



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 41

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

**CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA / CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ÓLEOS	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>  Determinação Titulométrica do Índice de Acidez LQ: 0,01 % em ácido oléico	AOCS Ca 5a-40 - 2012
	Determinação de ponto de fumaça Faixa: NA	AOCS Cc 9a-48 - 2009
	Determinação titulométrica de índice de peróxidos LQ: 0,03 meq/Kg	AOCS Cd 8b-90 – 2011
	Determinação gravimétrica de impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,01 g/100g	ISO 663:2007
	Determinação titulométrica de sabões LQ: 0,013mg/Kg em oleato de sódio	AOCS Cc 17-95 - 2009
	Determinação titulométrica de matéria insaponificável LQ: 0,01 %	AOCS Ca 6a-40 - 2011
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHAS, FARELOS	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo LQ: 0,50g/100g	AACC Method 08-12, 1999.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE TRIGO	Determinação gravimétrica de granulometria LQ: 0,50%	AACC Method 66-20 de 03/11/1999

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

Em, 14-11-2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - PIMENTA DO REINO	Determinação gravimétrica de extrato etéreo  LQ: 0,50g/100g	IN Nº 10 de 16/05/2006 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - MEL DE ABELHAS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIAIRIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS  BEBIDAS ALCOÓLICAS  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - AGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS, NÉCTARES.	Determinação organoléptica de aspecto a 25°C, odor, cor e sabor  Faixa: NA	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol1, Ano: 1985  IN Nº 24 de 08/09/2005, MAPA.  IN Nº 20 de 21/07/1999. MAPA.  Portaria Nº 795 de 15/12/1993. MAPA.  Resolução RDC nº270, de 22/09/2005. Ministério da Saúde.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - MEL DE ABELHAS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação gravimétrica de cinzas insolúveis em ácido clorídrico a 10%  LQ: 0,04 g/100g	AOAC Official Method 941.12 (43.1.05), 20ª. ed. 2016
LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIAIRIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS		
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - AGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS, NÉCTARES		
	Determinação calculada de carboidratos totais  LQ: 0,50g/100g	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.
	Determinação calculada de valor calórico  LQ: 0,50Kcal/100g	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, ÓLEOS, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, FERMENTO	Determinação gravimétrica de umidade e material volátil LQ: 0,010 g/100g – óleos LQ: 0,50 g/100g – demais produtos	AOCS Ca 2c-25 - 2009 AACC 44-15A – 1999 IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS		Portaria Nº 01, de 07/10/1981 – MAPA  LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, MEL, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS		
LACTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - OVOS E DERIVADOS	Determinação titulométrica de proteína LQ: 0,70g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo LQ: 0,50g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica do índice de acidez LQ: 0,07 %	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de glicídios redutores em glicose LQ: 0,30g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de glicídios não redutores em sacarose LQ: 0,30g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação Potenciométrica de pH Faixa: 1 a 13	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação titulométrica de proteína  LQ: 0,70g/100g	AACC Method 46-11A, 1999
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS  LÁCTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação titulométrico de proteína  LQ: 0,70g/100g	IN Nº 20, de 21/07/1999 - MAPA IN Nº 68, de 12/12/2006 - MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - AZEITE DE OLIVA	Determinação espectrofotométrica de extinção específica no ultravioleta  LQ: em 268nm, 264nm e 272nm = 0,080  LQ: em 232nm = 0,248	AOCS Ch 5-91, 2009.
	Determinação titulométrica de acidez  LQ: 0,01%	AOCS Ca 5a-40, 2012.
	Determinação titulométrica de Índice de Peróxido  LQ: 0,03meq/Kg	AOCS Cd 8b-90, 2011
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHAS E FARELOS  ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação potenciométrica de pH  Faixa: 1 a 13	AOAC 943.02, 20 <sup>th</sup> ed, 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS  ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo  LQ: 0,50g/100g	AOAC 923.03, 20 <sup>th</sup> ed, 2016
LÁCTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo  LQ: 0,50g/100g	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação potenciométrica de pH  Faixa: 1 a 13	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação titulométrico de acidez  LQ: 0,004% em ácido láctico – creme de leite, leite fermentado, queijo  LQ: 0,009% em ácido láctico – doce de leite, leite condensado  LQ: 0,002% em ácido láctico – leite fluido  LQ: 0,05% em ácido láctico - manteiga	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de amido por reação de lugol  Faixa: Negativo/ Positivo	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação titulométrica de açúcares redutores em lactose  LQ: 0,30g/100g	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de reação de cor de água oxigenada/ peróxido de hidrogênio  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação titulométrica de alcalinidade das cinzas  LQ: 0,01%	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de ácido bórico e seus sais  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de reação de cor de amido  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de cloretos  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de cloro e hipoclorito  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de dicromato de potássio  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de fervura  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de formaldeído  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de neutralizantes de acidez  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de peroxidase  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de poder coagulante  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de reação de cor de álcool/alizarol  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação titulométrica de cálcio  LQ: 0,06%	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação titulométrica de cloretos  LQ: 0,40g/100g para produtos lácteos	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação titulométrica de lipídios por butirômetro  LQ: 0,50%	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação calculada de matéria gorda no extrato seco  Faixa: NA	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação espectrofotométrico de nitritos  LQ: 5,0mg/Kg	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação espectrofotométrico de nitratos  LQ: 25,0 mg/Kg	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação gravimétrica de sólidos totais (extrato seco total) e extrato seco desengordurado  LQ: 0,50 g/100g	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
LACTEOS - CREME DE LEITE E LEITE DESIDRATADO	Determinação gravimétrica de lipídios  LQ: 0,50 g/100g	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
LÁCTEOS - MANTEIGA	Determinação gravimétrica de umidade e voláteis, gordura e sólidos não gordurosos na manteiga  LQ: 0,50 g/100g	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação titulométrica de índice de peróxido  LQ: 0,10 meq/Kg	IN Nº 68 de 12/12/2006 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação potenciométrica de pH  Faixa: 1 a 13	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação titulométrica de cálcio  LQ: 0,06%	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação titulométrica de cloretos  LQ: 0,40g/100g	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação titulométrica de glicídios não redutores em sacarose LQ: 0,30g/100g	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação titulométrica de glicídios redutores em glicose LQ: 0,30g/100g	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de amido (qualitativo) Faixa: NA	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de prova de cocção Faixa: NA	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação gravimétrico de teor líquido perdido por degelo de aves (Dripping Test)	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação titulométrica de índice de peróxido LQ: 0,10 meq/Kg	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação espectrofotométrico de nitratos LQ: 25,0 mg/Kg	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação espectrofotométrico de nitritos LQ: 5,0 mg/Kg	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo LQ: 0,50g/100g	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação calculada de relação umidade/proteína	IN nº08 de 11/03/2009 – MAPA IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA IN Nº 25 de 02/06/2011 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação titulométrico de amido LQ: 0,50 %	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS - SAL		
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHAS E FARELOS, GRÃOS E PRODUTOS DERIVADOS	Determinação titulométrico de acidez LQ: 0,50mg KOH/100g	AOAC 939.05, 20 <sup>th</sup> ed, 2016
ALIMENTOS PROCESSADOS - PRODUTOS COZIDOS, ASSADOS, EXTRUSADOS  LÁCTEOS - LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação gravimétrica de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,50g/100g	ISO 1443:1973
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação gravimétrica de lipídios LQ: 0,50g/100g – carnes LQ: 0,20g/100g - pescados	IN Nº 20 de 21/07/1999 – MAPA  Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação titulométrica de cloretos LQ: 0,40 g/100g	IN Nº 25 de 02/06/2011 - MAPA
	Determinação titulométrica de bases voláteis LQ: 0,50 mg N%	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação reação de cor de gás sulfídrico Faixa: Negativo/ Positivo	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de índice de peróxido LQ: 0,10 meq/Kg	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação potenciométrica de pH Faixa: 1 a 13	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADO E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação titulométrica de proteína LQ: 0,70g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação gravimétrica de resíduo mineral fixo LQ: 0,50g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação cromatográfica de histamina LQ: 5,00ppm	IN Nº 25 de 02/06/2011 - MAPA
	Determinação gravimétrica de desglaciamento LQ: 1,8%	Portaria Nº 38 de 11/02/2010 - INMETRO
	Determinação gravimétrica de desglaciamento LQ: 1,8%	IN Nº 25 de 02/06/2011 - MAPA
	Determinação de prova de cocção Faixa: NA	IN Nº 25 de 02/06/2011 - MAPA
	Determinação de reação de amonia Faixa: Positivo ou Negativo	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação titulométrica do índice de acidez LQ: 0,11 meq/Kg	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de glicídios redutores em glicose LQ: 0,30g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de glicídios não redutores em sacarose LQ: 0,30g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação potenciométrica de pH  Faixa: 1 a 13	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	Determinação por precipitação de prova de lund  Faixa: NA	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação gravimétrica de resíduo mineral  LQ: 0,50g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação gravimétrica de sólidos insolúveis em água  LQ: 0,03g/100g	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação de hidroximetilfurfural  Faixa:NA	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO	Determinação titulométrica de alcalinidade total de hidróxidos de carbonatos e bicarbonatos  LQ: 5,50mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2320 - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual Livre  LQ: 0,05mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl G - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual Total  LQ: 0,05mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl G - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual combinado  LQ: 0,03mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl F,G - 22th ed, 2011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação por condutivímetro de condutividade  LQ: 7,9µS/cm	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2510 - 22th ed, 2011
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação nefelométrica de turbidez  LQ: 0,04UT	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2130 - 22th ed, 2011
	Determinação titulométrica de cloretos  LQ: 1,00mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de dureza  LQ: 3,50mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de nitrogênio amoniacal (Amônia)  LQ: 0,06mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação espectrofotométrica de nitrogênio nítrico (Nitrito)  LQ: 0,05mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação espectrofotométrica de nitrogênio nitroso (Nitrito)  LQ: 0,02mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação potenciométrica de pH  Faixa: 1 a 13	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação titulométrica de matéria orgânica  LQ: 0,50mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA
	Determinação gravimétrico de sólidos totais  LQ: 15,00mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação espectrofotométrica de alumínio LQ: 0,10mg/L	Método MERCK próprio IFQ00147/rev003
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação sensorial por comparação visual de cor LQ: 5 UC ou Hazen	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2120B - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica de cor LQ: 5 UC ou Hazen	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2120C - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica (Colorimétrica) de ferro LQ: 0,05mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 3500Fe - 22th ed, 2011
	Determinação titulométrica de nitrogênio amoniacal LQ: 0,06 mg NH <sub>3</sub> -N/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NH <sub>3</sub> C - 22th ed, 2011
	Determinação redução com cádmio de nitrogênio nítrico (Nitrito) LQ: 0,05 mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NO <sub>3</sub> E - 22th ed, 2011
	Determinação espectrofotométrica (Colorimétrica) de nitrogênio nitroso (Nitrito) LQ: 0,02 mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NO <sub>2</sub> B - 22th ed, 2011
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VINAGRE	Determinação gravimétrica de grau alcoólico real LQ: 0,10% Vol. 20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de densidade relativa a 20°C LQ: 0,00077 D <sub>20</sub> °C/20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação titulométrica de acidez olátil LQ: 0,01g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VINAGRE (CONTINUAÇÃO)	Determinação gravimétrica de cinzas LQ: 0,50g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de extrato seco total LQ: 0,50g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de extrato seco reduzido Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação semi-quantitativo de sulfatos LQ: <0,70	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrico de dióxido de enxofre LQ: 5,0mg/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrico de açúcares totais LQ: 1,05g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de anidrido sulfuroso LQ: 5,0mg/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação arata e cromatográfica de corantes Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS - POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS, NÉCTARES.	Determinação gravimétrica de grau alcoólico real LQ: 0,10% Vol. 20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação potenciométrica de pH Faixa: 1 a 13	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS - POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS, NÉCTARES (CONTINUAÇÃO)	Determinação gravimétrica de densidade relativa a 20°C LQ: 0,00077 D20°C/20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação refratométrica de sólidos solúveis (°Brix) LQ: 2,0 °Brix	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez volátil LQ: 0,01g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez total LQ: 0,10g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de relação Brix/acidez total Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de sólidos totais/extrato seco Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de açúcares redutores, não redutores e totais LQ: 0,70g/100mL    LQ: 1,00g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de cinzas LQ: 0,20g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de nitrogênio total LQ: 0,1g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação arata e cromatográfica de corantes Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação calculada de valor calórico Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS - BEBIDAS FERMENTO-DESTILADAS, DESTILO-RETIFICADAS	Determinação gravimétrica de densidade relativa a 20°C LQ: 0,00077 D20°C/20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de grau alcoólico real LQ: 0,50% Vol. 20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez total titulável LQ: 0,10g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez volátil LQ: 0,005g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de acidez fixa Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de cinzas LQ: 0,50g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de açucares totais LQ: 0,90g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação colorimétrico de álcool metílico LQ: 0,01mL/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de extrato seco total LQ: 0,70g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação colorimétrica de aldeídos totais LQ: 0,50mg/100mg	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação química de estéreis totais LQ: 0,50mg/100mg	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS - FERMENTADAS, FERMENTO- DESTILADAS	Determinação gravimétrica de densidade relativa a 20°C  LQ: 0,00093 D20°C/20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação gravimétrica de grau alcoólico real  LQ: 0,67% Vol. 20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação titulométrica de acidez volátil  LQ: 1,58meq/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação titulométrica de acidez total titulavel LQ: 4,17meq/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação gravimétrica de extrato seco total  LQ: 2,47g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação gravimétrica de cinzas  LQ: 0,84g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação titulométrica de açucares totais  LQ: 0,53g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação titulométrico de dióxido de enxofre  LQ: 0,014g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação semi-quantitativo de sulfatos  LQ:<0,70g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação colorimétrica de metanol  LQ: 0,05g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação gravimétrica de densidade relativa a 20°C  LQ: 0,00093 D20°C/20°C	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de grau alcoólico real	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,67% Vol. 20°C	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS - FERMENTADAS, FERMENTO-DESTILADAS (CONTINUAÇÃO)	Determinação potenciométrica de pH Faixa: 1 a 13	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez total titulável LQ: 4,17meq/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de acidez volátil LQ: 1,58meq/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de acidez fixa Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de extrato seco total LQ: 2,47g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de extrato seco reduzido Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação calculada de relação álcool em peso/extrato seco reduzido Faixa: NA	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação gravimétrica de cinzas LQ: 0,84g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de açucares totais LQ: 0,53g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrico de dióxido de enxofre LQ: 0,015g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação titulométrica de cloretos LQ: 0,09g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
	Determinação semi-quantitativo de sulfatos LQ:<0,70g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação colorimétrica de metanol LQ: 0,05g/100mL	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS - CERVEJA	Determinação densimétrica de extrato real LQ: 0,30%	Methods of analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8ª ed, prepared by the Technical Committee and the Editorial Committee of ASBC
	Determinação densimétrica de extrato aparente LQ: 0,20%	Methods of analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8ª ed, prepared by the Technical Committee and the Editorial Committee of ASBC
	Determinação calculada de extrato primitivo Faixa: NA	Methods of analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8ª ed, prepared by the Technical Committee and the Editorial Committee of ASBC
	Determinação densimétrica de densidade relativa a 20°C LQ: 0,00104 D20°C/20°C	Methods of analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8ª ed, prepared by the Technical Committee and the Editorial Committee of ASBC
	Determinação densimétrica de grau alcoólico real LQ: 0,65 % Vol. 20°C	Methods of analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8ª ed, prepared by the Technical Committee and the Editorial Committee of ASBC
BEBIDAS ALCOÓLICAS  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - REFRIGERANTES	Determinação manométrica de teor de gás carbônico LQ: 0,2 %P	Methods of Analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8th ed.
	Determinação espectrofotométrica de cor LQ: 0,08 EBC	Methods of Analysis of the American Society of Brewing Chemists, 8th ed.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - AMÊNDOAS E AMENDOIM: AMENDOIM, PASTA DE AMENDOEIM, FARELO DE AMENDOIM, AVELÃS, CASTANHA DO BRASIL, PISTACHE, CÔCO, NOZES E AMÊNDOAS E DERIVADOS EM GERAL E SUAS RESPECTIVAS PASTAS OU MANTEIGAS	<p>Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada</p> <p>LQ:    AFB1 = 1,0 µG/Kg           AFB2 = 0,5 µG/Kg           AFG1 = 1,0 µG/Kg           AFG2 = 0,5 µG/Kg</p> <p>Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada – para Castanha do Brasil</p> <p>LQ:    AFB1 = 0,5 µG/Kg           AFB2 = 0,25 µG/Kg           AFG1 = 0,5 µG/Kg           AFG2 = 0,25 µG/Kg</p>	<p>IN Nº 9 de 24/03/2000 - MAPA</p> <p>AOAC – 20th Ed., 2016, method 970.44 and 971.22 – Chapter 49, p.3 and p.4</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - CEREAIS: ARROZ, MILHO, CEVADA, CENTEIO, TRIGO, FARINHA DE MILHO E FRINHA DE TRIGO, - FRUTAS SECAS: UVA, UVA-PASSA, AMEIXA, DAMASCO, TÂMARA, FIGO, BANANA, DENTRE OUTRAS	Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada  LQ:    AFB1 = 1,0 µG/Kg AFB2 = 0,5 µG/Kg AFG1 = 1,0 µG/Kg AFG2 = 0,5 µG/Kg	IN Nº 9 de 24/03/2000 - MAPA  AOAC – 20th Ed., 2016, method 970.44 and 971.22 – Chapter 49, p.3 and p.48514
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - AMÊNDOAS E AMENDOIM: AMENDOIM, PASTA DE AMENDOIM, FARELO DE AMENDOIM, AVELÃS, CASTANHA DO BRASIL, PISTACHE, CÔCO, NOZES E AMÊNDOAS E DERIVADOS EM GERAL BEM COMO SUAS RESPECTIVAS PASTAS OU MANTEIGAS, - CEREAIS: AROOZ, MILHO, CEVADA, CENTEIO, TRIGO, FARINHA DE MILHO E FARINHA DE TRIGO,	Determinação de aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por cromatografia Líquida e Alta Eficiência (CLAE) com derivatização pós – coluna  LQ:    AFB1 = 0,40 µG/Kg AFB2 = 0,20 µG/Kg AFG1 = 0,40 µG/Kg AFG2 = 0,20 µG/Kg	AOAC – 20th Ed., 2016, method 999.07 - Chapter 49, p.31-34.  AOAC – 20th Ed., 2016, method 2005,08– Chapter 49.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- FRUTAS SECAS: UVA PASSA, AMEIXA, DAMASCO, TÂMARA, FIGO, BANANA, DENTRE OUTRAS		
	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, AMOSTRAS AMBIENTAIS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	USDA. FSIS.MLG 4.08.2014
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	USDA.FSIS.MGL 8.09.2013
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS  - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS,	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC). (Petrifilm E.coli/Coliform Count Plate/3M)  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.  AFNOR Certificate Number 3M 01/8-06/01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.20 <sup>th</sup> Ed., 2016. AFNOR Certificate Number 3M 01/1-09/89.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2004
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS  - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	IN Nº 62 de 26/08/03 – MAPA – Capítulo VI



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)		
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 39. 5 <sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 21. 5 <sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 31. 5 <sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS,	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 36. 5 <sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)		
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ:10 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M).  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. 997.02. 20 <sup>th</sup> Ed., 2016
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate).  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. 991.14 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS,	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)		
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS,	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	FDA. BAM – Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. <i>Staphylococcus aureus</i> . 2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)		
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0,3 NMP/g  LQ: 0,3 NMP/mL	FDA. BAM – Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. <i>Staphylococcus aureus</i> . 2001
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999  ISO 6888-2:1999
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS,	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0,0 NMP/g  LQ: 0,0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M).</p> <p>LQ: 10 UFC/g</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.07. 20<sup>th</sup> Ed. 2016.</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.08. 20<sup>th</sup> Ed. 2016.</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.11. 20<sup>th</sup> Ed. 2016</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in Food (as compared to EN ISO6888-1 method).</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b></p>	<p><b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b></p>	
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, AMOSTRAS AMBIENTAIS</p> <p>LACTEOS</p> <p>- LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</p> <p>- VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>ISO 11290-1:1996</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)		
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20 <sup>th</sup> ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g e em 1g.	ISO 4831:2012
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2007  ISO/TS 21872-1:2007 Cor 1:2008
	<i>Vibrio cholerae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2007  ISO/TS 21872-1:2007 Cor 1:2008
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS.  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos  LQ: 0,0 NMP/g  LQ: 0,0 NMP/mL	IN Nº 62 de 26/08/03 – MAPA – Capítulo X

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p>PROCESSADOS</p> <p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - ÁGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS E NÉCTARES</p>		
	<p>Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)</p> <p>LQ: 3,0 NMP/g</p> <p>LQ: 0,3 NMP/mL</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 9. 5<sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015</p>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS.</p> <p>LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p>Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade</p> <p>LQ: 10 UFC/g</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. Chapter 9. 5<sup>th</sup> ed. Washington DC. 2015</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - ÁGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS E NÉCTARES		
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2012
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Method 2011.03 – <i>Salmonella</i> in a Variety of Food. VIDAS <i>Salmonella</i> (SLM).Easy <i>Salmonella</i> Method. 2011.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE,  PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ	Esterilidade comercial (baixa acidez pH $\geq 4,6$ ) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	IN Nº 62 de 26/08/03 –MAPA – Capítulo XX
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS.  ALIMENTOS DE ORIGEM	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008  ISO 21527-2:2008



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
VEGETA - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - ÁGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRESCOS E NÉCTARES		
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2002/Cor.1:2004
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LACTEOS - LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Leveduras específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Microrganismos Mesófilos Aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície Número Mais Provável de Microrganismos Mesófilos Aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	IN Nº 62 de 26/08/03 –MAPA – Capítulos III e XIII.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 3,0 NMP/g  LQ: 0,3 NMP/mL	
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6785:2001/IDF 93:2001
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PROD DA PESCA, MEL DE ABELHAS, OVOS E DERIV, ALIMENTOS PARA ANIMAIS.  LACTEOS - LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS  ALIMENTOS PROCESSADOS  ALIMENTOS COMERC ESTÉREIS	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/MI	IN Nº 62 de 26/08/03 – MAPA – Capítulo XX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPER AMBIENTE, PROD PROC TERMIC COM BAIXA ACIDEZ		
	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO	Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – Método 9222.D, 22º Ed, 2012.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 9308-1:2000
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 1,1 NMP/mL	APHA. Standard Methods for the examination of Water and Wastewater – Métodos 9221 E e F - 22º Ed, 2012.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas)  LQ: 1,0 UFC/mL	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE do Conselho de 03 de novembro de 1998. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L330, 1998.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		IMB00048, Rev 001
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO19250:2010
	Bactérias Heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – Método 9215.B – 22 <sup>th</sup> .ed – 2012
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHAS  ALIMENTOS PROCESSADOS - CONFEITOS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: 0 fragmentos de inseto ou insetos.  Determinação de Sujidades – Faixa: Presença ou Ausência  Determinação de Impurezas – Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 972.32. 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHAS  ALIMENTOS PROCESSADOS - CONFEITOS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades – Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas – Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 993.26. 20 <sup>th</sup> Ed. 2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - FARINHA DE ROSCA  ALIMENTOS PROCESSADOS -BISCOITOS, PIZZAS, SALGADINHOS DE TRIGO E DE MILHO, MISTURA PARA PREPARO DE PRODUTOS, BOLO COM E SEM RECHEIO, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO,	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 970.70. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS DE CONFEITARIA, ALIMENTOS PRONTOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - AMIDOS E FÉCULAS, POLVILHO AZEDO E DOCE, ARARUTA, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 972.35. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
ALIMENTOS PROCESSADOS -SAGU E GLACÊ		
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, FRUTAS CRISTALIZADAS	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: de 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 972.37(B). 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
ALIMENTOS PROCESSADOS - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PRODUTOS DE CONFEITARIA COM FRUTAS E PEDAÇOS DE SEMENTES OLEAGINOSAS		
ALIMENTOS PROCESSADOS - TORRADAS, BISCOITOS DE FIBRA, BOMBOM DE FIBRA, PÃO DE FIBRA, PÃO INTEGRAL, PÃO LIGHT, GLUTEN, PÃO DE CENTEIO, PÃO DE TRIGO INTEGRAL	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades Leves Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 970.70. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS - CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos LQ: de 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods. Chapter 16. 988.16(a) e (b).20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Determinação de Cascas e Paus LQ: 0 a 100% de cascas e paus	LOPEZ, F. C. – Determinação do sedimento, cascas e paus no café torrado e moído. Revisto. Instituto Adolfo Lutz, 34: 29-34, 1974 IMP00001, Rev. 004
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIO QUÍMICOS</u></b>	
AGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação titulométrica de alcalinidade total de hidróxidos de carbonatos e bicarbonatos LQ: 5,50mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2320 - 22th ed, 2012
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual livre LQ: 0,05mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl G - 22th ed, 2012
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual total LQ: 0,05mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl G - 22th ed, 2012
	Determinação espectrofotométrica de cloro residual combinado LQ: 0,03mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500Cl F,G - 22th ed, 2012
	Determinação por condutímetro de condutividade LQ: 7,9µS/cm	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2510 - 22th ed, 2012
	Determinação nefelométrica de turbidez LQ: 0,04UT	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2130 - 22th ed, 2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação titulométrica de cloretos LQ: 1,00mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação titulométrica de dureza LQ: 3,50mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação titulométrica de nitrogênio amoniacal (Amônia) LQ: 0,06mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação espectrofotométrica de nitrogênio nítrico (nitrato) LQ: 0,05mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação espectrofotométrica de nitrogênio nitroso (nitrito) LQ: 0,02mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	Determinação potenciométrica de pH Faixa: 1 a 13	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação titulométrica de matéria orgânica LQ: 0,50mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação gravimétrico de sólidos totais LQ: 15,00mg/L	Portaria Nº 01 de 07/10/1981 – MAPA.
	Determinação espectrofotométrica de alumínio LQ: 0,10mg/L	Método MERCK próprio IFQ00147/rev003
	Determinação sensorial de cor LQ: 5 UC ou Hazen	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 2120B - 22th ed, 2012
	Determinação Espectrofotométrica de Cor LQ: 5 UC ou Hazen	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método C 2120 - 22th ed, 2012
	Determinação espectrofotométrica (colorimétrica) de ferro	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 3500Fe -

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,05mg/L	22th ed, 2012
	Determinação titulométrica de nitrogênio amoniacal LQ: 0,06 mg NH <sub>3</sub> -N/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NH <sub>3</sub> C - 22th ed, 2012
	Determinação redução com cádmio de nitrogênio nítrico (nitrato) LQ: 0,05 mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NO <sub>3</sub> E - 22th ed, 2012
	Determinação espectrofotométrica (colorimétrica) de nitrogênio nitroso (nitrito) LQ: 0,02 mg/L	APHA - Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water – Método 4500NO <sub>2</sub> B - 22th ed, 2012
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUA BRUTA AGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – Método 9222.D , 22º Ed, 2012.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	Water quality – ISO 9308-1:2000
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/mL	APHA. Standard Methods for the examination of Water and Wastewater – Métodos 9221 E e F - 22º Ed, 2012.
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) LQ: 1,0 UFC/mL	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE do Conselho de 03 de novembro de 1998. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L330, 1998.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0374</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – Método 9215.B – 22a.ed - 2012
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X