

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 15

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO****SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL–SENAI/SC - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS - LANAL****ACREDITAÇÃO N°****TIPO DE INSTALAÇÃO****CRL 0314****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>	
GELO	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 2,0 NMP/mL	SMEWW, 9221B e C. 23 <sup>ed</sup> , 2017.
ÁGUA DE CHILLER		
ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
ÁGUA MINERAL		
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 2,0 NMP/mL	SMEWW, 9221B e C. 23 <sup>ed</sup> , 2017.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016
	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (a 36°C) LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Enterococos /Estreptococos fecais- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03 - 20 <sup>th</sup> ed., 2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 14189:2013

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

Em, 22/03/2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 BIOLÓGICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 990.12. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. IT LM 045 – Revisão 06 (AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).	AOAC OMA 2013.09. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. AOAC OMA 2016.01 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	IT LM 042 – Revisão 05 (AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	MAPA. IN ° 62, de 2003. Capítulo X.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Chapter 9

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	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>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 998.08; AOAC OMA 991.14. 20 <sup>th</sup> ed, 2016.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 998.08; AOAC OMA 991.14. 20 <sup>th</sup> ed, 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2003.01. 20 <sup>th</sup> ed, 2016.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias sulfito redutoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017 Part 1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 BIOLÓGICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC OMA 2004.02. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. IT LM 032 – Revisão 12 (AFNOR Certificate N° BIO 12/11- 03/04)
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1: 1999 ISO 6888-1: 2009/Amd 1:2003. IT LM 009 – Revisão 09 (AFNOR Certificate n° 3M 01/09 – 04/03A)
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2003.08. AOAC OMA 2003.11 AOAC OMA 2003.07 20 <sup>th</sup> ed, 2016.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008. Part 1 ISO 21527-2: 2008. Part 2
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> sorovar O157 incluindo H7 – Determinação pela técnica presença/ausência (VIDAS ECPT)®	AFNOR Certificate N° BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077 – Revisão 02 (AOAC RI Certificate N° 060903)
	<i>Campylobacter coli/jejuni/lari</i> – Determinação pela técnica de presença/ausência (VIDAS CAM)®	NF VALIDATION Certificate N° BIO-12/29-05/10 IT LM 030 – Revisão 03 (AOAC RI Certificate N° 051201)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 BIOLÓGICOS</b>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	IT LM 017 – Revisão 05 (AOAC RI Certificate nº 41701)
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após Pré-incubação a 35°C por 7 dias. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833:2013
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Chapter 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	MAPA. IN nº 62, de 2003. Capítulo X.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008. Part 2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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>	
PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. IT LM 028 – Revisão 17 (AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS/3M).	AOAC OMA 2013.09. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. AOAC OMA 2016.01
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO ANIMAL E SEUS INGREDIENTES	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. IN n° 62, 2003. Capítulo VI.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. IT LM 028 – Revisão 17 (AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).	AOAC OMA 2013.09. 20 <sup>th</sup> ed, 2016. AOAC OMA 2016.01
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528 -2: 2017
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC OMA 998.08. 20 <sup>th</sup> ed, 2016.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC OMA 990.12. 20 <sup>th</sup> ed, 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
AGUAS, ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMEWW, 9221B e C. 23 <sup>ed</sup> , 2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 2 NMP/mL	SMEWW, 9221B e C. 23 <sup>ed</sup> , 2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014. Part 1 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014. Part 1 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016
	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. (a 36°C) LQ: 1UFC/mL.	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (a 22°C). LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMEWW, 9215-B. 23 <sup>ed</sup> .ed. 2017
	Enterococos /Estreptococos fecais- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy). Presença/Ausência	AOAC OMA 2011.03 - 20 <sup>th</sup> ed, 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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>	
<b>CARNES E PRODUTOS CARNEOS</b>	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ:3,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.16 NMKL181:2005
	Determinação de lipídios por gravimetria (extração com solvente) LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.16 ISO 1443:1973
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ:0,06g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.8 AOAC 983.19:2016
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,5meq/kg	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.15 ISO 3960:2017
	Determinação de proteína total por titulometria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.20 ISO 1871:2009
	Determinação de açúcares totais (Carboidratos) por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Manual de Metodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – – Método 1.5
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Manual de Metodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.21
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Manual de Metodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.5
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Manual de Metodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.3



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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>	
<b>CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)</b>	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,0001g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.17 NMKL 194:2013
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,0001g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.17 NMKL 194:2013
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ:1 à 12 pH	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.19 ISO 2917:1999
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por Volhard LQ:0,1g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.9 ISO 1841-1:1996
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ:0,1g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.22 ISO 936:1998
	Determinação do teor de líquido (Dripping-Test) por gravimetria LQ:1,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.24
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ:10µg/g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.6 AOAC 990.28:2016
	Determinação qualitativa de formaldeído	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.12 AOAC 931.08:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	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>	
<b>CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)</b>	Determinação da atividade de água LQ:0,328Aw	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.7 ISO 21807:2004
	Determinação de Colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,15g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.10 AOAC 990.26:2016
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ:30,03mg/kg	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.1 NMKL 124:1997
	Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ:0,01g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.23
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:2,3g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 1.25 ISO 1442:1997
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
<b>LACTEOS</b>	Determinação de proteína total por titulometria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.33 ISO 8968-1:2014-IDF-20-1
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ:1 à 12 pH	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.32
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
<b>LEITE</b>	Determinação de lipídios por hidrólise ácida (por butirômetro) LQ:0,1g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 NMKL 40:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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>	
LEITE (CONTINUAÇÃO)	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 1211:2010-IDF01
	Determinação de acidez (em ácido láctico) por titulometria LQ:0,01g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.2
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.7
	Determinação da densidade relativa a 15°C LQ:1,0200g/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.12
	Determinação do extrato seco desengordurado por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.19
	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ:0,09g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.20 ISO 6731:2010-IDF21
	Determinação do ponto de congelamento por crioscopia LQ: -0,408°C	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.23 ISO 5764:2009-IDF108
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.21
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.31
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.15

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 QUÍMICOS</u></b>	
LEITE (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.34
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultravioleta (UV) LQ:20 mg/L	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.24
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.10
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ:0,50g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.27 ISO 22662:2007-IDF198
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
MANTEIGA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,5g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 17189:2003-IDF194
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,16g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.36 ISO 3727-1:2001-IDF80-1
	Determinação de acidez (em soluto alcalino normal) por titulometria LQ:0,1g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.3
	Determinação de acidez (na gordura) por titulometria LQ:1,02mmol/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.1 ISO 1740:2004-IDF06

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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>	
MANTEIGA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cloreto expresso como NaCl por Mörh LQ:0,05g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.9 ISO 1738:2004-IDF12
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria LQ:0,01g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.19 ISO 8851-2:2004-IDF191-2
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,2meq/kg	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.25. AOAC 965.33:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 QUIMICOS</u></b>	
LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,3g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 1736:2008-IDF9
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUIMICOS</u></b>	
DOCE DE LEITE, LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 1737:2008-IDF13
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUIMICOS</u></b>	
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 2450:2008-IDF16
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUIMICOS</u></b>	
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 1211:2010-IDF01
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUIMICOS</u></b>	
QUEIJOS	Determinação de lipídios por gravimetria LQ:0,2g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 1735:2004-IDF5
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirometro Van Gulik LQ:0,5g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22 ISO 3433:2008-IDF222
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.36 ISO 5534:2004-IDF4

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0314</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 QUIMICOS</b>	
QUEIJOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.36 ISO 2920:2004-IDF58
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,23g/100g	MAPA, Manual de Metodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 2.22
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUIMICOS</b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	IT LFQ 073 – Revisão 04.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico NO2 LQ: 0,10 mg/L NO2-N LQ: 0,10 mg/L	IT LFQ 035 – Revisão 05.
	Determinação de amônia pelo método colorimétrico NH3 LQ: 0,02 mg/L NH3-N LQ: 0,02 mg/L	IT LFQ 042 – Revisão 06.
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ:0,06µS/cm	SMWW, Método 2510A, 23 <sup>ed</sup> , 2017
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,5NTU	SMWW, Método 2130B, 23 <sup>ed</sup> , 2017
	Determinação da alcalinidade total pelo método titulométrico LQ: 5,0 mg/L	SMWW, Método 2320B, 23 <sup>ed</sup> , 2017
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico LQ: 0,1 mg/L	IT LFQ 077 – Revisão 03.
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX