método 965.39B.
FARINHA DE SOJA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-023 AOAC 22ª Edição. Método 972.33.
AMIDOS E FÉCULAS PRODUTOS A BASE DE AMIDOS E FÉCULAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-024 AOAC 22ª Edição. Método 972.35.
GRÃOS E SEMENTES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-029 AOAC 22ª Edição. Método 950.86.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
PÁPRICA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-042 AOAC 22ª Edição. Método 977.25.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-044 AOAC 22ª Edição. Método 993.26.
CÔCO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-045 AOAC 22ª Edição. Método 978.19.
VEGETAIS FOLHOSOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-048 AOAC 22ª Edição. Método 974.33.
FARINHA DE ARROZ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-052 AOAC 22ª Edição. Método 982.32AaBa.
CEREAIS DE ARROZ CEREAIS DE MILHO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-054 AOAC 22ª Edição. Método 970.71.
UVA PASSA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-056 AOAC 22ª Edição. Método 969.42.
GELÉIAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-033 AOAC 22ª Edição. Método 950.89.
DOCES DE FRUTAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-034 AOAC 22ª Edição. Método 964.23Aa.
FRUTAS DESIDRATADAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-057 AOAC 22ª Edição. Método 945.77.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>VEGETAIS IN NATURA</u> AMÊNDOAS AVELÃ CASTANHAS MACADÂMIA NOZES PISTACHE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-061 AOAC 22ª Edição. Método 968.33.
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1: 2013 Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013 Amd 1: 2022. BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2: 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS  (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2. 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-023 BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2001.05. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2003.07.
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-028 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-029 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 23. Método 23.51 e Método 23.52.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-030 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 26. Método 26.51.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75. BAM. Capítulo 4: 2020.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 15213-2:2023.
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 ISO 6888-3: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO 21872-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 40. Método 40.62.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-049 ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 MLG 8.14: 2024.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964: 2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8: 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/g	NT-078 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 22.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS  (Continuação)	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<b><u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u></b>  GOMAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS À BASE DE GOMAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-059 AOAC 22ª Edição. Método 969.45.
AÇÚCARES	Bolores e Leveduras – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-083 ICUMSA. Método GS2-47.
	Esporos termófilos – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-085 ICUMSA. Método GS2/3-49.
	Bactérias Mesófilas – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-086 ICUMSA. Método GS2/3-41.
	Bactérias acidófilas termófilas (TAB) e produtoras de Guaiacol – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-087 ICUMSA. Método GS2/3-50.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE FIBRAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-025 AOAC 22ª Edição. Método 972.36.
PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE GORDURA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-026 AOAC 22ª Edição. Método 970.70.
MASSAS ALIMENTÍCIAS COM RECHEIOS e PRODUTOS DE CONFEITARIA COM RECHEIOS, FRUTAS E NOZES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-027 AOAC 22ª Edição. Método 972.37.
MASSAS ALIMENTÍCIAS SEM RECHEIOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-028 AOAC 22ª Edição. Método 969.41.
CACAU e PRODUTOS A BASE DE CACAU	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-030 AOAC 22ª Edição. Método 965.38.
MEL, MELAÇO e XAROPE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-036 AOAC 22ª Edição. Método 945.79.
AÇÚCARES e SAIS ADITIVOS E COADJUVANTES PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-037 AOAC 22ª Edição. Método 945.80.
PRODUTOS A BASE DE TOMATE	Contagem de Fungos pelo Método de Howard por Microscopia	NS-038 AOAC 22ª Edição. Método 965.41.
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de Fraude e Impurezas por Microscopia	NS-039

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
CAFÉ MOÍDO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-041 AOAC 22ª Edição. Método 988.16.
ALIMENTOS INFANTIS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-051 AOAC 22ª Edição. Método 970.73.
CEVADA, AVEIA e MISTURAS DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-053 AOAC 22ª Edição. Método 980.27.
MOLHO DE TOMATE, EXTRATO DE TOMATE, PURÊ DE TOMATE e PRODUTOS A BASE DE TOMATE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-055 AOAC 22ª Edição. Método 955.46B.
<b><u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u></b> MOLHOS CONTENDO MOLHO DE SOJA, ESPECIARIAIS OU ESPESSANTES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-062 AOAC 22ª Edição. Método 992.12:
<b><u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u></b>	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
BEBIDAS DESTILADAS ALCOÓLICAS, DESTILADAS RETIFICADAS E ALCOÓLICAS POR MISTURA	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<b><u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u></b> ÁGUA MINERAL	<i>Salmonella</i> spp. em água – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 19250. 2010
GELO	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 1,8 NMP/100 mL	NT-026 SMWW. 24ª Edição. Método 9221B; 9221E; 9221F. BAM. Capítulo 4: 2020.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> ÁGUA MINERAL GELO (Continuação)	Heterotróficos em Água – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-027 ISO 6222: 1999 SMWW. 24ª Edição. Método 9215B.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em Água – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-036 SMWW. 24ª Edição. Método 9213F.
	Enterococos em Água – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	NT-038 SMWW. 24ª Edição. Método 9230B.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em Água – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-047 SMWW. 24ª Edição. Método 9221D; 9221E e 9221F. BAM. Capítulo 4: 2020.
	<i>Legionella</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-062 ISO 11731: 2017. SMWW. 24ª Edição. Método 9268.
	<i>Legionella</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/1.000mL	NT-062 ISO 11731: 2017. SMWW. 24ª Edição. Método 9268.
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 14189. 2013
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 14189. 2013
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 6461-2. 1986

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> ÁGUA MINERAL	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 6461-2. 1986
GELO (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-069 ISO 9308-1: 2014. Amd 1: 2016. SMWW. 24ª Edição. Método 9222B.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-069 ISO 9308-1: 2014. Amd 1: 2016. SMWW. 24ª Edição. Método 9222B.
	Enterococos intestinais – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-073 ISO 7899-2. 2000
	Enterococos intestinais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-073 ISO 7899-2. 2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em água – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-075 SMWW. 24ª Edição. Método 9213E. ISO 16266: 2006.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em água – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-075 SMWW. 24ª Edição. Método 9213E. ISO 16266: 2006.
	<i>Clostridium</i> Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos em água (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-082 ISO 6461-1. 1986.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1: 2017. Amd 1: 2020.
POLPAS DE FRUTAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-002 ISO 4833-1: 2013 Amd 1: 2022. ISO 4833-2: 2013 Amd 1: 2022.
SUCOS DE FRUTAS		BAM. Capítulo 3: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 8. AFNOR 3M 01/01-09/89.
SUCOS DESIDRATADOS	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/mL	NT-003
XAROPES		NT-004 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 13.
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-005 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS		NT-006 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 06 e Capítulo 24.
REFRIGERANTES	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-009 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.512, 24.523 e 24.524.
REFRESCOS		NT-010 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 24. Método 24.524. Capítulo 27. Método 27.5.
NÉCTARES	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	NT-012 ISO 4831: 2006. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.72, 9.8 e 9.9. BAM. Capítulo 4: 2002. ISO 16649-3: 2015. ISO 7251: 2005. Amd 1: 2023.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-013 ISO 21527-2: 2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-013 ISO 21527-1: 2008. BAM. Capítulo 18: 2001. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 21.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-014 ISO 11290-2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-015 ISO 7932: 2004. Amd 1: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 31.
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-016 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19. Método 19.511.
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-017 ISO 15213-1: 2023.
REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-018 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17. Método 17.2.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-019 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-020 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-021 ISO 21528-2: 2017. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.63. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.6.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-023 ISO 6888-1: 2021 Amd 1: 2023. AFNOR 3M 01/09-04/03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	NT-023
POLPAS DE FRUTAS	LQ: 1 UFC/mL	BAM. Capítulo 12: 2016. AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2001.05.
SUCOS DE FRUTAS		AOAC 22ª Edição. Método AOAC 2003.07.
SUCOS DESIDRATADOS		
XAROPES	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-031
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	LQ: 10 UFC/mL	ISO 4832: 2006. ISO 16649-2: 2001.
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS		CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.73 e 9.75.
REFRIGERANTES		BAM. Capítulo 4: 2020.
REFRESCOS		
NÉCTARES (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-032
	LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-2:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-034
	LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3: 2017.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-034
	LQ: 3 NMP/mL	CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 39. Método 39.62.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-034
	LQ: 0 NMP/mL	BAM. Capítulo 12: 2016.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-034
	LQ: 3 NMP/mL	BAM. Capítulo 12: 2016.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-039
	LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040
		BAM. Capítulo 4: 2020. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9. Método 9.92.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-048
POLPAS DE FRUTAS	LQ: 10 UFC/mL	CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 10. Método 10.51 e 10.61.
SUCOS DE FRUTAS	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-049
SUCOS DESIDRATADOS	LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998. CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 19 e 47.
XAROPES	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 61 e 62.
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064
REFRIGERANTES		ISO 16654: 2001. Amd 2: 2023.
REFRESCOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065
NÉCTARES		MLG 8.14: 2024.
(Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066
		MLG 4.15: 2024.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petri-film)	NT-067
	LQ: 1 UFC/mL	AOAC 22ª Edição. Método 991.14.
	Bactérias Acidófilas Termófilas (TAB)	NT-068
	LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 25. Método 25.64.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070
		ISO 22964: 2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-071
	LQ: 0 NMP/mL	ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-071
	LQ: 3 NMP/mL	ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1: 2017 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 9.
SUCOS DESIDRATADOS	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-072 BAM. Capítulo 8. 2017
XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 22ª Edição. Método 2013.02. AFNOR QUA 18/03-11/02.
REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 22ª Edição. Método 2011.03. AOAC 22ª Edição. Método 996.08. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 22ª Edição. Método 2004.02. AOAC 22ª Edição. Método 2004.06. AFNOR BIO 12/02-06/94. AFNOR BIO 12/09-07/02. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/ 100mL	NT-078 CMMEF. 5ª Edição. Capítulo 22.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1: 2017. Amd 1: 2023.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 22ª Edição. Método 2003.12. AFNOR 18/05-07/08.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 60

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2: 2017. Amd 1: 2023.
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 22ª Edição. Método 2016.01. AFNOR 3M 01-16/11-16.
REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 22ª Edição. Método 2016.08. AFNOR 3M 01-15/09-16.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 22ª Edição. Método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 22ª Edição. Método 2007.06.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> CHÁS PREPARADOS ISOTÔNICOS REFRIGERANTES E OUTRAS BEBIDAS GASEIFICADAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060
POLPAS e SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-035 AOAC 22ª Edição. Método 970.72.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 61

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NF-003 SMWW 24ª Edição, Método 4500 H+
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método de Nessler LQ: 0,1 mg NH <sub>3</sub> -N/L	NF-004
	Determinação de Alcalinidade: Total, de Hidróxidos, de Carbonatos e de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 20 mg CaCO <sub>3</sub> /L	NF-005
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CO <sub>2</sub> /L	NF-006
	Determinação de Nitrato pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO <sub>3</sub> -N/L	NF-007
	Determinação de Nitrito pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO <sub>2</sub> -N/L	NF-008
	Determinação de Ferro Total pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Fe/L	NF-009
	Determinação de Dureza pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	NF-010
	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg Ca/L	NF-011
	Determinação de Magnésio por Cálculo LQ: 2,0 mg Mg/L	NF-012
Determinação de Cloretos LQ: 2,5 mg Cl/L (método Espectrofotométrico) LQ: 1,0 mg Cl/L (método Titulométrico)	NF-014	
Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,10 mg Al/L	NF-015	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 62

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	Determinação de Condutividade eletrolítica Faixa: 0,1 µs/cm a 1413 µs/cm	NF-016
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico Faixa: 0 a 1000 NTU	NF-017 SMWW 24ª Edição, Método 2130 A/B
	Determinação de Sólidos Totais e Sólidos Dissolvidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 100 mg/L (Sólidos Totais) LQ: 100 mg/L (Sólidos Dissolvidos Totais)	NF-018
	Determinação de Cor aparente (comparação visual) LQ: 5 uH	NF-019 SMWW 24ª Edição , Método 2120-B
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            0,0001 mg/L  Zinco            0,05 mg/L  Cálcio           0,1 mg/L  Ferro            0,03 mg/L  Potássio        0,05mg/L  Magnésio       0,1 mg/L  Manganês      0,03 mg/L  Sódio            0,1 mg/L  Fósforo         0,1 mg/L	NQ-141 SMWW 24ª Edição Método 3120B SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 63

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,001 mg/L Arsênio        0,0001 mg/L Antimônio     0,0001 mg/L Cádmio        0,0001 mg/L Chumbo        0,0001 mg/L Cobre          0,0001 mg/L Cromo         0,0001 mg/L Estanho        0,001 mg/L Mercúrio      0,0001 mg/L Molibdênio    0,0001 mg/L Bário          0,01 mg/L Boro            0,01 mg/L Prata          0,01 mg/L Níquel         0,0005 mg/L Selênio        0,0001 mg/L Zinco          0,05 mg/L	NQ-141 SMWW 24ª Edição Método 3120B  SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS)  Sódio            LQ: 1,2 mg/L Potássio        LQ: 0,3 mg/L Cálcio          LQ: 1,0 mg/L Magnésio      LQ: 0,3 mg/L Ferro            LQ: 0,1 mg/L Zinco            LQ: 0,1 mg/L Cobre            LQ: 1,2 mg/L	NQ-141 SMWW 24ª Edição Método 3111 SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra
CARNES	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
PRODUTOS CÁRNEOS		
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024  ISO 2917:1999. – Carnes e produtos cárneos e pescados e subprodutos de pesca
	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 64

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação Quantitativa de Amido e Carboidratos por Espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 (Método A) Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em lactose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares não redutores expressos em sacarose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares totais expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 Método B – Lane Eynon
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 2918:1975
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1442:1997 AOAC 950.46b item a – Peixe salgado / salgado seco Codex Stan 167:1989 – Bacalhau espalmado e similares.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 65

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g (cinzas) LQ: 0,1 g/100g (cinzas insolúveis)	NQ-013 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 936:1998
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1871:2009
	Determinação de Proteína em base seca pelo Método Kjeldahl por Volumetria - Cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1871:2009
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.
	Determinação de Nitrogênio Total pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,05 g/100g	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1871:2009
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1443:1973
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 66

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação Qualitativa de Formaldeído por Colorimetria Positivo/Negativo	NQ-028 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 AOAC Method 931.08 método B.
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 AOAC Method 990.28
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 3091:1975
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 22ª Edição. Método 991.43 AOAC 22ª Edição. Método 985.29 AOAC 22ª Edição. Método 993.19 AOAC 22ª Edição. Método 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 5,0 mg/100g	NQ-128 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 23776 :2021
	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 3960:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 67

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            2,0 mg/kg Zinco            5,00 mg/kg Cálcio           1,00 mg/100g Ferro            0,25 mg/100g Potássio        0,5 mg/100g Magnésio       1,00 mg/100g Manganês      0,25 mg/100g Sódio           1,00 mg/100g Fósforo        1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 22ª Edição. Método 2011.14 ISO 23776: 2021 - Fósforo
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio       0,10 mg/Kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre           0,01 mg/kg Cromo          0,01 mg/kg Estanho        0,10 mg/kg Mercúrio       0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Bário           0,10 mg/kg Boro            0,10 mg/kg Prata           0,10 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco           5,00 mg/kg	NQ-141 EN15765: 2009 EPA 6020B: 2014 AOAC, 22ª Edição Método 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC, 22ª Edição Método 2015.01



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 69

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO																																																																																																				
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE																																																																																																				
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO																																																																																																			
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-																																																																																																			
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<p>Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama</p> <table border="0"> <tr><td>C 4:0</td><td>ac. Butírico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 6:0</td><td>ac. Capríco</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 8:0</td><td>ac. Caprílico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 10:0</td><td>ac. Cáprico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 11:0</td><td>ac. Undecanóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 12:0</td><td>ac. Láurico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 14:0</td><td>ac. Mirístico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 14:1</td><td>ac. Miristoleico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 15:0</td><td>ac. Pentadecanóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 15:1</td><td>ac. Pentadecenóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 16:0</td><td>ac. Palmítico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 16:1</td><td>ac. Palmitoleico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 17:0</td><td>ac. Margárico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 17:1</td><td>ac. Heptadecenóico cis</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:0</td><td>ac. Esteárico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:1cis</td><td>ac. Oléico (ômega-9)</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:1trans</td><td>ac. Elaídico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:2cis</td><td>ac. Linoleico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:2trans</td><td>ac. Linolelaídico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:3cis</td><td>ac. Linolênico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 18:3</td><td>ac. Linolênico gama</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:0</td><td>ac. Araquídico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:1</td><td>ac. Gadoleico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:2</td><td>ac.eicosadienóico cis</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:3n3</td><td>ac. Eicosatrienóico n3</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:3n6</td><td>ac. Eicosatrienóico n6</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:4</td><td>ac. Araquidônico ac. Eicosapentanóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 20:5</td><td>cis (EPA)</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 21:0</td><td>ac.heneicosanóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 22:0</td><td>ac. Behênico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 22:1</td><td>ac.erúcico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 22:2</td><td>ac. Docosadienóico cis ac. Docosaheptaenóico</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> <tr><td>C 22:6</td><td>cis</td><td>LQ: 0,1 g/100g</td></tr> </table>	C 4:0	ac. Butírico	LQ: 0,1 g/100g	C 6:0	ac. Capríco	LQ: 0,1 g/100g	C 8:0	ac. Caprílico	LQ: 0,1 g/100g	C 10:0	ac. Cáprico	LQ: 0,1 g/100g	C 11:0	ac. Undecanóico	LQ: 0,1 g/100g	C 12:0	ac. Láurico	LQ: 0,1 g/100g	C 14:0	ac. Mirístico	LQ: 0,1 g/100g	C 14:1	ac. Miristoleico	LQ: 0,1 g/100g	C 15:0	ac. Pentadecanóico	LQ: 0,1 g/100g	C 15:1	ac. Pentadecenóico	LQ: 0,1 g/100g	C 16:0	ac. Palmítico	LQ: 0,1 g/100g	C 16:1	ac. Palmitoleico	LQ: 0,1 g/100g	C 17:0	ac. Margárico	LQ: 0,1 g/100g	C 17:1	ac. Heptadecenóico cis	LQ: 0,1 g/100g	C 18:0	ac. Esteárico	LQ: 0,1 g/100g	C 18:1cis	ac. Oléico (ômega-9)	LQ: 0,1 g/100g	C 18:1trans	ac. Elaídico	LQ: 0,1 g/100g	C 18:2cis	ac. Linoleico	LQ: 0,1 g/100g	C 18:2trans	ac. Linolelaídico	LQ: 0,1 g/100g	C 18:3cis	ac. Linolênico	LQ: 0,1 g/100g	C 18:3	ac. Linolênico gama	LQ: 0,1 g/100g	C 20:0	ac. Araquídico	LQ: 0,1 g/100g	C 20:1	ac. Gadoleico	LQ: 0,1 g/100g	C 20:2	ac.eicosadienóico cis	LQ: 0,1 g/100g	C 20:3n3	ac. Eicosatrienóico n3	LQ: 0,1 g/100g	C 20:3n6	ac. Eicosatrienóico n6	LQ: 0,1 g/100g	C 20:4	ac. Araquidônico ac. Eicosapentanóico	LQ: 0,1 g/100g	C 20:5	cis (EPA)	LQ: 0,1 g/100g	C 21:0	ac.heneicosanóico	LQ: 0,1 g/100g	C 22:0	ac. Behênico	LQ: 0,1 g/100g	C 22:1	ac.erúcico	LQ: 0,1 g/100g	C 22:2	ac. Docosadienóico cis ac. Docosaheptaenóico	LQ: 0,1 g/100g	C 22:6	cis	LQ: 0,1 g/100g	<p>NI-002 IAL 053/IV: 2005</p>
C 4:0	ac. Butírico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 6:0	ac. Capríco	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 8:0	ac. Caprílico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 10:0	ac. Cáprico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 11:0	ac. Undecanóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 12:0	ac. Láurico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 14:0	ac. Mirístico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 14:1	ac. Miristoleico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 15:0	ac. Pentadecanóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 15:1	ac. Pentadecenóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 16:0	ac. Palmítico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 16:1	ac. Palmitoleico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 17:0	ac. Margárico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 17:1	ac. Heptadecenóico cis	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:0	ac. Esteárico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:1cis	ac. Oléico (ômega-9)	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:1trans	ac. Elaídico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:2cis	ac. Linoleico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:2trans	ac. Linolelaídico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:3cis	ac. Linolênico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 18:3	ac. Linolênico gama	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:0	ac. Araquídico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:1	ac. Gadoleico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:2	ac.eicosadienóico cis	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:3n3	ac. Eicosatrienóico n3	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:3n6	ac. Eicosatrienóico n6	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:4	ac. Araquidônico ac. Eicosapentanóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 20:5	cis (EPA)	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 21:0	ac.heneicosanóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 22:0	ac. Behênico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 22:1	ac.erúcico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 22:2	ac. Docosadienóico cis ac. Docosaheptaenóico	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			
C 22:6	cis	LQ: 0,1 g/100g																																																																																																			

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 70

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  (Continuação)  C 24:0      ac.                      LQ: 0,1 g/100g Lignocérico C 24:1      ac. nervônico      LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3      LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6      LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 1,0 mg/kg	NI-007  Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024  NMKL 124: 1997
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 1,0 mg/kg	NI-007  Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024  NMKL 124: 1997
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS)  LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS)  LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D <sub>2</sub> (Ergocalciferol) e Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS)  LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,15 mg/100g	NI-013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 71

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Polifosfato por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) LQ = 9 mg/kg	NI-032 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg	NI-033

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 72

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas (Continuação) Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC, 22ª Edição Método 2014.02,
	Determinação de Sódio e Potássio em Pescados por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) (Digestão Molhadura) Sódio - LQ: 10,0 mg/100g (Digestão Molhadura) Potássio - LQ: 5,0 mg/100g (Digestão Calcinação) Sódio - LQ: 1,0 mg/100g (Digestão Calcinação) Potássio - LQ: 0,5 mg/100g	NI-040  AOAC, 22ª Edição Método 969.23,
	Determinação de Cálcio por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Cálcio – LQ 2,0 mg/100g Cálcio em base seca- LQ 0,002 g/100g	NI-041 NMKL 153:1996
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação Qualitativa pela Prova de Cocção	NQ-002
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Acidez por Titulometria LQ = 0,10 g/100g	NQ-036 ISO 660:2009 – óleo de pescado, óleos e gorduras vegetais e animais
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Destilação e Titulometria LQ: 5,0 mg N/100g	NQ-045 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 73

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Desglacimanto (Determinação do Percentual de Glaciamento) LQ: 1%	NQ-146 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida LQ: 20 mg/kg	NI-030 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 NMKL 196:2013.
CARCAÇAS DE AVES CONGELADAS	Determinação de Dripping Test: Teor de Líquido Perdido por Degelo de Aves por Gravimetria	NQ-122 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
AVES	Determinação da Relação Umidade / Proteína por Gravimetria e Cálculo	NQ-012 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. Cortes de aves resfriados ou congelados.
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por Gravimetria e Cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 Cortes de aves resfriados ou congelados
BANHA E PRODUTOS SIMILARES GORDURA DE PESCADO E SIMILARES	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 3960:2017
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 74

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA (Continuação)	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em lactose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares não redutores expressos em sacarose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares totais expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 Método B Lane Eynon
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 AOAC 925.30 – Ovos
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g (cinzas) LQ: 0,1 g/100g (cinzas insolúveis)	NQ-013 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1871:2009
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ = 5 mEq/kg LQ = 2 mL/100g	NQ-036

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 75

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA (Continuação)	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS)  Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre 2,0 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,00 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1,00 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1,00 mg/100g Fósforo 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC, 22ª Edição Método 2011.14.
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio 0,10 mg/kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Bário 0,10 mg/kg Boro 0,10 mg/kg Prata 0,10 mg/kg Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 EN15765: 2009 EPA 6020B: 2014 AOAC, 22ª Edição Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC, 22ª Edição Método 2015.01,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 76

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA  (Continuação)	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho - Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas  (Continuação) Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
OVOS E DERIVADOS	Determinação Qualitativa de Amido Positivo / Negativo	NQ-006
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Gordura pelo Método Mojonnier LQ: 0,1 g/100g	NQ-069 AOAC 22ª Edição Método 925.32
	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 77

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
OVOS E DERIVADOS (Continuação)	<p>Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama</p> <p>C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g                      C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g                      C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g                      C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g                      C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g                      C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g                      C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g                      C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g                      C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g</p> <p>C 15:1 ac. Pentadecenóico LQ: 0,1 g/100g                      C 16:0 ac. Palmítico LQ: 0,1 g/100g                      C 16:1 ac. Palmitoleico LQ: 0,1 g/100g                      C 17:0 ac. Margárico LQ: 0,1 g/100g                      C 15:1 ac. Pentadecenóico LQ: 0,1 g/100g                      C 17:1 ac. Heptadecenóico cis LQ: 0,1 g/100g                      C 18:0 ac. Esteárico LQ: 0,1 g/100g                      C 18:1cis ac. Oléico (ômega-9) LQ: 0,1 g/100g                      C                      18:1trans ac. Elaídico LQ: 0,1 g/100g                      C 18:2cis ac. Linoleico LQ: 0,1 g/100g                      C                      18:2trans ac. Linolelaídico LQ: 0,1 g/100g                      C 18:3cis ac. Linolênico LQ: 0,1 g/100g                      C 18:3 ac. Linolênico gama LQ: 0,1 g/100g                      C 20:0 ac. Araquídico LQ: 0,1 g/100g                      C 20:1 ac. Gadoleico LQ: 0,1 g/100g                      C 20:2 ac. eicosadienóico cis LQ: 0,1 g/100g                      C 20:3n3 ac. Eicosatrienóico n3 LQ: 0,1 g/100g                      C 20:3n6 ac. Eicosatrienóico n6 LQ: 0,1 g/100g                      C 20:4 ac. Araquidônico LQ: 0,1 g/100g                      ac. Eicosapentanóico                      C 20:5 cis (EPA) LQ: 0,1 g/100g                      C 21:0 ac. heneicosanóico LQ: 0,1 g/100g                      C 22:0 ac. Behênico LQ: 0,1 g/100g                      C 22:1 ac. erúcico LQ: 0,1 g/100g                      C 22:2 ac. Docosadienóico cis LQ: 0,1 g/100g                      ac. Docosaheptaenóico                      C 22:6 cis LQ: 0,1 g/100g</p>	NI-002 IAL 053/IV:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 78

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
OVOS E DERIVADOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  (Continuação) C 24:0      ac. Lignocérico                      LQ: 0,1 g/100g C 24:1      ac. nervônico                              LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3      LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6      LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV:2005
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,15 mg/100g	NI-013
PRODUTOS DE COLMÉIA	Determinação de Umidade por Refratometria Faixa: 13,0 a 25,0 g/100g	NQ-114
	Determinação de Insolúveis por Gravimetria LQ: 0,05 g/100g	NQ-135
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 NMKL 148.1993.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 22ª Edição Método 2014.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 79

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas  Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 IAL 017/IV: 2008
	Determinação Qualitativa de Amido Positivo / Negativo	NQ-006 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em lactose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares não redutores expressos em sacarose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares totais expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 Método B – Lane Eynon

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 80

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.. ISO 14673:2004 (IDF 189-1)
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.. ISO 3727.2001 (IDF 80-1) Manteiga. ISO 8851-1 (IDF 191-1) Manteiga ISO 5534. 2004 (IDF 4) Queijo, requeijão e ricota por coagulação ISO 5550:2006 (IDF 78) Caseína e caseinatos. ISO 6734:2010 (IDF 15) Doce de Leite, Leite condensado ISO 5537:2004 (IDF 26) leite em pó, soro de leite em pó, concentrados proteicos em pó, queijo em pó ISO 2920:2004 (IDF 58) Ricota por concentração

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 81

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g LQ: 0,015 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> g/100g (alcalinidade das cinzas)	NQ-013 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 5544.1998 (IDF 89) Caseína alimentar ao ácido e láctica ISO 5545:1998 (IDF 90) Caseína alimentar ao coalho, caseinatos e soro de leite em pó AOAC 22ª Edição Método 930.30 Doce de leite, leite condensado AOAC 22ª Edição Método 945.46. Leite de cabra
	Determinação de Proteína, Caseína e Nitrogênio Total pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g (produtos em geral) LQ: 0,05 g/100g (baixo teor de proteína)	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.
	Determinação de Proteína em Sólidos Lácteos Não Gordurosos - Cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado - Cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Proteína em Base Seca - Cálculo	NQ-014 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g ou 0,1 g/100mL	NQ-015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 82

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.
	Determinação Qualitativa de Formaldeído por Colorimetria Positivo / Negativo	NQ-028 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.. AOAC 22ª Edição Método 931.08 Método B.
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 g/100mL – acidez SAN LQ: 2,0ºD - Dornic LQ: 0,4 mL/10g SNG - Sólidos não Gordurosos - mL NaOH 0,1N/10g LQ: 0,04 g/100g ou 0,01 g/100mL - Ácido Láctico	NQ-036 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 1740:2004 (IDF 6) ISO/TS 11869:2012 (IDF/RM 150) ISO 5547:2008 (IDF 91) ISO 6091:2010 (IDF 86) ISO 660:2009 AOAC 22ª Edição Método 947.05 AOAC 22ª Edição Método 920.124 (Queijos)
	Determinação de Extrato Seco Total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-056 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 5534;2004(IDF4) ISO 6731:2010 (IDF 21) ISO 6734:2010 (IDF 15) IAL método 429/IV:2008 e 430/IV:2008 ISO 2920:2004 (IDF 58)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 83

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Gordura - Método Mojonnier LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-069 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. ISO 23318;2022 (IDF 249) ISO 2450:2008 (IDF 16) ISO 1736:2008(IDF 9) ISO 1737:2008 (IDF 13) ISO 23319:2022 (IDF 250) ISO 7328:2008 (IDF 116)
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 14673:2004 (IDF 189-1).
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 22ª Edição Método 991.43 AOAC 22ª Edição Método 985.29 AOAC 22ª Edição Método 993.19 AOAC 22ª Edição Método 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 84

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            2,0 mg/kg Zinco            5,00 mg/kg Cálcio           1,00 mg/100g Ferro            0,25 mg/100g Potássio        0,5 mg/100g Magnésio       1,00 mg/100g Manganês      0,25 mg/100g Sódio           1,00 mg/100g Fósforo        1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 22ª Edição, Método 2011.14 AOAC 22ª Edição Método 984.27 AOAC 22ª Edição Método 2015.01
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio       0,10 mg/kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre           0,01 mg/kg Cromo          0,01 mg/kg Estanho        0,10 mg/kg Mercúrio       0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Bário           0,10 mg/kg Boro            0,10 mg/kg Prata           0,10 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco           5,00 mg/kg	NQ-141 EN15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição Método 2015.01
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada  LQ: não se aplica	NQ-144
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho – Termometria  LQ: 0,250 aw	ISO 18787: 2017



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 86

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  (Continuação)  C 22:1      ac.erúcico                      LQ: 0,1 g/100g C 22:2      ac. Docosadienóico cis      LQ: 0,1 g/100g ac. Docosaheptaenóico C 22:6      cis                                      LQ: 0,1 g/100g C 24:0      ac. Lignocérico                  LQ: 0,1 g/100g C 24:1      ac. nervônico                    LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3      LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6      LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV:2005
	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 5,0 mg/kg	NI-007 ISO 9231:2008 (IDF 139)
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 5,0 mg/kg	NI-007 ISO 9231:2008 (IDF 139)
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS)  LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,15 mg/100g  0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	NI-013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 87

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
	Determinação de Aflatoxina M1 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência Leite em pó - LQ:0,5 µg/kg Leite fluido - LQ:0,05 µg/L	NI-023 JAOAC, 76,1993
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024. NMKL 148. 1993
	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 88

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 22ª Edição Método 2014.02
LEITE FLUIDO	Determinação do Índice Crioscópico por Crioscopia Faixa: - 0,422 °H a - 0,621 °H - 0,407 °C a - 0,600 °C	NQ-058 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 5764:2008 (IDF 108)
	Pesquisa de Água Oxigenada (peróxido de hidrogênio) por Reação de Cor Positivo / Negativo LD: 3 mg/100mL	NQ-059 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Pesquisa de Cloro e Hipocloritos por Reação de Cor	NQ-060 IAL Método 449/IV. 2008
	Determinação Qualitativa de Peroxidase por Reação de Cor (guaiacol) Positivo / Negativo	NQ-065 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
	Determinação Qualitativa de Fosfatase por Reação de Cor Positivo / Negativo	NQ-066 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 89

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE FLUIDO (Continuação)	Determinação da Estabilidade ao Álcool / Alizarol Estável / Instável	NQ-142
	Determinação Qualitativa de Cloretos por Argentometria Positivo / Negativo Cloreto (Cl) – LD: 0,09 g/100mL Cloretos (NaCl) – LD: 0,15 g/100mL	NQ-118
	Determinação de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	NQ-162 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
LEITE RECONSTITUÍDO	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ:0,05 g/100mL	NQ-020 IAL 028-IV:2008
LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ LEITE CONDENSADO	Determinação do Índice de CMP (Caseínomacropéptido) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 15 mg/L	NI-018 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ	Determinação Qualitativa de Sacarose por Colorimetria LQ: 0,025 g/100mL	NQ-063 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
LEITE FLUIDO BEBIDAS LÁCTEAS	Determinação de Densidade por Densímetro Digital Faixa de medição: 0,000 a 3,000 g/cm <sup>3</sup>	NQ-054 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024
LEITE EM PÓ	Determinação de Umectabilidade por Cronometria	NQ-158 ISO/TS 17758:2014 (IDF 87)
	Determinação de Dispersibilidade por Gravimetria	NQ-158 ISO/TS 17758:2014 (IDF 87)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 90

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LEITE FLUIDO QUEIJO REQUEIJÃO RICOTA	Determinação de Gordura pelo Método Butirômetro LQ: 0,1 g/100g	NQ-070 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 3433:2008 (IDF 222) NMKL 40:2005
QUEIJO REQUEIJÃO RICOTA POR CONCENTRAÇÃO E COAGULAÇÃO	Determinação de Matéria Gorda no Extrato seco - Cálculo	NQ-069 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024.
LEITE EM PÓ CASEÍNAS CASEINATOS	Determinação de Partículas Queimadas – Método Visual cartão comparador Disco A – LQ: 7,5 mg; Disco B – LQ: 15 mg; Disco C – LQ: 22,5 mg; Disco D – LQ: 32,5 mg;	NQ-137 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ADPI BULLETIN 916 ISO 5739:2003 (IDF 107)
LEITE EM PÓ SORO DE LEITE SORO DE QUEIJO EM PÓ LEITELHO EM PÓ BUTTERMILK EM PÓ FÓRMULAS INFANTIS A BASE DE LEITE PRODUTOS LÁCTEOS DESIDRATADOS	Determinação de Índice de Insolubilidade /solubilidade por Volumetria LQ: 0,5 mL/24°C	NQ-072 ISO 8156:2005 (IDF 129)
MANTEIGA MARGARINA	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,1 g/100g	NQ-020 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024 ISO 1738:2004 (IDF 12)
	Determinação de Índice de Saponificação por Volumetria LQ: 14 mg KOH/g	NQ-133

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 91

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
MANTEIGA MARGARINA (Continuação)	Determinação do Ponto de Fusão por Termometria Faixa de operação: 20 °C a 80 °C	NQ-134
MANTEIGA MARGARINA GORDURA ANIDRA DE LEITE	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 AOAC 22ª Edição Método 965.33 ISO 3976:2006 (IDF 74) (gordura anidra de leite)
	Determinação de Gordura e Insolúveis Totais em Éter (Sólidos não gordurosos e extrato seco desengordurado) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-101 ISO 3727-2: 2001 (IDF 80-2) ISO 8851-2:2004 (IDF 191-2) ISO 17189:2003 (IDF 194)
GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	Determinação do Teor de Água pelo método Karl Fisher LQ: 1,0 g/100g	NQ-163 ISO 5536:2009
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 Método B – Lane Eynon
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-013 AOAC 22ª Edição Método 941.12B, – cinzas Insolúveis

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 92

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 ISO 1871: 2009
FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030 AOAC 22ª Edição Método 990.28
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 g/100mL – acidez SAN	NQ-036
	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-056
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-12 AOAC 22ª Edição Método 991.43 AOAC 22ª Edição Método 985.29 AOAC 22ª Edição Método 993.19 AOAC 22ª Edição Método 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            2,00 mg/kg Zinco            5,00 mg/kg Cálcio           1,0 mg/100g Ferro            0,25 mg/100g Potássio        0,5 mg/100g Magnésio       1 mg/100g Manganês       0,25 mg/100g Sódio            1 mg/100g Fósforo         1 mg/100g	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 2011.14.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 93

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,10 mg/Kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre          0,01 mg/kg Cromo          0,01 mg/kg Estanho        0,10 mg/kg Mercúrio      0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Bário          0,10 mg/kg Boro            0,10 mg/kg Prata          0,10 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco          5,00 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06. (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição Método 2015.01.
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.
	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência B1 – LQ: 0,4 µg/kg B2 – LQ: 0,4 µg/kg G1 – LQ: 0,4 µg/kg G2 – LQ: 0,4 µg/kg	NI-022 AOAC 22ª Edição Método 999.07.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 94

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas  Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC, 22ª Edição Método 2014.02
VEGETAIS DESIDRATADOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  C 4:0            ac. Butírico            LQ: 0,1 g/100g C 6:0            ac. Capríco            LQ: 0,1 g/100g C 8:0            ac. Caprílico            LQ: 0,1 g/100g C 10:0            ac. Cáprico            LQ: 0,1 g/100g C 11:0            ac. Undecanóico            LQ: 0,1 g/100g C 12:0            ac. Láurico            LQ: 0,1 g/100g C 14:0            ac. Mirístico            LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 95

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO		NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>		-
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  (Continuação)		NI-002 IAL 053/IV:2005
	C 14:1	ac. Miristoleico LQ: 0,1 g/100g	
	C 15:0	ac. Pentadecanóico LQ: 0,1 g/100g	
	C 15:1	ac. Pentadecenóico LQ: 0,1 g/100g	
	C 16:0	ac. Palmítico LQ: 0,1 g/100g	
	C 16:1	ac. Palmitoleico LQ: 0,1 g/100g	
	C 17:0	ac. Margárico LQ: 0,1 g/100g	
	C 17:1	ac. Heptadecenóico cis LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:0	ac. Esteárico LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:1cis	ac. Oléico (ômega-9) LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:1trans	ac. Elaídico LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:2cis	ac. Linoleico LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:2trans	ac. Linolelaídico LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:3cis	ac. Linolênico LQ: 0,1 g/100g	
	C 18:3	ac. Linolênico gama LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:0	ac. Araquídico LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:1	ac. Gadoleico LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:2	ac.eicosadienóico cis LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:3n3	ac. Eicosatrienóico n3 LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:3n6	ac. Eicosatrienóico n6 LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:4	ac. Araquidônico LQ: 0,1 g/100g	
	C 20:5	ac. Eicosapentanóico cis (EPA) LQ: 0,1 g/100g	
	C 21:0	ac.heneicosanóico LQ: 0,1 g/100g	
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama		NI-002 IAL 053/IV:2005\
	C 22:0	ac. Behênico LQ: 0,1 g/100g	
	C 22:1	ac.erúxico LQ: 0,1 g/100g	
	C 22:2	ac. Docosadienóico cis LQ: 0,1 g/100g	
	C 22:6	ac. Docosahexaenóico cis LQ: 0,1 g/100g	
	C 24:0	ac. Lignocérico LQ: 0,1 g/100g	
	C 24:1	ac. nervônico LQ: 0,1 g/100g	
		Ácidos graxos ômega 3 LQ: 0,1 g/100g	
		Ácidos graxos ômega 6 LQ: 0,1 g/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 96

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g	NI-013
	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 97

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
FARINHAS FARELOS	Determinação de Vitamina B9 (Ácido Fólico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) ou detector de Espectrometria de Massas  LQ: 40 µg/100g	NI-019
FARINHAS FARELOS PRODUTOS CEREAIS	Determinação de Desoxinivalenol (DON) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 100 µg/kg	NI-020
FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FRUTAS CEREAIS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho – Termometria  LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
VEGETAIS FRUTAS ESPECIARIAS	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 0,5 mg/100g	NI-021
FRUTAS CEREAIS ESPECIARIAS	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  B1 – LQ: 0,4 µg/kg B2 – LQ: 0,4 µg/kg G1 – LQ: 0,4 µg/kg G2 – LQ: 0,4 µg/kg	NI-022 AOAC 22ª Edição Método 999.07.
	Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência  LQ: 1,00 µg/kg	NI-024 JAOAC, 88,2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 98

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
VEGETAIS E PRODUTOS SIMILARES  FRUTAS E PRODUTOS SIMILARES	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria  Faixa de medição: 0,5 °Brix a 95,00 °Brix	NB-009  MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.  IAL. Método 315/IV e 316/IV
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria  Faixa: 0,5 °Brix a 80,00 °Brix	NB-009  MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.  IAL. Método 315/IV e 316/IV
	Determinação de Óleo Essencial por Destilação  LQ: 0,1 mL/100g ou mL	NB-013  MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u></b>  PRODUTOS EM CONSERVA	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)  LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)  LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
<b><u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u></b>  SAL	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico  Faixa: 2 a 12	NQ-003
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria  LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria  LQ: 0,1 g/100g	NQ-013
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria  LQ: 0,2 g/100g	NQ-020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 99

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> SAL (Continuação)	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,0 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,00 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1,00 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1,00 mg/100g Fósforo 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 22ª Edição Método 2011.14.
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho - Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-013 AOAC 941.12B, 22ª Edição – cinzas Insolúveis

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 100

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 g/100mL – acidez SAN	NQ-036
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            2,00 mg/kg Zinco            5,00 mg/kg Cálcio           1,0 mg/100g Ferro            0,25 mg/100g Potássio        0,5 mg/100g Magnésio       1 mg/100g Manganês      0,25 mg/100g Sódio            1 mg/100g Fósforo         1 mg/100g	NQ 141 AOAC 22ª Edição Método 2011.14. AOAC 2015.01, 22ª edição

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 101

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS  (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,10 mg/kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre          0,01 mg/kg Cromo         0,01 mg/kg Estanho       0,10 mg/kg Mercúrio      0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Bário          0,10 mg/kg Boro           0,10 mg/kg Prata          0,10 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco          5,00 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª edição Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª edição Método 2015.01,
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,10 mg/kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre          0,01 mg/kg Cromo         0,01 mg/kg Estanho       0,10 mg/kg Mercúrio      0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Bário          0,10 mg/kg Boro           0,10 mg/kg Prata          0,10 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco          5,00 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição Método 2015.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 102

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 NMKL 148. 1993.
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 22ª Edição Método 2014.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 103

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU BALAS E CONFEITOS AÇÚCARES BISCOITOS MASSAS MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ÓLEOS E GORDURAS GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E PRONTOS PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidonico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanóico cis (EPA) – LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanóico – LQ: 0,1 g/100g C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúico – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosahexaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	
	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  LQ: 2,0 mg/100g	NI-001 AOAC 954.03, 22ª edição (produtos com farinha) AOAC 994.10, 22ª edição

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 104

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação Qualitativa de Amido Positivo / Negativo	NQ-006
ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU BALAS E CONFEITOS AÇÚCARES	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 Método B – Lane Eynon não aplicável para produtos com alto teor de amido e açúcares
BISCOITOS MASSAS	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS	Determinação de Ácido Sóbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO GELADOS COMESTÍVEIS	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 mg/100g	NI-021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 105

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU BALAS E CONFEITOS BISCOITOS MASSAS MOLHOS	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 22ª Edição. Método 991.43 AOAC 22ª Edição. Método 985.29 AOAC 22ª Edição. Método 993.19 AOAC 22ª Edição. Método 991.42
PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
	Determinação de Vitamina B9 (Ácido Fólico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) ou detector de espectrometria de massas LQ: 40 µg/100g	NI-019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 106

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> BISCOITOS MASSAS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Desoxinivalenol (DON) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 100 µg/kg	NI-020
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 8 µg/100g	NI-009
BALAS E CONFEITOS BISCOITOS MASSAS	Determinação de Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,15 mg/100g 0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	NI-013
ÓLEOS E GORDURAS GELADOS COMESTÍVEIS	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)  LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)  LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 107

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL BALAS E CONFEITOS BISCOITOS MOLHOS	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada LQ: não se aplica	NQ-144
PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E PRONTOS	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030 AOAC 22ª Edição Método 990.28
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU CAFÉ	Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência LQ: 1,00 µg/kg	NI-024 JAOAC, 88,2005
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU CAFÉ	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho - Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação do Teor de Água pelo método Karl Fisher LQ: 1,0 g/100g	NQ-163 ISO 5536:2009
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> AÇÚCARES	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria Faixa de medição: 0,5 °Brix a 95,00 °Brix	NB-009
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria Faixa: 0,5 °Brix a 80,00 °Brix	NB-009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 108

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO																		
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE																		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO																	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-																	
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>  MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 2011.14.																	
	<table border="0"> <tr><td>Cobre</td><td>2,00 mg/kg</td></tr> <tr><td>Zinco</td><td>5,00 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cálcio</td><td>1,0 mg/100g</td></tr> <tr><td>Ferro</td><td>0,25 mg/100g</td></tr> <tr><td>Potássio</td><td>0,5 mg/100g</td></tr> <tr><td>Magnésio</td><td>1 mg/100g</td></tr> <tr><td>Manganês</td><td>0,25 mg/100g</td></tr> <tr><td>Sódio</td><td>1 mg/100g</td></tr> <tr><td>Fósforo</td><td>1 mg/100g</td></tr> </table>	Cobre	2,00 mg/kg	Zinco	5,00 mg/kg	Cálcio	1,0 mg/100g	Ferro	0,25 mg/100g	Potássio	0,5 mg/100g	Magnésio	1 mg/100g	Manganês	0,25 mg/100g	Sódio	1 mg/100g	Fósforo	1 mg/100g
Cobre	2,00 mg/kg																		
Zinco	5,00 mg/kg																		
Cálcio	1,0 mg/100g																		
Ferro	0,25 mg/100g																		
Potássio	0,5 mg/100g																		
Magnésio	1 mg/100g																		
Manganês	0,25 mg/100g																		
Sódio	1 mg/100g																		
Fósforo	1 mg/100g																		
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição, Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição Método 2015.01,																	
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>  ÓLEOS E GORDURAS	Determinação de Gordura e Insolúveis Totais em Éter LQ: 0,1 g/100g	NQ-101 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- Métodos Químicos, MAPA. 2024																	
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ = 0,10 g/100g	NQ-036 ISO 660:2009 – óleos e gorduras vegetais e animais																	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 109

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ÓLEOS E GORDURAS (Continuação)	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 ISO 3960:2017
	Determinação de Índice de Saponificação por Volumetria LQ: 14 mg KOH/g	NQ-133
	Determinação de Extinção Específica por Espectrofotometria K-270 - LQ: 0,10 K-232 - LQ: 0,50 ΔK - LQ:0,01	NQ-145
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Determinação de Cloro Residual Total, Cloro Residual Livre e Cloro Residual Combinado pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Cl <sub>2</sub> /L	NF-002 SMWW 24ª Edição, Método 4500Cl-G Chlorine Test – for determination of free Chlorine - Merck
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NF-003 SMWW 24ª Edição, Método 4500 H+
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método de Nessler LQ: 0,1 mg NH <sub>3</sub> /L	NF-004 EPA 350.2:1974 Nitrogen, Ammonia
	Determinação de Alcalinidade: Total, de Hidróxidos, de Carbonatos e de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 20 mg CaCO <sub>3</sub> /L	NF-005 SMWW 24ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CO <sub>2</sub> /L	NF-006 SMWW 24ª Edição, Método 4500 CO2
	Determinação de Nitrato pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO <sub>3</sub> -N/L	NF-007 SMWW 24ª Edição, Método 4500 NO3 Spectroquant - Nitrate test - Merck

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 110

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (Continuação)	Determinação de Nitrito pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO <sub>2</sub> -N/L	NF-008 SMWW 24ª Edição, Método 4500 NO2-B Spectroquant - Nitrite test Merck
	Determinação de Ferro Total pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Fe/L	NF-009 SMWW 24ª Edição, Método 3500 Fe B Spectroquant - Iron test combicheck 30- Merck
	Determinação de Dureza pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	NF-010 SMWW 24ª Edição, Método 2340 Hardness A – introduction. 2340 B hardness by Calculation 2340 C EDTA titrimetric method
	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico LQ: 2 mg Ca/L	NF-011 SMWW 24ª Edição, Método 3500 Ca B EDTA Trirrimetric Method
	Determinação de Magnésio por Cálculo LQ: 2,0 mg Mg/L	NF-012 SMWW 24ª Edição, Método 3500 Mg B Calculation Method
	Determinação de Cloretos LQ: 1,0 mg Cl/L (método Titulométrico) LQ: 2,5 mg Cl/L (método Espectrofotométrico)	NF-014 SMWW 24ª Edição, Método 4500 Cl B/E Chloride Test, combicheck 60 e combicheck 20 - Merck
	Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,10 mg Al/L	NF-015 SMWW 24ª Edição, Método 3500 Al-B Aluminium Test -Merck
	Determinação de Condutividade eletrolítica Faixa: 0,1 µs/cm a 1413 µs/cm	NF-016 SMWW 24ª Edição, Método 2510 A/B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 111

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> ÁGUA MINERAL	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico Faixa: 0 NTU a 1000 NTU	NF-017 SMWW 24ª Edição, Método 2130 A/B
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (Continuação)	Determinação de Sólidos Totais e Sólidos Dissolvidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 100 mg/L (Sólidos Totais) LQ: 100 mg/L (Sólidos Dissolvidos Totais)	NF-018 SMWW 24ª Edição, Método 22540 A/B/C
	Determinação de Cor aparente (comparação visual) LQ: 5 uH	NF-019 SMWW 24ª Edição , Método 2120-B
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L Cálcio            0,1 mg/L Ferro            0,03 mg/L Potássio        0,05mg/L Magnésio       0,1 mg/L Manganês       0,03 mg/L Sódio            0,1 mg/L Fósforo         0,1 mg/L	NQ-141 SMWW 24ª Edição Método 3120B  SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra
Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio        0,001 mg/L Arsênio         0,0001 mg/L Antimônio      0,0001 mg/L Cádmio          0,0001 mg/L Chumbo         0,0001 mg/L Cobre            0,0001 mg/L Cromo           0,0001 mg/L Estanho         0,001 mg/L Mercúrio        0,0001 mg/L Molibdênio     0,0001 mg/L Bário            0,01 mg/L Boro             0,01 mg/L Prata            0,01 mg/L Níquel          0,0005 mg/L Selênio         0,0001 mg/L	NQ-141 SMWW 24ª Edição Método 3120B  SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 112

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) (Continuação)  Zinco            0,05 mg/L	NQ-141  SMWW 24ª Edição Método 3120B  SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 1,2 mg/L Potássio - LQ: 0,3 mg/L Cálcio - LQ: 1,0 mg/L Magnésio - LQ: 0,3 mg/L Ferro - LQ: 0,1 mg/L Zinco - LQ: 0,1 mg/L Cobre - LQ: 1,5 mg/L	NQ-141  SMWW 24ª Edição, Método 3111  SMWW 24ª Edição Método 3030D – abertura da amostra
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003  MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.  IAL. Método 017/V
	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g ou mL	NQ-007 Método B – Lane Eynon
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 113

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,05 g/100mL e 0,2 g/100g	NQ-014 ISO 1871: 2009
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-015
REFRIGERANTES REFERESCOS	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 mL/100g – acidez SAN	NQ-036
	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-056 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g ou mL	NQ-120 AOAC 22ª Edição. Método 991.43 AOAC 22ª Edição. Método 985.29 AOAC 22ª Edição. Método 993.19 AOAC 22ª Edição. Método 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P2O5)	NQ-128

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 114

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L Cálcio           0,1 mg/L Ferro            0,03 mg/L Potássio        0,05mg/L Magnésio       0,1 mg/L Manganês      0,03 mg/L Sódio            0,1 mg/L Fósforo         0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 2011.14, 22ª Edição ISO 23776:2021
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio       0,001 mg/L Arsênio        0,0001 mg/L Antimônio     0,0001 mg/L Cádmio        0,0001 mg/L Chumbo        0,0001 mg/L Cobre           0,0001 mg/L Cromo          0,0001 mg/L Estanho        0,001 mg/L Mercúrio       0,0001 mg/L Molibdênio    0,0001 mg/L Bário           0,01 mg/L Boro            0,01 mg/L Prata           0,01 mg/L Níquel         0,0005 mg/L Selênio        0,0001 mg/L Zinco           0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC22ª Edição Método 2015.01
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS)  Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 115

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
POLPAS DE FRUTAS	LQ: não se aplica	
SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-007
SUCOS DESIDRATADOS	LQ: 1,0 mg/kg	
XAROPES	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-007
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	LQ: 1,0 mg/kg	
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-008
REFRIGERANTES	LQ: 0,8 mg/100g	
REFERESCOS	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-009
NÉCTARES	LQ: 8 µg/100g ou mL	
(Continuação)	Determinação de Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-010
	LQ: 1,0 µg/100g ou mL	
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-013
	LQ: 0,15 mg/100g 0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	
	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-014
	LQ: 0,1 mg/100g ou mL	
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-015
	LQ: 0,1 mg/100g ou mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 116

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 1,5 mg/100g ou mL	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência  LQ: 0,2 mg/100g ou mL	NI-017
	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)  LQ: 0,5 mg/100g	NI-021
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria  LQ: 0,0 % v/v	NB-004 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação do Número de Formol por Titulometria  LQ: 5,0 mL NaOH 0,1N/100mL	NB-008 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria  Faixa de medição: 0,5 a 95,00° Brix	NB-009 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. IAL. Método 315/IV e 316/IV
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria  Faixa: 0,5 a 80,00° Brix	NB-009 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. IAL. Método 315/IV e 316/IV
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria  Faixa de medição: 0 a 3 g/cm <sup>3</sup>	NB-010 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 117

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação da Relação Brix-Acidez Total por cálculo	NB-011 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Determinação de Óleo Essencial por Destilação LQ: 0,1 mL/100g ou mL	NB-013 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	Determinação de Extrato Seco Total ou Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Tanino por Espectrofotometria LQ: 1,0 mg/100mL	NB-016 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 0,2 g/100g ou mL	NB-018 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Ciclamato por Gravimetria LQ: 0,01 g/100mL	NB-019 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Sacarina por Cromatografia Líquida LQ: 5 mg/100mL	NB-021 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação do Teor de Gás Carbônico por Manometria Faixa de medição: 0 a 6,8 atm/20°C	NB-022 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. EBC:2008, Método 9.28.3

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 118

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho- Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 NMKL 148. 1993.
	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 22ª Edição, Método 2014.02,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 119

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Ácido Cítrico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 g/L (bebidas em geral) LQ: 0,1 g/kg (polpas de frutas)	NI-035 OIV-MA-AS313-04: 2009 OIV-MA-AS313-16: 2004
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 120

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre           0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L Cálcio           0,1 mg/L Ferro            0,03 mg/L Potássio        0,05mg/L Magnésio       0,1 mg/L Manganês       0,03 mg/L Sódio           0,1 mg/L Fósforo         0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 22ª Edição, Método 2011.14
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio        0,001 mg/L Arsênio         0,0001 mg/L Antimônio       0,0001 mg/L Cádmio          0,0001 mg/L Chumbo         0,0001 mg/L Cobre            0,0001 mg/L Cromo           0,0001 mg/L Estanho         0,001 mg/L Mercúrio        0,0001 mg/L Molibdênio     0,0001 mg/L Bário            0,01 mg/L Boro             0,01 mg/L Prata            0,01 mg/L Níquel          0,0005 mg/L Selênio         0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição, Método 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição, Método 2015.01
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada LQ: não se aplica	NQ-144
	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 mg/100g	NI-021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 121

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA (Continuação)	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência B1 – LQ: 0,4 µg/kg B2 – LQ: 0,4 µg/kg G1 – LQ: 0,4 µg/kg G2 – LQ: 0,4 µg/kg	NI-022 AOAC 22ª Edição Método 999.07.
	Determinação de Cobre pelo Método Espectrofotométrico LQ: 1 mg/L	NB-001 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Furfural pelo Método Espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/100 mL de álcool anidro	NB-002 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez Total por Titulometria	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez Fixa por Cálculo	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria LQ: 0,0 % v/v	NB-004 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 122

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA (Continuação)	Determinação de Acetaldeído, Acetato de Etila, Álcool Metílico, n-Butílico, sec-Butílico e Alcoois Superiores por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama  Metanol – LQ: 2,0 mg/100mL Acetaldeído – LQ: 2,0 mg/100mL sec-Butílico – LQ: 1,2 mg/100mL n-Butanol – LQ: 1,2 mg/100mL Acetato de Etila – LQ: 2,0 mg/100mL n-Propílico – LQ: 3,0 mg/100mL iso-Butílico – LQ: 3,0 mg/100mL iso-Amílico – LQ: 3,0 mg/100mL	NB-005 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. AOAC 22ª Edição Método 968.09
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria  Faixa de medição: 0 a 3 g/cm <sup>3</sup>	NB-010 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Extrato Seco Total ou Sólidos Totais por Gravimetria  LQ: 0,2 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria  LQ: 1,0 g/L	NB-018 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico  Faixa: 2 a 12	NQ-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. IAL. Método 017/V



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 124

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,001 mg/L Arsênio        0,0001 mg/L Antimônio     0,0001 mg/L Cádmio        0,0001 mg/L Chumbo        0,0001 mg/L Cobre          0,0001 mg/L Cromo          0,0001 mg/L Estanho        0,001 mg/L Mercúrio      0,0001 mg/L Molibdênio    0,0001 mg/L Bário          0,01 mg/L Boro            0,01 mg/L Prata          0,01 mg/L Níquel         0,0005 mg/L Selênio        0,0001 mg/L Zinco          0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição Método 2015.01,
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada LQ: não se aplica	NQ-144
	Determinação de Açúcares Totais por cromatografia iônica LQ: 0,5g/L (Vinho seco e meio seco) LQ: 2,5g/L (Vinho doce)	NI-025
	Determinação de Acidez Total por Titulometria	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Acidez Fixa por Cálculo	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 125

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS (Continuação)	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria LQ: 0,0 % v/v	NB-004 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Álcool Metílico por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 0,05 g/L	NB-005 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. AOAC 22ª Edição, Método 968.09
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm <sup>3</sup>	NB-010 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Cloretos por Potenciometria LQ: 0,05 g/L	NB-012 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. AOAC 22ª Edição, Método 966.10
	Determinação Semi-quantitativa de Sulfatos LQ: 0,7 g/L	NB-014 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Extrato Seco Total por Densimetria LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por Cálculo LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Relação Álcool em Peso / Extrato Seco Reduzido por Cálculo	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 126

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS (Continuação)	Determinação Qualitativa de Diglicosídeos por Colorimetria	NB-017 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 1,0 g/L	NB-018 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Ácido Cítrico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 g/L	NI-035 OIV-MA-AS313-04: 2009 OIV-MA-AS313-16: 2004
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS – CERVEJAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 127

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS – CERVEJAS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L Cálcio           0,1 mg/L Ferro            0,03 mg/L Potássio        0,05mg/L Magnésio       0,1 mg/L Manganês      0,03 mg/L Sódio           0,1 mg/L Fósforo        0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 2011.14,
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio       0,001 mg/L Arsênio        0,0001 mg/L Antimônio     0,0001 mg/L Cádmio        0,0001 mg/L Chumbo        0,0001 mg/L Cobre           0,0001 mg/L Cromo          0,0001 mg/L Estanho        0,001 mg/L Mercúrio       0,0001 mg/L Molibdênio    0,0001 mg/L Bário           0,01 mg/L Boro            0,01 mg/L Prata           0,01 mg/L Níquel         0,0005 mg/L Selênio        0,0001 mg/L Zinco           0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição, Método 2015.01,
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>	NB-010 MAPA. IN n° 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Cor de Cerveja por Espectrofotometria	NB-020 EBC:2008, Métodos 8.5 e 9.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 128

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS – CERVEJAS</u> (Continuação)	Determinação do Teor de Gás Carbônico por Manometria Faixa de medição: 0 atm/20°C a 6,8 atm/20°C	NB-022 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil. EBC:2008, Método 9.28.3
	Determinação de Extrato Aparente, Extrato Real e Teor Alcoólico por Picnômetro	NB-024 EBC:2008. Métodos 8.2.1; 8.2.2; 9.2.1
	Determinação de Extrato Aparente, Extrato Real e Teor Alcoólico por Densimetria	NB-024 EBC:2008. Métodos 8.2.1; 8.2.2; 9.2.1
	Determinação de Extrato Primitivo em Cerveja por Cálculo	NB-024 EBC:2008. Métodos 8.2.1; 8.2.2; 9.2.1
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre           0,0001 mg/L Zinco            0,05 mg/L Cálcio           0,1 mg/L Ferro            0,03 mg/L Potássio        0,05mg/L Magnésio       0,1 mg/L Manganês       0,03 mg/L Sódio            0,1 mg/L Fósforo         0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 22ªEdição, Método 2011.14,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 129

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,001 mg/L Arsênio        0,0001 mg/L Antimônio     0,0001 mg/L Cádmio        0,0001 mg/L Chumbo        0,0001 mg/L Cobre          0,0001 mg/L Cromo         0,0001 mg/L Estanho        0,001 mg/L Mercúrio       0,0001 mg/L Molibdênio    0,0001 mg/L Bário          0,01 mg/L Boro            0,01 mg/L Prata          0,01 mg/L Níquel         0,0005 mg/L Selênio        0,0001 mg/L Zinco          0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 22ª Edição, Método 2013.06, (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 22ª Edição, Método 2015.01,
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) (Continuação) Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141 AOAC 22ª Edição Método 985.35.
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada  LQ: não se aplica	NQ-144
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria  LQ: 0,0 % v/v	NB-004 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 130

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS (Continuação)	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm <sup>3</sup>	NB-010 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação Semi-quantitativa de Sulfatos LQ: 0,7 g/L	NB-014 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Extrato Seco Total por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por Cálculo LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 1,0 g/L	NB-018 MAPA. IN nº 24/2005 - Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Brasil.
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho - Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 ISO 21149:2017
MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 ISO 21149:2017
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-051 ISO 21149:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 131

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 ISO 16212:2017/Amd 1:2022
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 ISO 16212:2017/Amd 1:2022
	Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-054 ISO 21150:2015/Amd 1:2022
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-055 ISO 22718:2015/Amd 1:2022
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-056 ISO 22717:2015/Amd 1:2022
	Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-057 USP41 - NF36 - Chapter 62
	<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-058 USP41 - NF36 - Chapter 62
	Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em NMP LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP41 - NF36 - Chapter 62
		<i>Clostrídios</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência
<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL		NT-061 ISO 11930:2019 / amd 1 2022
<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL		NT-061 ISO 11930:2019 / amd 1 2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 132

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Atividade Bacteriostática e fungistática Método da placa com Orifício – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-088 INCQS / FIOCRUZ
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 ISO 21149:2017 ISO 21150:2015 / Amd 1:2022 ISO 16212:2017 / Amd 1:2022 ISO 22717:2015 / Amd 1:2022 ISO 22718:2015 / Amd 1:2022 ISO 18416:2015 / Amd 1:2022
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-089 ISO 21150:2015 / Amd 1:2022 ISO 22717:2015 / Amd 1:2022 ISO 22718:2015 / Amd 1:2022 ISO 18416:2015 / Amd 1:2022 ISO 18415:2017/Amd 1:2022
	Determinação de Densidade	NQ-147 USP43-NF38 1S - Chapter 841
	Determinação do aspecto e estado físico visual – Centrifugação	NQ-148 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Cor	NQ-149 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Odor	NQ-150 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 133

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>PRODUTOS QUÍMICOS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Verificação das características Organolépticas – Aspecto	NQ-151 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Verificação das características Organolépticas – Aplicação	NQ-152 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação da Interação da Embalagem com o Produto – Método Visual	NQ-153 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Sabor	NQ-154 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004..
	Determinação da viscosidade pelo método viscosímetro rotacional Faixa: 300 – 3.000.000	NQ-155 USP41-NF36 - Chapter 912.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-156 USP43-NF38 1S - Chapter 791.
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho - Termometria LQ: 0,250 aw	NQ-157
COSMÉTICOS MATÉRIA-PRIMA DE COSMÉTICOS	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)  Cobre            2,00 mg/kg Zinco            5,00 mg/kg Cálcio           1,0 mg/100g Ferro            0,25 mg/100g Potássio        0,5 mg/100g Magnésio       1 mg/100g Manganês      0,25 mg/100g Sódio            1 mg/100g Fósforo         1 mg/100g	NQ-141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 134

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
COSMÉTICOS MATÉRIA-PRIMA DE COSMÉTICOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)  Alumínio      0,10 mg/Kg Arsênio        0,01 mg/kg Antimônio     0,01 mg/kg Cádmio        0,01 mg/kg Chumbo        0,01 mg/kg Cobre          0,01 mg/kg Cromo         0,01 mg/kg Estanho       0,10 mg/kg Mercúrio      0,01 mg/kg Molibdênio    0,01 mg/kg Níquel         0,05 mg/kg Selênio        0,01 mg/kg Zinco          5,00 mg/kg	NQ-141 ISO 21392: 2021
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
<b><u>PRODUTOS FARMACÊUTICOS</u></b> MATÉRIAS-PRIMAS PARA USO FARMACÊUTICO	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 USP41 - NF36 - Chapter 61
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 USP41 - NF36 - Chapter 61
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-051 USP41 - NF36 - Chapter 61
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 USP41 - NF36 - Chapter 61
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 USP41 - NF36 - Chapter 61
	Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-054 USP41 - NF36 - Chapter 62

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 135

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
<u>PRODUTOS FARMACÊUTICOS</u>	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-055 USP41 - NF36 - Chapter 62
MATÉRIAS-PRIMAS PARA USO FARMACÊUTICO (Continuação)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-056 USP41 - NF36 - Chapter 62
	Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-057 USP41 - NF36 - Chapter 62
	<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-058 USP41 - NF36 - Chapter 62
	Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em NMP LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP41 - NF36 - Chapter 62
	<i>Clostrídios</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-060 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 USP NF On line. 2022 - Chapter 51
	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 USP NF On line. 2022 - Chapter 51
	Atividade Bacteriostática e fungistática Método da placa com Orifício – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-088 INCQS / FIOCRUZ
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 USP41 - NF36 - Chapter 61

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 136

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
PRODUTOS FARMACÊUTICOS	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação	NT-089 USP41 - NF36 - Chapter 62
MATÉRIAS-PRIMAS PARA USO FARMACÊUTICO (Continuação)	Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
PRODUTOS FARMACÊUTICOS MATÉRIAS-PRIMAS LÍQUIDAS MATÉRIAS-PRIMAS SEMI-SÓLIDAS	Determinação de Densidade	NQ-147 USP43-NF38 1S - Chapter 841
	Determinação do aspecto e estado físico visual – Centrifugação	NQ-148
	Verificação das características Organolépticas – Cor	NQ-149
	Verificação das características Organolépticas – Odor	NQ-150 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aspecto	NQ-151 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aplicação	NQ-152 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação da Interação da Embalagem com o Produto – Método Visual	NQ-153 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Sabor	NQ-154 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Determinação da viscosidade pelo método viscosímetro rotacional Faixa: 300 – 3.000.000	NQ-155 USP41-NF36 - Chapter 912
Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-156 USP43-NF38 1S - Chapter 791.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 137

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO																																						
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE																																						
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO																																					
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-																																					
EMBALAGENS DE PLÁSTICO PAPEL, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, PAPELÃO	Determinação de migração total de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP/MS)	NQ-165 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 52 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 88 – 29 de junho de 2016 Regulamento (UE) 10/11 Regulamento (UE) 2016/1416 EN 13130-1:2004																																					
	<table border="0"> <tr><td>Mercúrio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Boro</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Bário</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cromo</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cobre</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Estanho</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Zinco</td><td>LQ = 0,05mg/kg</td></tr> <tr><td>Prata</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Chumbo</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cádmio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Arsênio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Antimônio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Flúor</td><td>LQ = 0,05mg/kg</td></tr> <tr><td>Alumínio</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Ferro</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Lítio</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Manganês</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cobalto</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Níquel</td><td>LQ = 0,001 mg/kg</td></tr> </table>	Mercúrio	LQ = 0,001mg/kg	Boro	LQ = 0,001mg/kg	Bário	LQ = 0,001mg/kg	Cromo	LQ = 0,001mg/kg	Cobre	LQ = 0,001mg/kg	Estanho	LQ = 0,001mg/kg	Zinco	LQ = 0,05mg/kg	Prata	LQ = 0,001mg/kg	Chumbo	LQ = 0,001mg/kg	Cádmio	LQ = 0,001mg/kg	Arsênio	LQ = 0,001mg/kg	Antimônio	LQ = 0,001mg/kg	Flúor	LQ = 0,05mg/kg	Alumínio	LQ = 0,05 mg/kg	Ferro	LQ = 0,05 mg/kg	Lítio	LQ = 0,05 mg/kg	Manganês	LQ = 0,05 mg/kg	Cobalto	LQ = 0,05 mg/kg	Níquel	LQ = 0,001 mg/kg
Mercúrio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Boro	LQ = 0,001mg/kg																																						
Bário	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cromo	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cobre	LQ = 0,001mg/kg																																						
Estanho	LQ = 0,001mg/kg																																						
Zinco	LQ = 0,05mg/kg																																						
Prata	LQ = 0,001mg/kg																																						
Chumbo	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cádmio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Arsênio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Antimônio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Flúor	LQ = 0,05mg/kg																																						
Alumínio	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Ferro	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Lítio	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Manganês	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Cobalto	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Níquel	LQ = 0,001 mg/kg																																						

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 138

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE CELULOSE OU CELULÓSICAS REVESTIDAS E/OU TRATADAS, PAPELÃO	Determinação de metais no extrato aquoso por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP/MS)  Cádmio LQ = 0,005 □g/g Chumbo LQ = 0,005 □g/g Mercúrio LQ = 0,005 □g/g	NQ-167 Resolução RDC nº 88 – 29 de junho de 2016 BS EN 645:1994 BS EN 647:1994 BS EN 12498:2005 BS EN 12497:2005
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE PLÁSTICO, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, POLIMÉRICAS MULTICAMADAS	Ensaio de migração específica de 2,6-Di-terc-butil-p-cresol (BHT) por cromatografia líquida  LQ = 0,5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019
	Ensaio de migração específica de 3,5-Di-terc-butil-4-hidroxifenil) propionato de octadecila por cromatografia líquida  LQ = 2,5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019
	Ensaio de migração específica de Bisfenol-A por cromatografia líquida  LQ = 0,03 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012
	Ensaio de migração específica de Etilenoglicol e Dietilenoglicol por cromatografia gasosa  LQ = 5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 139

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE PLÁSTICO, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, POLIMÉRICAS MULTICAMADAS (Continuação)	Ensaio de migração específica de Ácido Isoftálico e Ácido Tereftálico por cromatografia líquida LQ Isoftálico = 2 mg/kg LQ Tereftálico = 1 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019