



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

NÚCLEO DE TECNOLOGIA E QUALIDADE INDUSTRIAL DO CEARÁ - LABORATÓRIO DE ENSAIO PARA ANÁLISE DE ÁGUAS E ALIMENTOS - LEA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0281

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E  
BEBIDAS**

**ENSAIOS QUÍMICOS**

CARNES, PRODUTOS  
CÁRNEOS

Determinação de umidade por gravimetria  
LQ: 0,40 g/100g

ISO 1442:1997

Determinação de lipídios por gravimetria  
LQ: 0,70 g/100g

ISO 1443:1973

LEITE EM PÓ E SORO  
DE LEITE EM PÓ

Determinação de umidade por gravimetria  
LQ: 1,0 g/100g

POT01 FQA/LEA

FARINHA DE TRIGO

Determinação de umidade por gravimetria  
LQ: 0,40 g/100g

POT01 FQA/LEA

PÃES

Determinação de umidade por gravimetria  
LQ: 0,40 g/100g

POT01 FQA/LEA

PÃES, BISCOITOS E  
ACHOCOLATADOS

Determinação de lipídios por gravimetria  
LQ: 0,70 g/100g

POT09 FQA/LEA

ÓLEOS E GORDURAS  
VEGETAIS E ANIMAIS

Determinação de acidez por titulometria  
LQ: 0,40 mgKOH/g

POT13 FQA/LEA

Determinação do índice de peróxido por titulometria  
LQ: 0,90 meq/kg

POT14 FQA/LEA

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

Em, 16-7-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0281	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Coliformes totais</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL ou g	ISO 4831:2006
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
	<i>Estafilococos coagulase</i> positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água > 0,95. LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água ≤ 0,95. LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilos Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 7932:2004 – Emenda 2020
	Clostrídios sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF 5ª edição Capítulo 9 itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0281</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes totais e termotolerantes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	CMMEF 5ª edição Capítulo 9 itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
ÁGUA MINERAL	Clostrídios perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (série de 10 tubos)	CETESB, NT L5.213: 1993
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 1,1 NMP/100 mL para diluições com séries de 10 tubos cada LQ: 1,8 NMP/100 mL para diluições com séries de 5 tubos cada	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B e E
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA, ÁGUA SALOBRA	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA, ÁGUA SALOBRA	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL para diluições com séries de 10 tubos cada LQ: 1,8 NMP/100mL para diluições com séries de 5 tubos cada	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, C e E
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9213 F
	Enterococos/estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9230 B
	Clostrídios perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 2,2 NMP/100mL (série de 5 tubos)	CETESB, NT L5.213: 1993
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL para diluições com séries de 10 tubos cada LQ: 1,8 NMP/100mL para diluições com séries de 5 tubos cada	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 B, C e F
XXXX	XXXXXX	XXXX