

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 18

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

JLA BRASIL LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS SA

<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0312</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AMÊNDOAS, AMENDOINS, OLEAGINOSAS, CEREAIS, FRUTAS SECAS, DERIVADOS E PRODUTOS ACABADOS	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência e Detector de Fluorescência LQ: B1= 0,44 µg/kg B2= 0,16 µg/kg G1 = 0,5 µg/kg e G2 = 0,16 µg/kg	PA CR 01
	Determinação de Ocratoxina A por HPLC LQ: 1,3 µg/kg	PA CR 03
	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por HPLC com colunas de Imunoafinidade LQ: B1 = 0,50 µg/kg B2 = 0,15 µg/kg G1 = 0,49 µg/kg e G2 = 0,11 µg/kg	PA CR 02
	Determinação de Zearalenona por HPLC LQ: 35,5 µg/kg	PA CR 04
	Determinação de Desoxinivalenol por HPLC LQ: 297 µg/kg	PA CR 05
AMÊNDOAS, AMENDOINS, OLEAGINOSAS, DERIVADOS E PRODUTOS ACABADOS	Determinação do Índice de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,08%	AOCS Ca 5a-40: 2017
	Determinação do Índice de Peróxido por método titulométrico LQ: 0,01 mEqO <sub>2</sub> /kg	AOCS Cd 8b-90: 2017 IO QU 25
	Determinação de Gorduras Totais por Gravimetria LQ: 15,23%	IO QU 46
	Determinação de Umidade e Voláteis à 103°C por Gravimetria LQ: 1,88%	ISO 665:2020

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

Em, 21-02-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ÓLEOS VEGETAIS	Determinação do Ponto de Fumaça por Aquecimento em Chapa Aquecedora. LQ: 25 °C	AOCS Cc 9a-48:2017
	Determinação do Índice de Peróxidos por Titulometria. LQ: 0,23 mEqO <sub>2</sub> /kg	AOCS Cd 8b-90:2017 ISO 3960:2017 IO QU 25
	Determinação do Índice de Acidez e Valor Acido por Titulometria. LQ: 0,08 mgKOH/g.	AOCS Ca 5a-40:2017 ISO 660:2020
	Determinação de Sabões por Titulometria. LQ:0,08 (mg/kg)	AOCS Cc 17-95:2017
	Determinação de Impurezas e Substâncias Insolúveis em Éter de Petróleo por Gravimetria. LQ:0,01%	AOCS Ca 3a-46:2021 ISO 663:2017
	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C ou 103°C por Gravimetria. LQ:0,01%	AOCS Ca 2c-25:2017 ISO 662:2016
	Determinação de Densidade por Gravimetria LQ: 0,01g/mL	ISO 6883:2017
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA	Determinação do Índice de Acidez por Titulometria LQ: 0,35%	AOCS Ca 5a-40: 2017 ISO 660:2020
	Determinação do Índice de Peróxido por Titulometria LQ: 1,64 mEqO <sub>2</sub> /kg	AOCS Cd 8b-90:2017 IO QU 25 COI/T.20/Doc. Nº35/Rev.1 2017 ISO 3960: 2017
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS.	Determinação do Delta K por cálculo a partir da determinação da extinção específica por absorção na região ultravioleta	AOCS Ch 5-91: 2017 COI/T.20/Doc. Nº19/Rev.5 2019
	Determinação da Extinção Específica por absorção na região ultravioleta.  232 nm – LQ: 1,66 270 nm – LQ: 0,13	AOCS Ch 5-91: 2017 COI/T.20/Doc. Nº19/Rev.5 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0312</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS.	Determinação de Estigmastadienos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 0,05 mg/kg	COI/T.20/Doc. No. 11/ Rev.4: 2021 IO CR 04
	Determinação de Ceras por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 4,40 mg/kg	COI/T.20/Doc. Nº28/ Rev.3 2022 IO CR 05
	Determinação da Diferença entre o valor real e teórico de triacilgliceróis com ECN 42 por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) e por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (HPLC-RID). LQ: 0,04	COI/T.20/Doc. No. 20/ Rev.4: 2017 IO CR 07
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) C18:1t (%) C18:2t (%) C18:3t (%) C8:0 (%) C10:0 (%) C12:0 (%) C14:0 (%) C16:0 (%) C16:1 (%) C17:0 (%) C17:1 (%) C18:0 (%) C18:1 (%) C18:2 (%) C 18:3 (%) C 20:0 (%) C 20:1 (%) C 22:0 (%)	COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 IO CR 08 AOCS Ce 1a-13:2022 AOCS Ce2-66: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS <b>(Cont.)</b>	Determinação do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) C 22:1 (%) C 24:0 (%) LQ: 0,01%  Gorduras saturadas (%) Gorduras insaturadas (%) Gorduras monoinsaturadas (%) Gorduras poli-insaturadas (%) Gorduras trans (%) LQ: 0,01% Obs: % ou g/100g	COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 IO CR 08 AOCS Ce 1a-13:2022 AOCS Ce2-66: 2017
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS.	Determinação da composição de esteróis e triterpenos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) Colesterol (%) Campesterol (%) Estigmasterol (%) Brassicasterol (%) $\beta$ -Sitosterol aparente: $\beta$ -Sitosterol + $\Delta$ -5,23-Estigmastadienol + Clerosterol + $\beta$ -Sitostanol + $\Delta$ -5-avenasterol + $\Delta$ -5,24-estigmastadienol (%) $\Delta$ -7-estigmastenol (%) Eritrodiol e Uvaol (%) LQ: 0,10% Esteróis Totais (mg/kg) LQ: 301 mg/kg	COI/ T.20/ Doc. No 26/Rev. 5/ 2020 IO CR 06

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA E ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS	Determinação de Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etilícos de Ácidos Graxos (EEAG) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 18,70 mg/kg	COI/T.20/Doc No. 28/ Rev.3 2022 IO CR 05
	Determinação do Índice de Refração por Refratometria. LQ: 0,004	AOCS Cc 7-25:2017
	Determinação do Índice de Saponificação por Titulometria LQ: 26,72 mg KOH/g	AOCS Cd 3-25:2017
	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C ou 103°C por Gravimetria. LQ: 0,12%	AOCS Ca 2c-25: 2017 ISO 662:2016
	Determinação de Matéria Insaponificável por Tilulometria. LQ: 0,86 %	AOCS Ca 6a-40: 2017
	Determinação de Impurezas e Substâncias Insolúveis em Éter de Petróleo por Gravimetria. LQ: 0,01%	ISO 663:2017
	Determinação do Índice de Iodo por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 1,6 g/100g	COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 AOCS Cd 1c-85:2022 IO CR 08
AZEITE DE OLIVA	Verificação de característica organoléptica Mediana do Defeito (Md) Mediana do Frutado (Mf)	COI/T.20/Doc. No.15/ Rev.10: 2018
FARINHA DE TRIGO	Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,35%	AACC 08-12.01:1999-11ª Ed.
FARINHA DE TRIGO	Determinação da Granulometria por Peneiramento. LQ: 0,08 %	IO QU 32
	Determinação da Acidez Graxa por Extração e Titulometria. LQ: 4,39 mgKOH/100g	AOAC - Official Method of Analysis – 22nd Ed.2023- Oficial Method 939.05 AACC 02-02.02:2009 11ªEd.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 1,64 %	AACC 44-15.02:1999 -11ª Ed.
	Determinação de Proteínas por Kjeldahl. . LQ: 1,55 %	AACC 46-12.01:1999 -11ª Ed.
ALIMENTOS	Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,08 %	AACC 08-12.01:1999--11ª Ed.
	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 1,64%	AACC 44-15.02:1999--11ª Ed.
	Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ: 1,55 %	AACC 46-12.01:1999--11ª Ed.
FARINHA DE MANDIOCA	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 0,53 %	AACC 44-15.02:1999--11ª Ed.
	Determinação do Índice de Acidez por Titulometria. LQ: 0,31 meq NaOH (0,1N)/100g	AOCS Ca 5a-40:2017
	Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,22 %	AACC 08-12.01:1999-11ª Ed.
	Determinação de Amido por Polarimetria. LQ: 27,0 %	Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009
	Determinação de Fibra Bruta pelo método Gravimetria LQ: 0,56 %	ISO 5498:1981
FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA	Determinação Qualitativa de Matérias Estranhas por Análise Visual	IO MC 01
CEVADA CERVEJEIRA	Determinação da Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 2,69 %	European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag hans Carl, 2018. Cap 3, method 3.2, p.1-2: 1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
CEVADA CERVEJEIRA	Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ: 2,08 %	European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag Hans Carl, 2018. Cap 3, Method 3.3.1, p.1- 3:2004
FARELO DE SOJA	Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 1,50 %	AACC 08-12.01:1999 -11ª Ed.
	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ : 0,37 %	AOCS Ca 2c-25:2017
	Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ : 6,26 %	AACC 46-12.01:1999 -11ª Ed.
	Determinação de Substancias Insolúveis em HCl por Gravimetria LQ: 0,17%	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 IO QU 44
	Determinação da Atividade Ureatica por Potenciometria LQ: 0,21	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 IO QU 45
	Determinação de Fibra Bruta por Gravimetria LQ: 3,56%	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. IO QU 49
	Determinação de Gorduras Residuais por Titulometria LQ: 0,91%	AOAC - Official Method of Analysis – 22 nd Ed.2023 Oficial Method 933.08
PIMENTA DO REINO	Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ : 2,91 %	MAPA. Instrução Normativa Nº 10 de 15 de maio de 2006 IO QU 53
	Determinação do pH por Potenciometria. Faixa de 0 a 14	IO QU 37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
PIMENTA DO REINO BRANCA E PIMENTA DO REINO PRETA	Determinação do extrato etéreo por gravimetria LQ: 3,57 g/100g	Instrução Normativa MAPA no. 10 de 15 de maio de 2006
	Determinação de Grão Chocho por Gravimetria LQ: 0,88%	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – IN Nº10, de 15 de Maio de 2006 IO QU 89
	Determinação da Densidade Aparente por Gravimetria LQ: 70,28 g/L	IO QU 88
DERIVADOS DA RAÍZ DA MANDIOCA	Determinação do pH e Fator Ácido por Potenciometria e titulometria. Faixa de 0 a 14 LQ : 0,78	IO QU 37
	Determinação de Amido por Polarimetria. LQ : 11,00 %	Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009
	Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ : 0,01%	AACC 08-12.01:1999
	Determinação do Vazamento por Peneiramento. LQ : 0,80%	IO QU 38
	Determinação do Ponto de Rompimento por Aquecimento em Banho Maria. LQ: 12 ° C	IO QU 40
	Determinação da Polpa por Decantação. LQ: 0,05 mL	IO QU 39
DERIVADOS DA RAÍZ DA MANDIOCA	Determinação da Umidade e Voláteis à 130 °C por Gravimetria. LQ: 0,97 %	AACC 44-15.02:1999 --11ª Ed.
FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA	Verificação de característica organoléptica: Cor (Coloração) Odor Sabor	IO SE 04

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de fibra alimentar total por titulometria LQ:0,84 g/100g	IO QU 90
ALIMENTOS EM GERAL DE ORIGEM VEGETAL E DERIVADOS	Determinação qualitativa do aspecto (aparência), cor, odor, sabor e textura por avaliação sensorial	IO SE 12
AÇÚCARES	Determinação de açúcares redutores em açúcar líquido e açúcar líquido invertido pelo procedimento de Lane e Eynon a volume constante LQ: 0,13 g/100g	IO QU 92
	Determinação de cinzas condutimétrica em produtos de açúcar refinado e em açúcar branco LQ:0,008 g/100g	IO QU 93
	Determinação de cinzas condutimétrica em açúcar bruto, açúcar bruto de alta polarização, caldo, xarope/mel e melaço LQ:0,008 g/100g	IO QU 94
	Determinação da cor em solução de açúcar a pH 7,0 pelo método do tampão MOPS LQ:21,96 UI	ICUMSA, Methods book – 2019, Método GS9/1/2/3-8
	Determinação de sacarose (polarização) por desvio polarimétrico direto LQ do açúcar Bruto: 1,18ºZ LQ do açúcar Branco:0,31ºZ	ICUMSA Method GS1-2 (2022) ICUMSA Method GS2-1 (2022)
	Determinação de umidade por Perda por Secagem LQ:0,008g/100g	ICUMSA, Methods book – 2019, Método GS2/1/3/9-15
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇÚCARES	Determinação de pureza por base de cálculo	IO QU 93 ICUMSA – Método GS2/3/9-17:2011
	Determinação da cor por espectrofotometria LQ: 19,09%	ICUMSA – Método GS2/3-10:2011
	Determinação de açúcares redutores pelo método EDTA Knight e Allen por titulometria LQ: 0,018%	ICUMSA – Método GS2/3/9-5: 2011
	Determinação do pH por método direto por potenciometria Faixa: 1 a 13	ICUMSA – Método GS1/2/3/4/7/8/9-23: 2009
	Determinação de matéria seca refratométrica (% RDS) por espectrofotometria LQ: 1,5 °Brix	ICUMSA – Método GS4/3/8-13: 2009
	Determinação de sulfitos pelo método colorimétrico rosanilina por espectrofotometria LQ: 2,57 mg/kg	ICUMSA – Método GS2/1/7/3-33: 2011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇÚCARES	Determinação da turbidez por espectrofotometria LQ: 16 UI	IO QU 124
	Determinação de amido por espectrofotometria LQ: 135,14 µg/g	ICUMSA – Método GS1-17:2013
	Determinação de dextrana pelo método modificado de turvação alcoólica por espectrofotometria LQ: 40 mg/kg	ICUMSA – Método GS1/2/9-15:2011
	Determinação de matéria insolúvel em açúcar branco por filtração por membrana por gravimetria LQ: 5,6 mg/kg	ICUMSA – Método GS2/3/9-19:2007
	Determinação de compostos quaternários de amônio por espectrofotometria LQ: 1,03 mg/kg	IO QU 139
	Determinação de floco alcoólico por espectrofotometria LQ: 0,026%	IO QU 138
	Determinação de floco ácido pelo método visual	ICUMSA – Método GS2/3-40 :2007
	Determinação da avaliação sensorial por método qualitativo Aparência Odor Gosto	IO SE 16
	Determinação de partículas magnetizáveis em açúcar	IO MC 17
	Determinação de pontos pretos por análise visual	IO MC 16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Cinzas insolúveis em ácido LQ: 0,08%	AOAC 941.12 – OMA 21ª Edition
AMENDOINS, FARELOS, DERIVADOS, ÓLEOS DE ORIGEM VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação de Hexano por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 66 mg/kg	IO CR 01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0312</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AMENDOIM, CASTANHA, AMÊNDOAS, NOZES, AVELÃ, OLEAGINOSAS E DERIVADOS	Determinação qualitativa do aspecto (aparência), odor, sabor e textura por avaliação sensorial em grãos	IO SE 03
	Determinação qualitativa de cor e sabor por avaliação sensorial em pasta ou manteiga de oleaginosas	IO SE 02
<b><u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AMENDOIM	Determinação da classificação física	IO CE 02 Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24/08/2016
	Determinação de umidade por determinador automático em Grãos	IO CE 02 Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24/08/2016
<b><u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u></b>	<b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>	
CEVADA CERVEJEIRA	Determinação de Capacidade de Germinação da Cevada - Peróxido de hidrogênio e método Peeling  LQ:3,83%	European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag Hans Carl, 2018. Cap 3, Method 3.5.2: :2004
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 972.32
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 993.26
AMIDO E FÉCULA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 972.35
FARINHA DE MILHO E FUBÁ	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 965.39

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 969.41
PÃO E PRODUTOS COM ALTO TEOR DE FIBRAS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 972.36
AÇUCAR	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-22.4.b 4 AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 945.80
XAROPE, MELAÇO E MEL	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-22.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 945.79
DOCES	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-22.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 971.34
GRÃOS E SEMENTES	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 950.86
NOZES	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 968.33
PASTA DE AMENDOIM	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 968.35
CEREAIS (MILHO E ARROZ) E PRODUTOS CORRELATOS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 970.71
TRIGO EM GRÃO	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 971.32
PRODUTOS DE TOMATE	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 08 AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 955.46

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
SUCOS CITRICOS E DE ABACAXI	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-73.10 AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 970.72
CAFÉ	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-32.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 988.16
UVA PASSA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-76.6 AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 969.42
LINGUIÇA, CARNE MOÍDA E HAMBURGUER	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 973.60 IO MC 09
PRODUTOS DE LATÍCIÑIOS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-6.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 960.49
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-32.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 975.48 IO MC 10
PIMENTA DO REINO	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-32.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 972.40
ALIMENTOS E BEBIDAS (CHOCOLATE E CACAU)	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V.22.4.b AOAC Intl., OMA – 22a. edição, método 965.38
FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILACEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
CANELA MOIDA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 968.38 , 22nd Edition, 2023
CANELA INTEIRA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 969.43, 22nd Edition, 2023
ORÉGANO NÃO TRITURADO	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 969.44, 22nd Edition, 2023
ALHO E CEBOLA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 975.50, 22nd Edition, 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
CARDAMOMO, AIPO, COENTRO, GENGIBRE E PIMENTA BRANCA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 977.24, 22nd Edition, 2023
PÁPRICA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 977.25, 22nd Edition, 2023
PIMENTÕES MOÍDOS E PIMENTAS DO GÊNERO CAPSICUM	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 978.22, 22nd Edition, 2023
NOZ MOSCADA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 979.26, 22nd Edition, 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
ESPECIARIAS E CONDIMENTOS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, And Crude Drugs - A. General Method For Spices, Herbs, And Botanicals (V-32.4.B – Visual Examination), FDA Technical Bulletin Number Macroanalytical Procedures Manual 1984, Electronic Version 1998 / AOAC 975.49, 22nd Edition, 2023
CEVADA, AVEIA E MISTURA DE CEREAIS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 13 AOAC Official Method 980.27 Light Filth In Barley, Oatmeal, And Mixed Dry Infant Cereal Flotation Method, 22nd Edition, 2023
GELÉIAS E DOCES EM PASTA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 14 AOAC Official Method 950.89 Filth In Jam And Jelly, 22nd Edition, 2023
GOMAS (DOCES E INGREDIENTES)	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 15 AOAC Official Method 969.45 Light Filth In Gums (Plant, Crude) Flotation Method, 22nd Edition, 2023
CAFÉ TORRADO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de matérias estranhas e impurezas pelo método gravimétrico  LQ: 0,59%	IO MC 18
	Determinação de elementos estranhos indicativos de fraude	IO MC 18
VEGETAIS FOLHOSOS E BROCOLIS	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 19 AOAC 945.82 Light Filth In Broccoli (Canned) Flotation Method First Action 1945, 22nd Edition, 2023
COUVE, NABO E VEGETAIS SIMILARES	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 19 AOAC Official Method 974.33 Filth In Green Leafy Vegetables First Action 1974, 22nd Edition, 2023
PICLES E VEGETAIS EM CONSERVA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 19 AOAC Official Method 945.85 Filth In Pickles, 22nd Edition, 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0312	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>	
FARINHA DE ARROZ	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 20 AOAC Official Method 982.32 - Light Filth In Rice Flours (Powders), Extruded Rice Products, And Rice Paper Flotation Method, 22nd Edition, 2023
MOLHOS COM SOJA, ESPESSANTES, CONDIMENTOS E MOSTARDA	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 21 AOAC Official Method 945.86, Filth In Dressings For Food, 21 <sup>o</sup> Edition, 2019 AOAC 968.39, Light Filth In Mustard (Prepared), 22nd Edition, 2023 AOAC Official Method 992.12, Light Filth In Sauces Containing Soy Sauce, Thickeners, And Spices, 22nd Edition, 2023
COCO	Determinação de matérias estranhas por microscopia (macroscopia e sujidades leves)	IO MC 22 AOAC Official Method 978.19 Filth In Coconut (Shredded), 22nd Edition, 2023

XX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0312</b>	<b>INSTALAÇÃO DE CLIENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>AMOSTRAGEM</u></b>	
AMENDOINS E PRODUTOS DERIVADOS	Amostragem em sacas, caixas, big bags e embalagens individuais.	Regulamento (CE) Nº 401/2006 da Comissão de 23 de fevereiro de 2006. Regulamento (UE) Nº 178/2010 da Comissão de 2 de março de 2010.
AMENDOINS E SUBPRODUTOS	Amostragem em sacas, caixas, big bags e embalagens individuais.	Instrução Normativa nº3, de 28 de janeiro de 2009 , MAPA
ÓLEOS VEGETAIS	Coleta de Amostras em Tanques Verticais, Contêiner Tanque, Tubulações e Flexitanque.	ISO 5555/2001/Amd.1:2014 (E)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX