



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ILAT – AVALIAÇÕES TECNOLÓGICAS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA;	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	FDA. BAM-Bacteriological Analytical Manual. Aerobic Plate Count. Chapter 3. – Itens A,B 2001.
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	FDA. BAM-Bacteriological Analytical Manual. Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform bacteria. Chapter 4-itens C, G. 2002. Updated July 2017.
LÁCTEOS VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou mL	FDA. BAM-Bacteriological Analytical Manual. Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform bacteria. Chapter 4-itens C, D, E e F, 2002. Update July 2017.
INTEGRAS E MOIDAS CAFÉ E DERIVADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. <i>Bacillus cereus</i> . Chapter 14-itens C, D, E, F, G e H, 2012.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. <i>Staphylococcus aureus</i> . Itens D, E e F. 2016.
BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2017.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/02/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CEVADA, AVEIA	Determinação de sujidades leves	AOAC Chapter 16. Method 980.27 (16.7.03). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS MISTURA DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Determinação de sujidades leves	AOAC Chapter 16. Method 980.27 (16.7.03). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 972.36 (16.6.01). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS MASSAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 969.41 (16.6.06). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL TOMATES E PRODUTOS DE TOMATES	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 955.46 (16.13.14). 21th ed. 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHA DE TRIGO	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 972.32 (16.5.11). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL AMIDOS E FÉCULAS	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 972.35 (16.5.18). 21st ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL TRIGO	Determinação de sujidades leves	AOAC. Chapter 16. Method 982.31 (16.5.02). 21st ed. 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de Impurezas LQ: 0,1%	LOPEZ F.C. - Determinação de Sedimentos, Cascas e Paus no café torrado e moído Revista Instituto Adolfo Lutz Vol.34 - paginas 29-34 - Edição 1974. POP IT-MIC-007
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CACAU E CHOCOLATE CEREAIS FARINHAS CHÁ ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-004
LÁCTEOS LEITE	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100mL	POP IT-FIQ-004
ALIMENTOS PROCESSADOS SORVETE SAL FERMENTO BISCOITO PÃES E PRODUTOS DE CONFEITARIA ÓLEOS E GORDURAS XAROPES	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL	Determinação de umidade por refatrometria Faixa de trabalho: 13g/100g a 25g/100g	POP IT-FIQ-004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CACAU E CHOCOLATE GRÃOS CEREIAIS FARINHAS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-003
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA LEITE DE COCO	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E SUAS CONSERVAS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-003
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) por Butirômetro LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-003
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ (INFUSÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-002
LÁCTEOS LEITE EM PÓ LEITE FLUÍDO DOCE DE LEITE MANTEIGA LEITE FERMENTADO	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-002
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA MASSA ALIMENTICIA	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-002
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-005
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA SORVETES MASSA ALIMENTICIA	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E SUAS CONSERVAS CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-005
LÁCTEOS LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-005
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇUCAR XAROPE MOSTARDA (PREPARAÇÃO) MARGARINA ÓLEOS E GORDURAS VINAGRE	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-001
LÁCTEOS LEITE FLUÍDO LEITE EM PÓ MANTEIGA CREME DE LEITE	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-001
BEBIDAS ALCOÓLICAS VINHOS	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FRUTAS E SEUS PRODUTOS	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	POP IT-FIQ-001
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICA	Determinação de fibra alimentar total, solúvel e insolúvel por digestão enzimática e gravimétrica LQ= 0,1g/100g ou mL	POP IT-FIQ-006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Proteína Bruta por (N ₂) pelo Método Kjedahl LQ=0,1g/100g	POP IT-FIQ-010
	Determinação de umidade por gravimetria LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de extrato etéreo por extração direta LQ = 0,1g/100g	
	Determinação de extrato etéreo por hidrólise ácida LQ = 0,1g/100 g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUIMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
SABÃO EM PÓ, SABONETES E SAPONÁCEOS	Determinação de Alcalinidade Livre pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	AOCS – Method Da 4a-48 – 6th Edition 2009
	Determinação de Alcalinidade Total pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	AOCS - Method Da 7-48 - 6th Edition 2009
	Determinação de Acidez em Ácido Oléico pelo Método Titulométrico LQ=0,3g/100g	AOCS-Method Da 4a-48 – 6th Edition 2009.
	Determinação de Insolúveis em Água pelo Método Gravimétrico LQ= 0,1g/100g	POP IT – FIQ – 14
CONDICIONADOR E CREME PARA CABELO	Determinação de Tensoativo Catiônico pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	POP IT –FIQ – 015
SHAMPOO E SABONETE LÍQUIDO	Determinação de Tensoativo Aniônico pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	INCQS - Fundação Oswaldo Cruz/Ministério da Saúde Método 65.3110.014 - Rev.12
SHAMPOO, SABONETE LÍQUIDO, CONDICIONADOR, CREME PARA CABELO, LOÇÕES, CREMES E DESODORANTE ROLL- ON	Determinação de Densidade Relativa pelo Método do Picnômetro Faixa de trabalho = 0,900 – 1,100g/mL	Farmacopéia Brasileira - Método 5.2.5 - 5ª Edição 2010.
	Determinação de pH pelo Método Potenciométrico Faixa de trabalho = 2,0 – 9,0	POP IT – FIQ – 009
	Determinação de Viscosidade Brookfield Faixa de trabalho = 100 – 1.000.000cP	Farmacopéia Brasileira - Método 5.2.7 - 5ª Edição 2010.
X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X