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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	**Folha:** 1	**Total de Folhas: 21**

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ZINIA ANÁLISES QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA – ME

Zínia Ensaios Laboratoriais

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/adm1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 6579:2017/adm1:2022
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____ **Em, 23/09/2024**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL** - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	**ENSAIOS BIOLÓGICOS** Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
- CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - LEITES	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa de enterotoxina. (Vidas®)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2007.06. Certificado Nº 070404
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (LMX))	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.11. Certificado Nº 091103
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela	AOAC Intl. OMA – 22ª edição

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- PRODUTOS LÁCTEOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella spp (SPT))	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Vibrio spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/25 g ou mL	ISO 21872:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL** - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	**ENSAIOS QUÍMICOS** Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de umidade e voláteis a 105ºC por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de bases voláteis totais por destilação. LQ: 2,8 mg/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2022, Método 5.6
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 983.19
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0050 g/100g	NMKL 194, 2013.
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0020 g/100g	NMKL 194, 2013.
	Determinação de gordura total por gravimetria. LQ: 0,80 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999.
	Determinação de Amido e Carboidratos por Espectrofotometria. LQ: 1,0g/100g	MAPA,Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de Relação Umidade/Proteína por cálculo.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		2022, Método 1.24
	Determinação de Sorbatos em ácido sórbico por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,00010 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz v4: Métodos químicos e fisico para análise de alimentos. São Paulo: IMESP 1ª Edição Digital, 2008 p. 192-194
	Determinação Simultânea de Sódio e Potássio por fotometria de chama LQ: 5,0 mg/ 100g	POT 202
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,5 g/ 100 g	ISO 936:1998
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
- PESCADOS E PRODUTOS A BASE DE PESCA	Determinação de bases voláteis totais por destilação LQ: 2,8 mg/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999
	Determinação de Sulfito Residual pelo método de Monier Willans LQ: 1,5 ppm	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 990.28
	Determinação gravimétrica de desglaciamento	MAPA,Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 5.12
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> **ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL** - PESCADOS E PRODUTOS A BASE DE PESCA	**<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>**	
	Determinação de Relação Umidade/Proteína por cálculo	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2022, Método 5.22
	Determinação de Sorbatos em ácido sórbico por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,00010 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz v4: Métodos químicos e fisico para análise de alimentos. São Paulo: IMESP 1ª Edição Digital, 2008 p. 192-194
	Determinação de Sódio e Potássio por absorção atômica por chama LQ: 5,0 mg/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 969.23
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo	ISO 1871:2009

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,5 g/100g	
	Determinação de Histamina por método imunoenzimático LQ: 3,0 ppm	POT 206
	Determinação de Fósforo LQ: 1,5 g P2O5/ 100g	ISO 13730:1996
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 3 a 11	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022, Método 2.36
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
- AVES	Determinação do teor de líquido (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.27
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
ALIMENTOS E BEBIDAS **AMOSTRAS AMBIENTAIS** - SWABS E PLACAS DE CONTATO	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm^2 ou UFC LQ: 10 UFC/ cm^2 ou UFC	ABNT NBR18593:2019 ABNT NBR4832:2012
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm^2 ou UFC LQ: 10 UFC/ cm^2 ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/cm^2 ou UFC LQ: 10 UFC/ cm^2 ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 6888-1:2021.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 11290-1:2017.
ALIMENTOS E BEBIDAS **LÁCTEOS**	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 21527-1-2:2008.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> **LÁCTEOS** - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/grama ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	**ENSAIOS QUÍMICOS** Determinação de Nitrogênio Total por titulometria. LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de umidade e voláteis a 105ºC por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 983.19
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999.
	Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,80 g/100g	PO T132
	Determinação de Lactose por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 g/ 100 g	ISO 5548/IDF 106:2004
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,5 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, método 930.30
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,05 g de ác. Lático/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, método 947.05
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Lático/ 100 g	ISO 11869/IDF 150:2012
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Lático/ 100 g	ISO 1740/IDF 06:2004
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 1735/IDF 05:2004
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 1211/IDF 01:2010
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,5 g/ 100g	ISO 2450/IDF 16:2008
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) desengordurado / Sólidos totais por gravimetria LQ: 5,00 g/ 100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação do Sólidos Totais/Extrato seco total por Gravimetria LQ: 1,00 g/ 100 g	ISO 6734/IDF 15:2010

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Sorbatos em ácido sórbico por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,00010 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz v4: Métodos químicos e fisico para análise de alimentos. São Paulo: IMESP 1ª Edição Digital, 2008 p. 192-194
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS INTEGRAIS E MOÍDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005.
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL** - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS INTEGRAIS E MOÍDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica	ISO 7932:2004/amd1:2020

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g	
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR 11290-2:2020
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL** - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS INTEGRAIS E MOÍDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL** - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS INTEGRAIS E MOÍDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS** Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella(SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas®Salmonella spp SPT)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS PROCESSADOS** - ALIMENTOS PROCESSADOS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964-2:2017

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS **ALIMENTOS PROCESSADOS** - ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa de enterotoxina. (Vidas®)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2007.06. Certificado Nº 070404
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (LMX))	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.11. Certificado Nº 091103
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® SPT)	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS	**ENSAIOS QUÍMICOS** Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 5,0 mg/ 100g	PO T147
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS **BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS** - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 2014.05
ALIMENTOS E BEBIDAS **BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS** - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 2,0 ppm	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 2014.03

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES		
ALIMENTOS E BEBIDAS - ÁGUA MINERAL - GELO	Enterococos /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aerugionsa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006
ALIMENTOS E BEBIDAS - ÁGUA MINERAL - GELO	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 6461-2:1986
	Clostrídium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 9308:2021
PRODUTOS QUÍMICOS/PRODUTOS FARMACÊUTICOS MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI-ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO.	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Pesquisa e identificação de bactérias mesófilas totais aeróbias pela técnica de plaqueamento em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	Farmacopéia Brasileira, 6º edição, 2019, Vol 1, MG 5.5.3.1.2
	Pesquisa e identificação de bactérias gram-negativa bile tolerante, Candida albicans, Clostridium, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella spp, Staphylococcus aureus pela técnica de plaqueamento em superfície. LQ: 10 UFC/g ou mL	Farmacopéia Brasileira, 6º edição, 2019, Vol 1, MG 5.5.3.1.3
MEIO AMBIENTE - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e 9215 C.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA	LQ: 01 UFC/mL	
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221B, C e E.
	Determinação de *Escherichia coli.* LQ: 1,1 NMP / 100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221B, C e F.
	Coliformes totais e Escherichia coli- Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência	PO T130
MEIO AMBIENTE - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa do Número Mais Provável por substrato enzimático LQ: 1 NMP/100mL	PO T130
	Enterococos /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aerugionsa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986
	Clostrídium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308:2021
	Micro-organismos Viáveis a 22°C e 36ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de substrato enzimático	PO T158

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 NMP/100 mL	
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - SOLOS - SEDIMENTOS	*Vibrio fischeri* - ensaio de toxicidade aguda. LQ: 1 FD	ABNT NBR 15411-3:2021
	Daphnia magna - ensaio de toxicidade aguda. LQ: 1 FD	ABNT NBR 12713:2022
	Peixes – Ensaio de Toxicidade crônica de curta duração	ABNT NBR 15499:2016 ABNT NBR 15469:2021
	Peixes – Ensaio de Toxicidade Aguda	ABNT NBR 15088:2022 ABNT NBR 15469:2021
MEIO AMBIENTE - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - SOLOS - SEDIMENTOS	Algas (Chlorophyceae) – Ensaio de Toxicidade Crônica	ABNT NBR 12648.2018 ABNT NBR 15469:2021
	Fitoplâncton – Identificação e quantificação de organismos LQ: 1 org/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 10200 F.
	Zooplacton – Identificação e quantificação de organismos LQ: 1 org/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 10200 F.
	Cianobactérias – Identificação e quantificação (contagem de células) LQ: 1 cel/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 10200 F.
	Misídeos – Ensaios de toxicidade aguda	ABNT NBR 15308:2017
	Ouriço-do-mar (Echinodermata) – Ensaios de toxicidade crônica e aguda de curta duração	ABNT NBR 15350:2020
	Artemia spp – Ensaios de toxicidade aguda	ABNT NBR 16530:2021
	Invertebrados bentônicos marinhos de água salobra e água doce – Identificação e quantificação de organismos. LQ: 1 organismo/m^3	SMWW, 24ª edição, Método 10500 C e D
	Hyalella spp – Ensaios de toxicidade em sedimento	ABNT NBR 15470:2021
ÁGUAS	Detecção e Enumeração de Ovos de Helmintos	EPA - 625 - R - 92 - 013. Apêndice I

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO - ÁGUA BRUTA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA RESIDUAL - LODOS	LQ: 1 ovo/L	
- SEDIMENTOS	Determinação toxicidade aguda com anfípodos marinhos — Método de ensaio com Grandidierella bonnieroides	ABNT NBR 15638:2021
MEIO AMBIENTE - ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO - ÁGUA BRUTA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA SALINA/ SALOBRA - ÁGUA RESIDUAL	**ENSAIOS QUIMICOS** Determinação de cor aparente pelo método de espectrofotometria - comprimento de onda único LQ: 1,0 mg Pt-Co/L	PO T157
	Determinação de Fluoretos pelo Método Colorimétrico/SPADNS LQ: 0,1 mg F-/L	PO T155
	Determinação de Turbidez pelo Método Nefelométrico LQ: 1,0 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 2 a 12	PO T34
MEIO AMBIENTE	**ENSAIO QUÍMICO**	
- ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO - ÁGUA TRATADA	Determinação de Cloretos pelo método titulométrico LQ: 10,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl- B
	Determinação de Alcalinidade Total, Alcalinidade Hidróxida, Alcalinidade de Carbonatos, Alcalinidade de Bicarbonatos pelo método titulométrico. LQ: 10,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 20,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de Amônia pelo método Colorimétrico LQ : 0,20 mg/L NH4-N	PO T182
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por Secagem LQ: 15,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação do limiar de odor Faixa: 0 a 12 de intensidade	SMWW, 24ª Edição, Método 2150B

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0362	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação do limiar de sabor (FTT) Faixa: 0 a 12 de intensidade	SMWW, 24ª Edição, Método 2160B
	Determinação de Manganês pelo método Colorimétrico LQ: 0,10 mg Mn/L	PO T187
	Determinação de Alumínio pelo método Colorimétrico LQ: 0,10 mg Al/L	PO T184
	Determinação de Ferro II e Total pelo método Colorimétrico LQ: 0,10 mg Fe/L	PO T189
	Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 2,0 mg Na/L	SMWW 24ª Edição, Método 3500 - Na
SAÚDE HUMANA - ÁGUA DE HEMODIÁLISE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS** Coliformes totais e Escherichia coli- Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência	PO T130
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 01 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215. 9215 A e 9215 C.
	Determinação de endotoxina bacteriana pelo método de coagulação em gel. LQ: 0,125 UE/mL	Farmacopéia Brasileira, 6ª edição, 2019. 5.5.2.2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B.
	Determinação de Temperatura Faixa: 5ºC a 60ºC	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B.
	Determinação de cor aparente pelo método de espectrofotometria - comprimento de onda único LQ: 1,0 mg Pt-Co/L	PO T157
	Determinação de Fluoretos pelo Método Colorimétrico/SPADNS LQ: 0,1 mg F-/L	PO T155
	Determinação de Turbidez pelo Método Nefelométrico LQ: 1,0 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
- ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação do Cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl G.
	Determinação de cloro total pelo método colorimétrico por DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl- G
	Determinação de cloro combinado (cloraminas) por cálculo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl- G
- ÁGUA DEIONIZADA, ULTRAPURA, BRUTA, - TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Condutividade eletrolítica LQ: 0,5 uS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B.
- ÁGUA RESIDUAL - BRUTA - SALINA/SALOBRA	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método com eletrodo de membrana. LQ:0,3 mg/L	SMWW. 24ª Edição, Método 4500 O G.
SAÚDE HUMANA - ÁGUA DE HEMODIÁLISE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B.
	Determinação de Temperatura Faixa: 5ºC a 60ºC	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SAÚDE HUMANA - ÁGUA DE HEMODIÁLISE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
	Determinação do Cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl G.
	Determinação de cloro total pelo método colorimétrico por DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl- G
	Determinação de cloro combinado (cloraminas) por cálculo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl- G
	Determinação de Condutividade eletrolítica LQ: 0,5 uS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B.
MEIO AMBIENTE	**AMOSTRAGEM**	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em corpos hídricos, estações de tratamento (ETA), caixas d'água, sistemas alternativos de abastecimento (poços), tanques, torneiras, mangueiras,minas ou bicas.	SMWW 24ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
- ÁGUA TRATADA	Estações de tratamento (ETA), caixas d'água, sistemas alternativos de abastecimento (poços), torneiras, mangueiras.	SMWW 24ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
- ÁGUA RESIDUAL	Estações de tratamento (ETE).	SMWW 24ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
SAÚDE HUMANA	**AMOSTRAGEM**	
- ÁGUA DE HEMODIÁLISE	Amostragem em sistemas de tratamento de água purificada (água pré-osmose, pós-osmose, loop, máquinas de hemodiálise, reuso), em hospitais, clínicas e outros que se enquadra a área de atividade/produto.	SMWW 24ª Edição, Métodos 1060, 9060.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**AMOSTRAGEM**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - AMOSTRAS AMBIENTAIS - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Swabs de superfície de equipamentos e utensílios. Unidades de fast foods, refeitórios, restaurantes, estoque de matérias primas, alimentos e bebidas, embalagem. Copa de alimentação enteral e para enteral. Cozinhas, supermercados, feiras.	ABNT NBR 18593:2019.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - AMOSTRAS AMBIENTAIS - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Amostragem em alimentos de origem animal Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Amostragem em alimentos lácteos. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Amostragem em alimentos de origem vegetal. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Amostragem em alimentos processados. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	Amostragem em alimentos e bebidas. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022