

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 38

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIOLABOR TRÊS LABORATÓRIOS E CONSULTORIA TÉCNICA LTDA. /
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E FÍSICO - QUÍMICA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5 th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013
ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis -. Method 2014.05. 20 th Ed. 2016
VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/ mL ou 0,3 NMP/g	MAPA. Instrução Normativa Nº 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água -- Capítulo VI APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5 th Ed. 2015 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6 ISO 7251:2005 ISO 4831:2006

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 30/05/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MAPA. Instrução Normativa Nº 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água – Capítulo VI
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6
ALIMENTOS PROCESSADOS		ISO 7251:2005 ISO 4832:2006
ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7932:2004
VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ:0,3 NMP/ mL ou 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Clostrídios Sulfito Redutores a 46°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS 24hs e 48 hs Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Methods 2011.03 and 2013.01. 20 th Ed. - 2016
ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 6579-1:2017
VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2004.02. 20 th Ed. - 2016
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 11290-1:2017



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2003.01. 20 th Ed. - 2016 ISO 21528-2:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 017
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Streptococcus thermophilus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 035
ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 029

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5 th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em PetriFilm LQ: 1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis -. Method 2014.05. 20 th Ed. 2016
	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/ mL ou 0,3 NMP/g	MAPA. Instrução Normativa Nº 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água -- Capítulo VI APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5 th Ed. 2015 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6 ISO 4831:2006 ISO 7251:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MAPA. Instrução Normativa N° 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água -- Capítulo VI MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6 ISO 4832:2006 ISO 7251:2005
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ:0,3 NMP/ mL ou 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Clostrídios Sulfito Redutores a 46°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 020
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS 24hs e 48 hs Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Methods 2011.03 and 2013.01. 20 th Ed. - 2016
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2004.02. 20 th Ed. - 2016
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 11290-1:2017
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2003.01 . 20 th Ed. - 2016 ISO 21528-2:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS	Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 017
	<i>Streptococcus thermophilus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 035
	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 029
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5 th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis -. Method 2014.05. 20 th Ed. 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	Instrução Normativa N. 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo VI APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5 th Ed. 2015 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6 ISO 4831:2006 ISO 7251:2005
	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	Instrução Normativa N. 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo VI MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 6 ISO 4832:2006 ISO 7251:2005
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium perfringens</i> –Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS 24hs e 48 hs Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Methods 2011.03 and 2013.01. 20 th Ed. - 2016
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – VIDAS Ensaio Qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2004.02. 20 th Ed. – 2016



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 11290-1:2017
POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological. Method 2003.01 . 20 th Ed. - 2016 ISO 21528-2:2004
	Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 017
	<i>Streptococcus thermophilus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 035
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
GELO ÁGUA MINERAL	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Método Qualitativo	SMWW 23 th Ed. 2017 Method 9221
	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Determinação de sujidades leves e outras matérias estranhas em cacau e chocolate pela técnica de flutuação LQ: não se aplica	AOAC Official Methods of analysis. Method 965.38 and 945.75 C. 20 th Ed. - 2016
ALIMENTOS PROCESSADOS FARINHA DE TRIGO	Determinação de sujidades leves e e outras matérias estranhas em farinha (branca) (pre e pos moagem) pela técnica de flutuação LQ: não se aplica	AOAC Official Methods of analysis. Method 972.32. and 945.75 C. 20 th Ed. - 2016
ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Determinação de sujidades leves e outras matérias estranhas em massas alimentícias com recheios e produtos de confeitaria contendo frutas e sementes oleaginosas pela técnica de flutuação LQ: não se aplica	AOAC Official Methods of analysis. Method 972.37. and 945.75 C. 20 th Ed. - 2016
ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Determinação de sujidades leves em pão e produtos de panificação com alto teor de fibras pela técnica de flutuação LQ: não se aplica	AOAC Official Methods of analysis. Method 972.36. and 945.75 C. 20 th Ed. - 2016
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA TRATADA	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Pesquisa Método Qualitativo	SMWW 23 th Ed. 2017 Method 9221
	Coliforme Total, Coliforme Fecal (termotolerante) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS)	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:40 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 40 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS)	<i>Clostridium</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS)	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Bactérias mesófilas anaeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 23. Ed. 07/2017
	Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS)	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Clostridium spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	<i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS)	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Coliformes totais e Coliformes fecais (termotolerantes) – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	MLMB-V1-PA 001
<u>PRODUTOS QUÍMICOS /FARMACÊUTICOS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISSÓLIDAS, FORMAS FARMACÊUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u> <u>/FARMACÊUTICOS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISSÓLIDAS, FORMAS FARMACÊUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO	Pesquisa e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de <i>Clostridium spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de <i>Candida albicans</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010
	Pesquisa e identificação de <i>Salmonella spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 5ª Edição 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 ISO 1442:1997
CARNES	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 ISO 936:1998
PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005. ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 ISO 1871:2009
	Determinação relação umidade/proteína por cálculo LQ: não se aplica	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 1.21
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 (pH) ISO 2917:1999
	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 (Cloretos: método B)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de amido e carboidratos totais pela técnica de espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 281/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 1.5
	Determinação de nitritos pela técnica de espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 NMKL 194 (2013)
	Determinação de nitratos pela técnica de espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	MAPA. Instrução Normativa N° 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 NMKL 194 (2013)
	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MAPA, Instrução Normativa Nº 20 de 21/07/1999
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) ISO 1442:1997
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) ISO 936:1998
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005. ISO 1443:1973

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) ISO 1871:2009
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XI) ISO 2917:1999
	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII)
	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005.
	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MAPA, Portaria Nº 1 de 07/10/1981
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
LÁCTEOS LEITE, CREME E LEITE EVAPORADO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 6731:2010
LÁCTEOS CONCENTRADO PROTEÍCO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 2920:2004
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO ADOÇADO E DOCE DE LEITE	Determinação de sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 6734:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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>	
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO ADOÇADO E DOCE DE LEITE	Determinação de umidade e voláteis por cálculo LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.35.2
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de umidade e voláteis pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 3727-1:2001
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1. MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.18.1
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 5534:2004
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade e voláteis por cálculo LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.35.6
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1
LÁCTEOS DOCE DE LEITE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 AOAC Official Methods of analysis. Method 930.30 20 th Ed. 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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>	
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 1735:2004
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E BEBIDA LACTEA	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 1211:2010
LÁCTEOS CREME DE LEITE E NATA	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 2450:2008
LÁCTEOS LEITE EM PÓ E PRODUTOS DE LEITE EM PÓ	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 1736:2008
LÁCTEOS GELADOS COMESTÍVEIS, MISTURAS GELADAS À BASE DE LEITE E LEITE FERMENTADO	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 7328:2008
LÁCTEOS LEITE EVAPORADO, LEITE CONDENSADO ADOÇADO E DOCE DE LEITE	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 1737:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de butirometro e Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005
LÁCTEOS MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE (BUTTER OIL) E MARGARINA	Determinação de gordura (lipídios) LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 17189:2003
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: não se aplica	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.21.9
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 8968-1:2014
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1
LÁCTEOS SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.3.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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>	
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloretos Ensaio Qualitativo	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.9
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 1738:2004
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de acidez LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de acidez LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.2
LÁCTEOS LEITE FERMENTADO	Determinação de acidez LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 ISO 11869:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS CREME DE LEITE	Determinação de acidez LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 AOAC Official Methods of analysis. Method 947.05. 20 th Ed. 2016
LÁCTEOS MANTEIGA COMUM E DA TERRA	Determinação de acidez LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 2.3
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de açúcares redutores e não redutores pela técnica de titulometria (Lane Eynon) LQ: 1,00 g/100g	MAPA. Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MAPA, Instrução Normativa Nº 68 de 12/12/2006.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 4.4
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis-Method 941.12B. 20 th Ed. 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de <i>Mojonnier</i> LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) AOAC Official Methods of analysis. Method 925.32. 20 th Ed. 2016
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) ISO 1871:2009
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2017. Método 4.2
	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1 (Capítulo XXV)
PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXV)
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis-Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MLFQ-V1-PA 007

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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 ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV, 015/IV, 313/IV, 334/IV, 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 900.02A. 20 th Ed. 2016 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV; 201/IV, 271/IV, 350/IV, 417/IV, 492/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de açúcares redutores e não redutores e carboidratos totais pela técnica de titulometria (Lane Eynon) LQ: 1,00 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 038/IV; 039/IV, 040/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV e 381/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de amido pela técnica de titulometria (Lane Eynon) LQ: 2,5 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Método A)
ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
VITAMÍNICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MLFQ-V1-PA 007

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 900.02A. 20 th Ed. 2016 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV; 201/IV, 271/IV, 350/IV, 417/IV, 492/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de açúcares redutores e não redutores e carboidratos totais pela técnica de titulometria (Lane Eynon) LQ: 1,00 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 038/IV; 039/IV, 040/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV e 381/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de amido pela técnica de titulometria (Lane Eynon) LQ: 1,00 g/100g	MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Método A)
	Determinação de Sódio pela técnica de fotometria de chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 969.23. 20 th Ed. 2016
	Determinação de Fibra alimentar total pela técnica de digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Official Methods of analysis. Method 991.43. 20 th Ed. 2016
	Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) pela técnica de cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,01 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS GELO ÁGUA MINERAL	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003
	Determinação da dureza pela técnica de titulometria por EDTA LQ: 10 mg/L	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) SMWW, 23ª Edição, 2017, Método 2340C
	Determinação de pH pela técnica de eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) SMWW, 22ª edição - Método 4500-H+ B
	Determinação de cloreto pela técnica de argentometria LQ: 4 mg/L	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) SMWW, 23ª Edição, 2017, Método 4500Cl- B
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MAPA, Portaria Nº 1 de 07/10/1981

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

Total de Folhas: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345	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	Determinação de umidade e voláteis, sólidos totais, extrato seco total, resíduo seco pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 2)
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 12)
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido pela técnica de gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of analysis- Method 941.12B. 20 th Ed. 2016
	Determinação de gordura (lipídios) pela técnica de Soxhlet LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4 ^a ed. Brasília, 2005.
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g (proteína)	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 04)
	Determinação de cloretos expressos como NaCl pela técnica de titulometria LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 25)
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO QUÍMICO</u>	
ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da dureza pela técnica de titulometria por EDTA LQ: 10 mg/L	MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII)) SMWW 23 th Ed. 2017 Method 2340C

