

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 12

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ZÍNIA ANÁLISES QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA – ME

Zínia Análises Microbiológicas

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--------------------------|
| 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 | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g | ISO 21527-1-2:2008. |
| - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS | | |
| - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g □ | ISO 4832:2012. |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou mL | ISO 7251:2005. |
| | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL □ | ISO 4833-1:2013. |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 6579:2017. |
| | Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 11290-1:2004. |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/grama ou mL | ISO 6888-3:2003. |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 16/07/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--------------------------|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7937:2004. |
| | Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7932:2004. |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de proteína total. LQ: 1,0 g/100g | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 % | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de bases voláteis totais por destilação. LQ: 5(2) mgN/100g | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de cálcio (EDTA). LQ: 0,02 % | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0050 g/100g | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0020 g/100g | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de Glicídios em Carneos. LQ: 0,84 g/100g | MAPA – IN 20/1999. |
| | Determinação de gordura total por gravimetria. LQ: 0,80 g/100g | MAPA – IN 20/1999 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--------------------------------------|
| 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 | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10 | MAPA – IN 20/1999 |
| | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 01 UFC/cm ² | ISO 18593:2004. ISO 4832:2012 |
| AMOSTRAS AMBIENTAIS - SWABS E PLACAS DE CONTATO | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 01 UFC/cm ² | ISO 18593:2004. ISO 4833-1:2013. |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/cm ² | ISO 18593:2004. ISO 6888-3:2003. |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Presença / Ausência | ISO 18593:2004. ISO 6579:2017. |
| | Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Faixa: Presença / Ausência | ISO 18593:2004. ISO 11290-1:2004. |
| | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g | ISO 21527-1-2:2008. |
| LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g | ISO 4832:2012. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou mL | ISO 7251:2005. |
| | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL □ | ISO 4833-1:2013. |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 6579:2017. |
| | Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 11290-1:2004. |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/grama ou mL | ISO 6888-3:2003. |
| | Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7937:2004. |
| | Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7932:2004. |
| | LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Nitrogênio Total. LQ: 1,0 g/100g |
| Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 % | | MAPA – IN 68/2006. |
| Determinação de cálcio (EDTA). LQ: 0,02 % | | MAPA – IN 68/2006. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Glicídios em Lácteos. LQ: 0,84 g/100g | MAPA – IN 68/2006. |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10 | MAPA – IN 68/2006. |
| | Determinação de Lipídios em Lácteos pelo método Butirométrico. LQ: 0,80 g/100g | MAPA – IN 68/2006. |
| | <u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u> - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS INTEGRAIS E MOÍDAS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g |
| Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g | ISO 4832:2012. | |
| Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou mL | ISO 7251:2005. | |
| Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL | ISO 4833-1:2013. | |
| Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 6579:2017. | |
| Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 11290-1:2004. | |
| Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/grama ou mL | ISO 6888-3:2003. | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--------------------------|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7937:2004. |
| | Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7932:2004. |
| ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> 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 | ISO 4832:2012. |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou mL | ISO 7251:2005. |
| | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL | ISO 4833-1:2013. |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 6579:2017. |
| | Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 11290-1:2004. |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/grama ou mL | ISO 6888-3:2003. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--------------------------|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7937:2004. |
| | Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7932:2004. |
| <u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> - ÁGUA MINERAL - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> 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 □ | ISO 4832:2012. |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou mL □ | ISO 7251:2005. |
| | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL □ | ISO 4833-1:2013. |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 6579:2017. |
| | Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL | ISO 11290-1:2004. |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 01 UFC/grama ou mL | ISO 6888-3:2003. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> - ÁGUA MINERAL - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7937:2004. |
| | Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou mL | ISO 7932:2004. |
| <u>MEIO AMBIENTE</u> <u>ÁGUAS</u> - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - EFLUENTES INDUSTRIAIS - EFLUENTES SANITÁRIOS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 01 UFC/mL | SMWW, 23ª Edição, Método 9215 A e 9215 C. |
| | Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL | SMWW, 23ª Edição, Método 9221B, C e E. |
| | Determinação de <i>Escherichia coli</i> . LQ: 1,1 NMP / 100mL | SMWW, 23ª Edição, Método 9221B, C e F. |
| | Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência | SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B. |
| | Vibrio fischeri - ensaio de toxicidade aguda. | ABNT NBR 15411-3:2012. |
| | Daphnia magna - ensaio de toxicidade aguda. | ABNT NBR 12713:2016. |
| | <u>SAÚDE HUMANA</u> - ÁGUA DE HEMODIÁLISE | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| 0362 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| SAÚDE HUMANA - ÁGUA DE HEMODIÁLISE | ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 01 UFC/mL | SMWW, 23ª Edição, Método 9215. 9215 A e 9215 C. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| | INSTALAÇÃO DE CLIENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>MEIO AMBIENTE</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ÁGUAS - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA RESIDUAL - EFLUENTES INDUSTRIAIS - EFLUENTES SANITÁRIOS | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B. |
| | Determinação de Temperatura Faixa: 5°C a 60°C | SMWW, 23ª Edição, Método 2550B. |
| - 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, 23ª Edição, Método 4500Cl G. □ |
| <u>MEIO AMBIENTE</u> | <u>AMOSTRAGEM</u> | |
| ÁGUAS - 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 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A. |
| - ÁGUA TRATADA | Estações de tratamento (ETA), caixas d'água, sistemas alternativos de abastecimento (poços), torneiras, mangueiras. | SMWW 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A. |
| - ÁGUA RESIDUAL - EFLUENTES INDUSTRIAIS - EFLUENTES SANITÁRIOS | Estações de tratamento (ETE). | SMWW 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| | INSTALAÇÃO DE CLIENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>SAÚDE HUMANA</u> | <u>AMOSTRAGEM</u> | |
| - 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 23ª Edição, Métodos 1060, 9060. |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>AMOSTRAGEM</u> | |
| 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. | ISO 18593:2004. |
| 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. | ANVISA - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. |
| LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS | Amostragem em alimentos lácteos. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades. | ANVISA - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| | INSTALAÇÃO DE CLIENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| 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. | ANVISA - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. |
| ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS | Amostragem em alimentos processados. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades. | ANVISA - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. |
| 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. | ANVISA - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. |