



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

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda/Laboratório de Microbiologia e Físico-Química

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
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 LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA – 21ª edição, Método 2014.05. ISO 6611:2004 (lácteos e produtos da colméia)
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 13/12/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

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 LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022. Parte 2, método 7
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 4832:2006 e ISO 7251:2005. Itens 5.3 a 8 e 9.1.3 a 9.1.6
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Detecção e enumeração pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/ mL ou 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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

ACREDITAÇÃO N°	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 LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Clostrídio Sulfito Redutor a 46°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 020
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Ensaio Qualitativo	AOAC OMA – 21ª edição, Método 2011.03. AOAC OMA – 21ª edição, Método 2013.01.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Ensaio Qualitativo	AOAC OMA – 21ª edição, Método 2004.02. AOAC OMA – 21ª edição, Método 2004.06.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	ISO 11290-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm) LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – 21ª edição, Método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

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 LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	<i>Streptococcus thermophilus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 035	
	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MLMB-V1-PA 029	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>		
GELO ÁGUA MINERAL	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Ensaio Qualitativo	SMWW - 23ª edição, Método 9221 D, E e G	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	SMWW - 23ª edição, Método 9213 F	
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	SMWW - 23ª edição, Método 9230 B	
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	CETESB Norma Técnica L5.213	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

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>	
GELO ÁGUA MINERAL	Clostrídio Sulfito Redutor (formas esporuladas) - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	ISO 6461-1:1986
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 01 sujidade	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 965.38 e 945.75 C
FARINHA DE TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 01 sujidade	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 972.32 e 945.75 C
MASSAS ALIMENTÍCIAS COM RECHEIOS e PRODUTOS DE CONFEITARIA CONTENDO FRUTAS E SEMENTES OLEAGINOSAS (PANETONE, PÃES E BOLOS)	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 01 sujidade	AOAC Intl. - OMA – 21ª edição, Método 972.37 A ou B e 945.75 C
PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE FIBRAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 01 sujidade	AOAC Intl. - OMA – 21ª edição, Método 972.36 e 945.75 C
<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 inoculação em profundidade LQ:40 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade LQ: 40 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

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>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	<i>Clostridium</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	<i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
<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 inoculação em profundidade LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0345		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
PRODUTOS QUÍMICOS	ENSAIO BIOLÓGICO		
COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	<i>Clostridium spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	<i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	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. - 6ª Edição 2019	
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019	
	Coliformes totais e Coliformes fecais (termotolerantes) – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	MLMB-V1-PA 001	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	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	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. - 6ª Edição 2019
	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. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Clostridium</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Candida albicans</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

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 /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 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. - 6ª Edição 2019
	Pesquisa e identificação de <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 6ª Edição 2019
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Ensaio Qualitativo	SMWW - 23ª edição, Método 9221 D, E e G
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS: SUPERFÍCIES EQUIPAMENTOS MANIPULADORES	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência. Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e AOAC OMA – 21ª edição, Método 2011.03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	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 BIOLÓGICOS	
AMOSTRAS AMBIENTAIS: SUPERFÍCIES EQUIPAMENTOS MANIPULADORES	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82, AOAC OMA – 21ª edição, Método 2004.02 e AOAC OMA – 21ª edição, Método 2004.06
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e Capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm) LQ: 10 UFC/superfície	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 2003.01.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/superfície	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm) LQ: 10 UFC/superfície	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e AOAC Intl. - OMA – 21ª edição, Método 2014.05.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82, ISO 4831:2006 e ISO 7251:2005. Itens 5.3 a 8 e 9.1.3.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência Ensaio Qualitativo	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 3. Itens 3.81 e 3.82 e ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

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		
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA OVOS E DERIVADOS	Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,10g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 e AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 950.46B, AOAC 925.30. ISO 1442:1997 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.29; 4.5 e 5.25	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. ISO 936:1998 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.26; 4.4 e 5.23	
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 941.12B	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. ISO 1443:1973 AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.32 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.19; 4.1 e 5.17	
	Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 ISO 1871:2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.22; 1.24; 4.3 e 5.21 ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	Determinação relação umidade/proteína por cálculo LQ: não se aplica	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.16; 1.25 e 5.22	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

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	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de pH por método eletrométrico	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico- Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
OVOS E DERIVADOS		MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.23; 2.36 e 5.19
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico- Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 5.6
	Determinação de amido e carboidratos totais pela técnica de espectrofotometria no UV/VIS LQ: 2,0 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico- Químicos para Análise de Alimentos. Método 281/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.
	Determinação de nitritos por espectrometria UV/VIS LQ: 3 mg/kg ou 0,0003 g/100g (PA 31) LQ: 20 mg/kg ou 0,002 g/100g (ISO 2918 e MAPA)	MLFQ-V1-PA 031 ISO 2918:1975 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.20 e 5.18
	Determinação de nitratos por espectrometria UV/VIS LQ: 10 mg/kg ou 0,0010 g/100g (PA 031) LQ: 30 mg/kg ou 0,003 g/100g (ISO e MAPA)	MLFQ-V1-PA 031 ISO 3091:1975 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 1.20 e 5.18
	Determinação de Sódio por absorção atômica por chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 969.23
	Determinação de Fibra alimentar por método enzimático gravimétrico LQ: 0,50 g/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 991.43

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO N°		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>		
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	LQ: 0,01 g/100g (cis e trans)		
OVOS E DERIVADOS	LQ: 0,01 g/100g (saturados, insaturados e trans)		
	Determinação de carboidratos totais cálculo	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	LQ: não se aplica		
	Determinação de valor energético por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	LQ: não se aplica		
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor, Aspecto)	MLFQ-V1-PA 007	
	LQ: não se aplica		
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>		
LÁCTEOS	Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	LQ: 0,10g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]	
		ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]	
		ISO 3727-1:2001 [IDF 80-1:2001]	
		ISO 8851-1:2004 [IDF 191-1:2004]	
		ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]	
		ISO 2920:2004 [IDF 58:2004] e	
		ISO 5537:1993 [IDF 26A:1993]	
		MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.20 e 2.40	
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), sólidos não gordurosos (SNG) e insolúveis no éter etílico por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.19	
	LQ: 0,1 g/100g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001] e	
		ISO 8851-2:2004 [IDF 191-2:2004]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO N°		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	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,10g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 930.30 e 945.46 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.7	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria (Mojonnier) LQ: 0,10 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010] ISO 2450:2008 [IDF 16:2008] ISO 1737:2008 [IDF 13:2008] ISO 1736:2008 [IDF 9:2008] ISO 17189:2003 [IDF 194:2003] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022] ISO 7328:2008 [IDF 116:2008] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.22	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria 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 e proteína por Kjeldahl e proteína em base seca e em extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.37 ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.36	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO N°		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		
QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: não se aplica	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.22	
LEITE FLUÍDO	Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria Ensaio qualitativo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.9	
LÁCTEOS	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. ISO 1738:2004 [IDF12:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.8	
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,03 g de ácido láctico /100g LQ: 0,03 g de ácido láctico /100mL LQ: 1 mL de NaOH 0,1N/10g de SNG LQ: 0,75 (SAN%) ou milimoles/100 g gordura	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 947.05 ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012] ISO 6091:2010 [IDF 86:2010] ISO 1740:2004 [IDF 06:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, método 2.1 e 2.2	
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 941.12B	
	Determinação de Sódio por absorção atômica por chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 969.23	
	Determinação de Fibra alimentar por método enzimático gravimétrico LQ: 0,50 g/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 991.43	
	Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama LQ: 0,01 g/100g (cis e trans) LQ: 0,01 g/100g (saturados, insaturados e trans)	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005	
	Determinação de carboidratos totais cálculo LQ: não se aplica	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

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	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MLFQ-V1-PA 007	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,10g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 941.12B	
	Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica	MLFQ-V1-PA 007	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,10g/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/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,10g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005	
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Intl. - OMA – 21ª edição, Método 941.12B	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 032 e 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de nitrogênio e proteína por Kjeldahl LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	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 pH por método eletrométrico	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.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Faixa: 2 a 12	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
	Determinação de cloreto de sódio por 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 Sódio por absorção atômica por chama LQ: 10 mg/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 969.23
	Determinação de Fibra alimentar por método enzimático gravimétrico LQ: 0,50 g/100g	AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 991.43
	Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama LQ: 0,01 g/100g (cis e trans) LQ: 0,01 g/100g (saturados, insaturados e trans)	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005
	Determinação de carboidratos totais cálculo LQ: não se aplica	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII
	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: 18

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 PARA ANIMAIS	Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,10g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,10g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método nº 12) Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria LQ: 0,10g/100g	AOAC Intl - OMA – 21ª edição, Método 941.12B	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria 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 e proteína por Kjeldahl LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método no 04) Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII	
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.	
	Determinação de Fibra bruta por gravimetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 - (Método no 04) Manual Pet Food Brasil, 9ª edição. Março/2017 Guia de laboratórios. Método XII	