

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 1 Total de Folhas: 63

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

#### CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA / CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS Óleos e Gorduras Vegetais	Determinação de acidez por titulometria  LQ: 0,01 % em ácido oléico ou 0,03mg KOH/g de óleo	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Ca 5a-40:2024	
	Determinação de ponto de fumaça por aquecimento	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Cc 9a-48:2024	
	Faixa: NA  Determinação de índice de peróxidos por titulometria	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Cd 8b-90:2024	
	LQ: 0,03meq/Kg  Determinação de impurezas insolúveis em éter de petróleo por gravimetria  LQ: 0,01g/100g	ISO 663: 2017	
	Determinação de sabões por titulometria  LQ: 3,25mg/Kg em oleato de sódio	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Cc 17-95:2024	
	Determinação de matéria insaponificável por titulometria  LQ: 0,01 %	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Ca 6a-40:2024	
	Determinação de matéria saponificável por titulometria LQ: 10,5mg KOH/g	IAL, Métodos Físico-químicos para Analise de Alimentos – 2008 4ª ed. Cap. 16, Método 328/IV	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Farelos	Determinação de cinzas, resíduo mineral fixo, resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,50g/100g	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 08- 12.01	

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"		
	Em, 06/05/2025	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS	Delegation 7 de la contra del contra de la contra del la contra de la contra del la cont	AAOO Aaaaa dhadhada f
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de granulometria por gravimetria	AACC, Approved Methods of Analysis, 11 <sup>a</sup> edição, Método 66-
Farinhas	LQ: 0,50g/100g	20.01
Farinha de Trigo		
ALIMENTOS DE	Determinação de extrato etéreo por gravimetria	MAPA, IN Nº 10 de 2006
ORIGEM ANIMAL	Determinação de extrato etereo por gravimetha	WAFA, IN N° 10 de 2000
Alimentos para animais	LQ: 0,50g/100g	Sindirações - Compendium Brasileiro
ALIMENTOS DE		de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.014
ORIGEM VEGETAL		Wetodo 2021.014
Especiarias íntegras e		Portaria nº108 de 04//09/1991 MAPA
moídas Pimenta do Reino		
I illienta do Hemo		
ALIMENTOS DE	Dataminação averagiántico do conceto o 0500	IAL, Metodos Físico-químicos para
ORIGEM ANIMAL	Determinação organoléptica de aspecto a 25ºC, odor, cor e sabor	Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed.
Produtos da colméia: Mel de abelhas	Faixa: NA	método Cáp. 6
Pescados e produtos da	raixa. NA	MADA IN 50 24 do 2005
pesca	Determinação de cinzas insolúveis em ácido	MAPA, IN nº 24 de 2005 AOAC Intl.,OMA – 22a edição,
Carnes Produtos cárneos	clorídrico a 10% por gravimetria	Método 941.12
Ovos e derivados,	LQ: 0,04g/100g	O' at la a 7 a 2 O a manual la a Basalla i a
Alimentos para animais	LS. 0,0-9/1009	Sindirações Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 –
LACTEOS		Método 2021.048
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA – RDC № 429 de 2020.
	LQ: 0,50g/100g	
ALIMENTOS		
PROCESSADOS		
BEBIDAS	Determinação de valor calórico por cálculo	ANVISA – RDC Nº 429 de 2020.
ALCOÓLICAS	. 0. 0. 50/2-1/4.00	12311 12311 12300
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	LQ: 0,50Kcal/100g	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,010g/100g – óleos	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Ca 2c-25:2024
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,50g/100g – demais produtos	AACC, Approved Methods of Analysis, 11 <sup>a</sup> edição, Método 44- 15.02
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais		Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.053 Sindirações Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.054
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de umidade/perda por dessecação e material volátil por gravimetria  LQ: 3,20g/100g LQ: 0,18g/100g LQ: 0,23g/100g LQ: 3,85g/100g LQ: 014g/100g LQ:0,30g/100g LQ:0,26g/100g LQ:0,50g/100g	ISO1442:2023 ISO6734 [IDF15:2010] ISO5534 [IDF4:2004] AOAC Intl,OMA – 22ª edição 2023, Método 925.30 e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Métodos 1. 28 ou 5.24 – Método 2.40 Método 4.5 ISO8851-1:2004 [IDF191-1:2004] Codex Stan 167-1989 Sindirações Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.053 Portaria nº108 de 04//09/1991 MAPA IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4 ed, 012/IV

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animai LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  da  LQ: 0,42g/100g LQ: 0,24g/100g LQ: 0,07g/100g	ISO1871:2009 e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Métodos 1. 24 ou 4.3 ou 5. 20  ISO8968-1:2014 [IDF20-1:2014] e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2. 37 Método 1. 22 – Nitrogênio total  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.047
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  LÁCTEOS Leite Leite em pó  PRODUTOS LÁCTEO Leite Condensado	Determinação de nitrogênio em extrato seco desengordurado por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  Faixa: NA	ISO8968-1:2014 [IDF20-1:2014] e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2. 37
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animai LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,10g/100g LQ: 0,20g/100g LQ: 0,33g/100g LQ: 0,49g/100g	ISO936:1998  AOAC Intl, OMA – 22ª edição 2023, Método 930.30  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024.  Métodos 1.26 ou 5.22 - Métodos 3.17 ou 4.4  Método 2.7  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.005
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	ISO2917:1999  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024.  Métodos 1.23 ou 5.18  Métodos 2.36 ou 4.2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS		AOAC Intl, OMA – 22ª edição 2023, Método 947.05  ISO1740:2004 [IDF 06:2004]  ISO11869:2012 [IDF/RM 150:2012]  ISO 6091 IDF86:2010  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.1  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.13  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.13  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.8  AOAC Intl, OMA – 22ª edição 2023, Método 931.08 método B e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª de produtos de origem animal – 3ª	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 1,02g/100g – clara desidratada LQ: 0,42g/100g - rações	Ed 2024. Métodos 1.13 ou 2.12 ou 5.8  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.35  ISO1443:1973  AOAC Intl, OMA – 22ª edição 2023, Método 925.32 e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Métodos 1.19 ou 5.16 Método 4.1  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.015	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria  LQ: 0,15g/100g — bebida láctea, leite fluido, leite fermentado  LQ: 0,24g/100g — creme de leite e nata  LQ: 0,14g/100g — doce de leite e leite condensado  LQ: 0,59g/100g — leite em pó e soro de leite em pó	ISO23318:2022 ISO23318:2022 ISO17189 [IDF194:2003] ISO23318:2022 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 2.21
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes	LQ: 0,25g/100g – manteiga  Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis  LQ: 0,002g/100g (nitritos)  LQ: 0,003g/100g (nitratos)	NMKL194:2013  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024 Itens 1.20 ou 2.32 ou 5.17
Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais  LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos	condensado, sobremesa láctea LQ: 0,14g/100g – soro de leite e leite fluido	ISO8851-2:2004 [IDF191-2:2004]  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal — 3ª Ed 2024  Métodos 2.18 e 2.19  ISO6731:2010 [IDF21:2010] e  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal — 3ª Ed 2024  Método 2.19
Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de índice de peróxidos por titulometria  LQ:0,05mEq/Kg	ISO3960:2017  AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 965.33 e  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024  Métodos 1.18 ou 5.15  Método 2.26
	Determinação qualitativa de amido com lugol Faixa: NA	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 935.49  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024  Método 1.4  Método 2.6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
<u>BEBIDAS</u>		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Produtos cárneos Carcaça de aves congeladas	Determinação de teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)  Faixa: NA	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed. – 2024  Método 1.27
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo Faixa: NA	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024 Métodos 1.16 ou 1.25 ou 5.21
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais  LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,11g/100g LQ: 0,05g/100g LQ: 0,13g/100g	ISO1841-2:1996 ISO15648:2004 [IDF179:2004] Codex Stan 167:1989  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed. – 2024  Método 1.10 Métodos 2.8 Método 5.5
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 0,79mg N/100g  Determinação de histamina por cromatografia liquida com detecção por diodo LQ: 5,00mg/Kg	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024,  Método 5.4  NMKL 196:2013  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024,  Método 5.13
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024. Método 5.7

ACREDITAÇÃO N°		TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374		INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE	/	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E		ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para anima  LÁCTEOS  ALIMENTOS		Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia liquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g ou 0,002g/100mL - carnes LQ: 50mg/Kg ou 0,005g/100g - lácteos	NMKL 124:1997 ISO9231:2008 [IDF 139:2008] MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Métodos 1.3 e 2.4	
PROCESSADOS		Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria Amido LQ: 0,40 g/100g Carboidratos totais LQ: 0,44 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed. – 2024, Métodos 1.6 ou 5.2	
		Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 0,003g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª edição, Método 990.28 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Métodos 1.7 ou 5.3	
		Determinação de atividade de água LQ: 0,006AW	ISO 18787:2017 e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 1.8	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos di pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS	LQ: 0,03g/100g	NMKL 153:1996 e  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 1.9  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.040
PROCESSADOS	Determinação de cálcio por absorção atômica após digestão por microondas em base seca FAIXA: NA	NMKL 153:1996 e MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 1.9
	Determinação de colágeno por espectrofotometria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª edição Método 990.26 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 1.11
	Determinação de ferro por espectrofotometria de absorção atômica LQ: 1mg/100g	AOAC Intl., OMA 22ª edição, Método 968.08 Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.040
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria FAIXA: NA	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos d pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais  LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS		ISO23776:2021 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 5.12  IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4 ed, 031/IV  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.022	
LÁCTEOS	Determinação de índice crioscópico  LQ: - 0,023°C ou -0,024ºH  Determinação de índice CMP (caseinomacropeptídeos) por cromatografia liquida de alta eficiência com detecção por UV	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009] MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.22 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Métodos 2.23 e 2.24	
LÁCTEOS  Leite  Produtos Lácteos  Creme de Leite e Nata  Queijos	LQ: 15,00 mq/l  Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria  LQ: 0,24g/100g – creme de leite e nata LQ: 0,15g/100g – leite fluido LQ: 0,59g/100g – leite em pó LQ: 0,50g/100g – ricota, queijo	Métodos 2.23 e 2.24  ISO23318:2022 ISO23318:2022 ISO23319:2022 ISO3433:2008 [IDF222:2008]  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.21	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS	Determinação de lactose por cromatografia liquida de alta eficiencia LQ: 0,005g/100ml ou 5mg/100ml	ISO 22662:2024 [IDF198:2024]  MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024,  Método 2.27
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de polifosfatos por cromatografia liquida de alta eficiência com detecção por UV-Vis	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 1.14 ou 5.9
,	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama  LQ: 100mg de K/100g	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 969.23 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 5.19
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria  LQ: 0,25g/l	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.14
	Determinação de sódio por absorção atômica por chama  LQ: 25mg de Na/100g	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 969.23 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 5.23
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 0,26g/100g	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 925.30 MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 4.5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos d pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais		MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.38
LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de teor de ossos por gravimetria LQ: 4,40g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 1ª Ed 2022, Método 1.27
	Determinação de densidade relativa a 15°C por densimetro automático  LQ: 0,002g/ml	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2.10
	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria	AOAC, Intl, OMA – 22ª edição, Método 920.181
	LQ: 0,50g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 018/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de umidade por gravimetria	AOAC, Intl, OMA – 22ª edição, Método 969.38.
Produtos da colméia: Mel de abelhas	LQ: 0,46g/100g	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos Ovos e derivados  LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de acidez por titulometria  LQ: 0,05 SAN% - sebo e gorduras  LQ: 0,50 sol N %  LQ: 0,20mg NaOH/g  LQ: 0,29 meq KOH/g  LQ: 0,005% em ácido láctico  LQ: 0,12g/100g de ácido lático	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4 ed,

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS DE		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia:	Determinação de sódio por absorção atômica por chama	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 985.35
Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	LQ: 10,0mg/100g	Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.040
LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de cádmio por absorção atômica com atomizador de forno de grafite	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 999.11
	LQ: 0,02 mg/kg	
	Determinação de arsênio por espectrometria de absorção atômica com geração de hidretos	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 986.15
	LQ: 0,10 mg/Kg	
	Determinação de chumbo por espectrometria por absorção atômica com atomizador de forno de grafite	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 999.11
	LQ: 0,10 mg/kg ou 0,10mg/l	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia:	Determinação de ferro por espectrometria por absorção atômica	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 968.08
Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes	LQ: 1,00 mg/100g	
Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais		
LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
<u> </u>		

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de ácido fólico por cromatografia líquida de alta eficiência  LQ: 30,00µg/100g	Revista Instituto Adolfo Lutz, 63(2):149-54 2004 - Validação de metodologia por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) para análise de ácido fólico adicionado em farinhas de trigo e milho. IFQ00031 rev 012 IT para Determinação de Ácido Fólico por HPLC
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Pescado Salgado e pescado salgado seco	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 3,85 g/100 g	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 950.46
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA Produtos da colméia: Mel de abelha ALIMENTOS	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,2 mg/100mL a.a LQ: 12,5mg/kg - mel	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 980.23  IAL, Métodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. pág 333 e 334
PROCESSADOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Determinação de glicídios não redutores em sacarose por titulometria  LQ: 0,30g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 261/IV IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 039/IV Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.024
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de pH por método eletrométrico LQ: 1 a 13	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 017/IV

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 184/IV
LÁCTEOS	Determinação de glicídios redutores em lactose por titulometria LQ: 0,30g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 432/IV
	Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria  LQ: 0,01g/100g	AOAC, Intl, OMA – 22ª edição, Método 941.07.
	Determinação de cloro e hipoclorito por titulometria Faixa: NA	AOAC Intl, OMA – 22ª edição, Método 922.08
LÁCTEOS	Determinação qualitativa de poder coagulante Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 470/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,40 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 028/IV Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.006
LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos LÁCTEOS	Determinação de nitritos por espectrofotometria LQ: 16,00mg/kg NaNO <sub>2</sub>	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 283/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de gás sulfídrico por colorimetria Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 004/IV

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação qualitativa de prova de cocção Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 276/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação qualitativa de reação de amônia Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 005/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia:	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,11 meq/Kg	AOAC, Intl, OMA – 22ª edição, Método 962.19
Mel de abelhas  ALIMENTOS DE  ORIGEM ANIMAL  Produtos da colméia:  Mel de abelhas	Determinação de prova de lund por precipitação LQ: 0,4ml	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 182/IV
	Determinação qualitativa de hidroximetilfurfural por colorimetria Faixa:NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 175/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Determinação de glicídios redutores em glicose por titulometria LQ: 0,30g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 038/IV Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.024
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS  ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de amido por titulometria LQ: 0,50 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 043/IV Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.024

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS LÁOTEGO		
LÁCTEOS	Determinação de partículas queimadas por método	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916
Leite	visual	2010, Bulletin 910
Leite em pó		
	Faixa: NA	
LÁCTEOS	Determinação de açúcares totais (sacarose, lactose,	NMKL 148:1993
ALIMENTOS	maltose, frutose e glucose) por cromatografia líquida	
PROCESSADOS	de alta eficiência com detector refratométrico	
BEBIDAS NÃO	0 10 07 400 1 07 400	
ALCOOLICAS	Sacarose LQ: 2,7g/100mL ou 2,7g/100g	
Polpas de frutas Sucos de frutas	Lactose LQ: 0,7g/100mL ou 0,7g/100g	
Sucos desidratados	Maltose LQ: 11,8g/100mL ou 11,8g/100g	
Xaropes Preparado líquido para	Frutose LQ: 0,7g/100mL ou 0,7g/100g	
refrescos	Glucose LQ: 0,8g/100mL ou 0,8g/100g	
Pó para o preparo de refrescos	Para Bebidas Não alcoólicas:	
Refrigerantes	Sacarose LQ: 2,7g/100ml	
Refrescos Néctares	Lactose LQ: 0,7g/100ml	
	Maltose LQ: 11,8g/100ml	
	Frutose LQ: 0,7g/100ml	
	Glucose LQ: 0,8g/100ml	
LÁCTEOS	Determinação de acidez por titulometria	ISO 6091:2018 [IDF 86:2018]
Leite	LQ: 1,50ml de NaOH 0,1N/10g SNG – leite em pó	
Leite em Pó		
LÁCTEOS	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004]
LACIEUS	totais por gravimetria	
		ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	LQ: 0,18 g/100g	
LÁCTEOS	Determinação de umidade por gravimetria	ISO5537:2023 [IDF 26: 2023]
	LQ: 0,50 g/100g	
ALIMENTOS DE	Determinação pH por método eletrométrico	IAL, Metodos Físico-químicos para
ORIGEM ANIMAL	Faixa: 1 a 13	Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 017/IV,
Produtos da colméia:	Tana. Ta 10	motodo o 1771v,
Mel de abelhas		
L		

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria	IAL, Metodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 180/IV
Produtos da colméia: Mel de abelhas	LQ: 0,010g/100g	metodo 180/1V
ALIMENTOS DE	Determinação de nitritos por espectrofotometria	IAL, Metodos Físico-químicos para
ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	LQ: 16mg NaNO <sub>2</sub> /kg	Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 283/IV.
LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de nitratos por espectrofotometria	IAL, Metodos Físico-químicos para
	LQ: 16mg NaNO <sub>2</sub> /kg	Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 284/IV.
ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais ALIMENTOS DE	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo	AACC, Approved Methods of Analysis, 11 <sup>a</sup> edição, Método 46- 11.02
ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos	LQ: 0,70g/100g	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Azeite de oliva	Determinação de extinção especifica por absorção na região ultravioleta	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Ch 5-91:2024.
	LQ: em 268nm e 264nm = 0,12 LQ: em 270nm e 272nm = 0,13 LQ: em 232nm = 0,99 LQ: Delta K = 0,008	
	Determinação de acidez por titulometria	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Ca 5a-40:2024
	LQ: 0,01% ácido oleico	ACCC Official Mathematica Consultation
	Determinação de índice de peróxido por titulometria	AOCS, Official Methods – 8ª edição, Método Cd 8b-90:2024
<u> </u>	LQ: 0,03meq/Kg	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Farelos	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	AOAC Intl., OMA – 22ª edição – Método 943.02
ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,50g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição – Método 923.03
Vegetais in natura Farinhas Farelos		
PROCESSADOS LÁCTEOS	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª edição – Método 945.46.
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos Manteiga da terra e	LQ: 0,49g/100g  Determinação de acidez por titulometria  LQ: 0,21 SAN% - manteiga LQ: 0,06 SAN% - manteiga da terra e comum	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed. 2024, Método 2.2.
manteiga comum  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Grãos, cereais e produtos derivados Farinhas Farelos	Determinação de acidez por titulometria  LQ: 0,50mg KOH/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição – Método 939.05.
LÁCTEOS	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria	ISO 1443:1973
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,42g/100g	Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.015
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de desglaciamento por gravimetria  LQ: 1%	INMETRO, Portaria Nº 38 de 2010

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha	Determinação qualitativa 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 Carnes e Produtos cárneos  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV  LQ = 0,002 g/100ml – ácido benzóico LQ = 0,002 g/100ml – ácido sórbico LQ = 0,002 g/100ml – metilparabeno LQ = 0,002 g/100ml – etilparabeno LQ = 0,002 g/100ml – propilparabeno	NMKL 124:1997 emenda 2007
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes e Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colméia Mel de abelha LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de fibra alimentar por método enzimático gravimétrico  LQ: 0,50 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 985.29

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes e Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colméia Mel de abelha	Determinação de fibra bruta por gravimetria  LQ: 0,50 g/100g	IAL, Métodos Físico-químico para Análise de Alimentos -2008 4ª ed.Cap IV Método 044/IV Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.018
LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes e Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colméia Mel de abelha	Determinação de cobre por espectrofotometria por absorção atômica com chama  LQ: 2,00 mg/kg	IAL, Métodos Físico-químico para Análise de Alimentos -2008 4ª ed. Cap IV Método 393/IV e 394/IV AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 985.35
LÁCTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS		
LÁCTEOS Produtos Lácteos	Determinação de açúcares totais (sacarose, lactose, maltose, frutose e glucose) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector refratométrico  LQ: 1,5 g/100g - Frutose LQ: 1,5 g/100g - Glicose LQ: 1,5 g/100g - Sacarose LQ: 1,5 g/100g - Maltose LQ: 1,5 g/100g - Lactose	MAPA_Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª ed – 2024, Método 2.28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de alcalinidade pelo método titulométrico (alcalinidade total, a carbonatos, a bicarbonatos e hidróxido)	SMWW, 24ª edição, Método 2320
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral	LQ: 5,50mg/L	
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)	SMWW, 24ª edição, Método 4500Cl G
	LQ: 0,05mg/L  Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)	SMWW, 24ª edição, Método 4500Cl G
	LQ: 0,05mg/L  Determinação de cloro residual combinado pelo método colorimétrico e de titulação com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) e sulfato ferro	SMWW, 24ª edição, Método 4500Cl F,G
	LQ: 0,05mg/L  Determinação de condutividade eletrolítica	SMWW, 24ª edição, Método 2510
	LQ: 7,9μS/cm  Determinação de turbidez pelo método nefelométrico	SMWW, 24ª edição, Método 2130
	LQ: 0,07UT  Determinação de nitrato por espectrofotometria  LQ: 0,05mg/L	IAL, Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008 - 4°Ed. Método 196/IV P. 369- 375
	Determinação de alumínio por espectrofotometria  LQ: 0,10mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,10 – 1,20 mg/l Al - Aluminium Test - Spectroquant – Supelco
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual  LQ: 5 UC ou Hazen	IFQ00147 SMWW – 24ª edição, Método 2120B
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único LQ: 5 UC ou Hazen	SMWW – 24ª edição, Método 2120C

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina  LQ: 0,05mg/L	SMWW – 24ª edição, Método 3500Fe
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico	SMWW – 24ª edição, Método 4500NH <sub>3</sub> C
	LQ: 0,06 mg NH₃-N/L  Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio	SMWW – 24ª edição, Método 4500NO₃ E
	LQ: 0,05 mg/L  Determinação de nitrito pelo método colorimétrico  LQ: 0,02 mg/L	SMWW – 24ª edição, Método 4500NO <sub>2</sub> B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico	SMWW - 24ª edição, Método 4500-Cl-B.
	LQ: 1,00mg/L	
	Determinação de dureza pelo método titulométrico por EDTA	SMWW – 24ª edição, Método 2340 C.
	LQ: 3,50mg/L	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de nitrogênio amoniacal (amônia) pelo método titulométrico	Método MERCK Método fotométrico 0,05 – 3,00 mg/l NH <sub>4</sub> -N; 0,06 – 3,86 mg/l NH <sub>4</sub> - Ammonium Test -
BEBIDAS NÃO	LQ: 0,05 mg NH <sub>3</sub> -N/L	Spectroquant – Supelco IFQ00146
ALCOÓLICAS Água mineral	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico	Método MERCK - Método fotométrico 0,02 - 1,00 mg/l NO <sub>2</sub> -N; 0,07 - 3,38 mg/l NO <sub>2</sub> - Nitrite test - Spectroquant
	LQ: 0,02mg/L	IFQ00086   SMWW – 24ª edição, Método 4500-
	Determinação de pH pelo método eletrométrico	H+ B.
	Faixa: 1-13	   NBR 10739:1989
	Determinação de matéria orgânica por titulometria	10739.1909
	LQ: 0,50mg/L	
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C	SMWW – 24ª edição, Método 2540 B.
	LQ: 14,46mg/L	
	Determinação de ferro por espectrofotometria (colorimetria)	Método MERCK Método fotométrico 0,05 – 5,00 mg/l Fe - Iron test - Spectroquant
	LQ: 0,05mg/L	IFQ00087

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentados acéticos	LQ: 0,09% Vol. 20°C LQ: 0,80 % Vol. 20°C – fermentado acético	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 2 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS 312-01A:2021. Resolution OENO 566: R2016	
	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro  LQ: 0,00714 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 3	
	Determinação de acidez volátil por titulometria  LQ: 0,01g/100mL  LQ: 1,00 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 4 OIV, , International Methods, Método OIV-MA-AS313-02. R2015.	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,47g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 5	
	LQ: 0,40 g/L	OIV, , International Methods, Método OENO 58-2000.	
	Determinação extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria  LQ: 0,49g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 6	
	LQ: 7,71 g/L – fermentados acéticos	OIV – , International Methods, Método OENO 57-2000	
	Determinação extrato seco reduzido por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 7	
	Determinação semi-quantitaivo de sulfatos  LQ: <0,70	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 8	
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 10	
	LQ: 4,80mg/L  Determinação de açucares totais por titulometria  LQ: 1,05g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 11	
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria  LQ: 4,80mg/L LQ: 8,26 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 10 OIV, International Methods, Método OENO 60-2000. Resolution OENO 13-2008.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentados acéticos	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã natural  Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 9	
	Determinação de cloretos por titulador  LQ: 0,1 g/L	OIV, International Methods, Método Resolution OENO 62-2000	
	Determinação de sulfatos por gravimetria LQ: 0,29 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS321-05A:R2009	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Determinação de sódio por absorção atômica por chama	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS322-02A:R2009	
Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes	LQ: 11,20 mg/200mL  Determinação de grau alcoólico real por densimetria  LQ: 0,08% Vol. 20°C  LQ: 0,80 % Vol. 20°C  Determinação de pH por método eletrométrico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 4 OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01ª:2021. Resolution OENO 566. R2016. MAPA, Manual de Métodos de	
Refrescos Néctares	Faixa: 1 a 13	Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 5	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Determinação densidade relativa a 20/20ºC por densimetro  LQ: 0,00714 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 6 e 7	
Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes	Determinação de sólidos solúveis (°brix) por refratometria  LQ: 2,5 °Brix	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 8	
Preparado líquido para refrescos	LQ: 0,2 %	ISO 2173:2003	
Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 0,007g/100mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 9	
Néctares	LQ: 1 meq/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-02. 2015.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS  Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares  BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Determinação de acidez total por titulometria LQ: 0,09g/100mL LQ: 0,050 g/L  Determinação de relação brix/acidez total por cálculo  Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria  Faixa: NA LQ: 1,08 g/100g  Determinação de açucares redutores, não redutores e totais por titulometria  LQ: 0,96g/100mL LQ: 0,70g/100mL ou 0,70g/100g	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 10  OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 11  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 13  AOAC Intl, OMA – 22ª ed, Mét 925.45 e Mét 950.27  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 14 e 15  IAL, Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008 4.ed.  . OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311-01A. Resolution OENO 377/2009  IAL, Métodos Físico-químicos para	
Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,19g/L Determinação de nitrogênio total por titulometria  LQ: 0,013g/100mL Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã natural  Faixa: NA  Determinação de valor calórico por cálculo  Faixa: NA	Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. Métodos 239/IV e 240/IV  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 16  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 24  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 27  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 27  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 40	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro  LQ: 0,00714 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 2	
	Determinação de grau alcoólico real por densimetria  LQ: 0,50% Vol. 20°C  LQ: 1,0 % vol. – alcoólicos por mistura e destilados	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 3 OIV, International Methods, Método OIV-MA-BS 01:2017 e OIV-MA-BS 02 a 06. 2009.	
	Determinação de acidez total titulável por titulometria  LQ: 0,09g/100mL ou 0,09g/100g  LQ: 0,001g/100mL  Determinação de acidez volátil por titulometria  LQ: 5,70mg/100mL  LQ: 0,001g/100mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 4 AOAC Intl, OMA – 22ª edição Método 945.08 MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 5 AOAC Intl, OMA – 22ª edição Método 945.08	
	Determinação de acidez fixa por cálculo  Faixa: NA  Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 6 AOAC Intl, OMA – 22ª edição Método 945.08	
	mineral por gravimetria  LQ: 0,47g/L  LQ: 1,0 % vol. – alcoólicos por mistura e destilados  LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico	Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 7 OIV, International Methods, Método OIV- MA- AS-2-04: 2009.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura Fermentado acético Fermentadas	Determinação de açucares totais por titulometria  LQ: 0,87g/L LQ: 0,7%	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 8  IAL, Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008, 4.ed.  OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311_01A. Resolution OENO 377/2009  IAL, Métodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. Métodos 239/IV e 240/IV  IAL, Métodos Físico-químicos para Analise de Alimentos, 2008, 4ª ed. Métodos 219/IV	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de álcool metílico por colorimetria  LQ: 0,01mL/100mL  Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 16 MAPA, Manual de Métodos de	
	totais por gravimetria LQ: 0,70g/L	Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 19	
	Determinação de aldeídos totais por colorimetria  LQ: 0,050mg/100mL  Determinação química de estéreis totais  LQ: 0,111mg/100mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 12 MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 13	
	Determinação de pesquisa de edulcorantes sintéticos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector UV Visível	DIN EN 12856:1999 DIN EN 12857:1999	
	LQ: 5,0 mg/L - Ciclamato de sódio		
	LQ: 2,5 mg/L - Acessulfame-K		
	LQ: 2,5 mg/L - Aspartame		
	LQ: 2,5 mg/L - Sacarina		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por análise sensorial  Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 20 e Cad. 5, Método 18	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de chumbo por espectrofotometria por absorção atômica com atomizador de forno de grafite  LQ: 0,10 mg/L	NMKL 139:2016	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de densidade relativa a 20/20ºC por densímetro  LQ: 0,00088 D20°C/20°C LQ: 0,00077 g/cm³	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 2 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV-MA-AS2-01A ou B OIV-OENO 601A-2021	
	Determinação de grau alcoólico real por densimetria  LQ: 0,64% Vol. 20°C  LQ: 0,80 % vol. – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 3 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01ª:2021. Resolution OENO 566. R2016	
	Determinação de acidez volátil por titulometria  LQ: 1,50meq/L  LQ: 1 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 6 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015	
	Determinação de acidez total titulável por titulometria  LQ: 4,0meq/L  LQ: 0,050 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 5 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentadas Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria  LQ: 2,47g/L  LQ: 1,7 g/L – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 8 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método: OIV-MA-AS2-03B OIV-OENO 465- 2012 OIV-MA-BS-10:2009	
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,47g/L  LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico  Determinação de açúcares totais por titulometria  LQ: 0,53g/L – vinho LQ: 1,05g/L – demais bebidas	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 11  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004  OIV, International Methods, Método Resolution OIV- MA- AS- 2-04-Ash. 2009.  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 13  Equip FOSS WineScan	
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentadas Fermento-destiladas Fermentado acético BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Chá Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Refrigerantes Refrescos Néctares	S Determinação de dióxido de enxofre total/ anidrido sulfuroso total por titulometria  LQ: 0,014g/L LQ: 0,003 g/100g	PFQ00006 Rev004  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 16  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004  AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 990.28.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação semi-quantitativo de sulfatos LQ:<0,70g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 19 Equip FOSS WineScan	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Determinação de metanol por colorimetria  LQ: 0,05g/L  LQ: 6,05mg/L	PFQ00006 Rev004  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 24  Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004  OIV, International Methods, Método	
	Determinação de densidade relativa a 20/20ºC por densímetro  LQ: 0,00088 D20°C/20°C  Determinação de grau alcoólico real por densimetria  LQ: 0,64% Vol. 20°C  LQ: 0,80 % vol. 20ºC	OIV-MA-AS 312-03B. 2009.  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 2  MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 3  OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01ª:2021. Resolution OENO 566. R2016	
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 4 OIV-MA-AS313-15:2011	
	Determinação de acidez total titulável por titulometria LQ: 4,0meq/L LQ: 0,053 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 5 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICA Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de acidez volátil por titulometria  LQ: 1,50 meq/L  LQ: 1 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 6 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015	
	Determinação de acidez fixa por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 7 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015.	
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria  LQ: 2,47g/L LQ: 1,7 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 8 OIV, International Methods, Método: OIV-MA-AS2-03B	
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 9	
	Determinação de relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo  Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 10	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,42g/L LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 11 OIV, International Methods, Método Resolution OIV- MA- AS- 2-04-Ash. 2009.	
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,50g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 13	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de dióxido de enxofre total/ anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,014g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 16	
Fermentado acético  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Chá Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados	LQ: 0,003 g/100g	AOAC Intl. OMA – 22ª edição Método 990.28	
Refrigerantes Refrescos Néctares BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas	Determinação de cloretos por titulometria  LQ: 0,09g/L	IN № 24 de 08/09/2005 - MAPA OIV. Method OIV-MA-AS321-02 - Chloride.	
Fermento-destiladas	LQ: 0,007 g/L  Determinação semi-quantitativo de sulfatos  LQ:<0,70g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 19	
	Determinação de metanol por colorimetria  LQ: 0,05g/L LQ: 6,05 mg/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 24 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS 312-03B. 2009.	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Cervejas	Determinação de extrato real, aparente por densimetria e primitivo por cálculo  LQ: 0,30% - Extrato real LQ: 0,06% Plato - Extrato real  LQ: 0,18% - Extrato aparente LQ: 0,09% Plato - Extrato aparente  LQ: 0,65% - Extrato primitivo LQ: 0,61% Plato - Extrato primitivo	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, métodos 3, 5 e 6 EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004	

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374		INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO		CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS		ENSAIOS QUÍMICOS		
BEBIDAS ALCOÓLIC. Fermentadas Cervejas	AS	Determinação de extrato aparente por densimetria  LQ: 0,18% LQ: 0,09% Plato - Extrato aparente  Determinação de extrato primitivo por cálculo  LQ: 0,65% LQ: 0,61% Plato - Extrato primitivo  Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro  LQ: 0,01068 D20°C/20°C  LQ: 0,00174 g/cm³  Determinação de grau alcoólico real por densimetria  LQ: 0,65 % Vol. 20°C LQ: 0,33 % vol. – cervejas	ASBC, Methods of Analysis, 14 <sup>a</sup> edição, métodos 3, 5 e 6  EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004.  ASBC, Methods of Analysis, 14 <sup>a</sup> edição, métodos 3, 5 e 6  EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004.  ASBC, Methods of Analysis, 14 <sup>a</sup> edição, método 2  EBC Analytica -2018, Método 9.43.2 – 2004.  ASBC, Methods of Analysis, 14 <sup>a</sup> edição, método 4  EBC Analytica -2018, Método 9.2.1 –	
BEBIDAS ALCOÓLICA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Refrigerantes	AS	Determinação de teor de gás carbônico por manometria  LQ: 0,9 %P	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, método 13	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Cervejas  BEBIDAS ALCOÓLICAS ALCOÓLICAS Alcoólicas por mistura Destilo-retificadas Fermento-destiladas Fermentadas	ı	Determinação de cor por espectrofotometria  LQ: 0,08 EBC  LQ: 0,48 EBC  Determinação de 1-butanol (n-butanol) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID)  LQ: 2,56mg/100mL  Determinação de 2-butanol (álcool sec-butílico) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID)  LQ: 1,28mg/100mL	ASBC, Methods of Analysis, 14 <sup>a</sup> edição, método 10  EBC Analytica -2018, Método 9.6 – 2000.  OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018  OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de acetaldeído por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 2,56mg/100mL	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
	Determinação de acetato de etila por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 2,56mg/100mL	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
	Determinação de álcoois superiores por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 5,13mg/100mL	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
DEDIDAG	Determinação de cobre por espectrofotometria por absorção atômica com chama LQ: 0,2mg/L ou 0,2mg/kg	OIV, International Methods, Método OIV-MA-BS30:R2009
BEBIDAS ALCOÓLICAS		OIV-MA-AS322-06 OIV/OENO 377/2009
Alcoólicas por mistura Destilo-retificadas Fermento-destiladas	Determinação de coeficiente de congêneres por cálculo	MAPA, Decreto 6871 de 2009. MAPA, IN 13 de 2005.
Fermentadas	Faixa: NA	
	Determinação de compostos voláteis (acetaldeído, acetato de etila, metanol, álcoois superiores) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID)	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
	Acetaldeído LQ: 2,56mg/100mL Acetato de etila LQ: 2,56mg/100mL Álcool sec butílico LQ: 1,28mg/100mL Álcool isobutílico LQ: 2,56mg/100mL	
	Álcool isoamílico LQ: 5,13mg/100mL Furfural LQ: 1,28mg/100mL Metanol LQ: 2,56mg/100mL n-propanol LQ: 2,56mg/100mL	
	n-butanol LQ: 2,56mg/100mL 2-metil-2-butanol LQ: 2,56mg/100mL	
	Determinação de furfural por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID)	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
BEBIDAS ALCOÓLICAS	LQ: 1,28mg/100mL	
Alcoólicas por mistura Destilo-retificadas	Determinação de metanol por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID)	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2018
Fermento-destiladas Fermentadas	LQ: 2,56mg/100mL	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de ácido cítrico por Cromatografia iônica com detector de condutividade  LQ: 0,001g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-16:R2009
BEBIDAS ALCOÓLICAS Alcoólicas por mistura Fermento-destiladas Fermentadas	Determinação de açúcares totais (glicose, frutose, sacarose) por cromatografia iônica com detector amperométrico para açúcar  Glicose LQ: 0,50g/L Frutose LQ: 0,50g/L Sacarose LQ: 0,10g/L Açúcares totais LQ: 0,60g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311-03:R2016
	Determinação de pressão por manometria Faixa: NA	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS314-02:R2009
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de sulfatos por cromatografia iônica com detector de condutividade  LQ: 0,004g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-16:R2009
	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por cromatografia de camada delgada/ lâmpada UV Faixa: NA	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-07B:R2009
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de corantes ácidos por cromatografia em camada delgada/ lâmpada UV	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-08:R2009
Alcoólicas por mistura Fermento-destiladas Fermentadas	Faixa: NA	NMKL 114:1985
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Néctares	Determinação de ácido ascórbico (Vitamina C) por titulometria  LQ: 0,15mg/100g	ISO6557-2:2017

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Amêndoas e derivados em geral, pastas e manteigas Amendoim e derivados em geral Avelãs Castanha do Brasil Pistache Côco Nozes Farinhas Farinha de amendoim Farelo Farelo de amendoim Alimentos para animais	ENSAIOS QUÍMICOS  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     Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada – para Castanha do Brasil  LQ: AFB1 = 0,5 μG/Kg     AFB2 = 0,25 μG/Kg     AFG1 = 0,5 μG/Kg     AFG1 = 0,5 μG/Kg	MAPA - IN Nº 9 de 2000  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.039	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Arroz Mliho Cevada Centeio Trigo Frutas secas Farinhas Farinha de milho Farinha de trigo	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	MAPA - IN Nº 9 de 2000	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Amêndoas e derivados em geral, pastas e manteigas Amendoim e derivados em geral Avelãs Castanha do Brasil Pistache Côco Nozes Arroz Milho Cevada Centeio Trigo Frutas secas Farinhas Farinha de amendoim Farinha de trigo Farelo Farelo de amendoim	Determinação de aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por cromatografia Liquida e Alta Eficiencia (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     AFG2 = 0,20 μG/Kg		
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes	EQ. 1 OFC/IIIL	AOAC Intl. – OMA, método. 998.08. AFNOR 3M 01/08-06/01	
Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 4833:2013	
LACTEOS	LQ: 10 UFC/g		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 1 UFC/mL  Bactérias Mesófilas Aeróbias — Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método. 990.12 AFNOR 3M 01/01-09/89.	
SUPERFÍCIES	LQ: 1 UFC/mL		

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.065	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS		MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024 Método 2	
SUPERFÍCIES	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL  Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa	CMMEF Capítulo 39, Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64, 39.66 - 5ª edição, 2015  CMMEF Capítulo 21, Itens 21.1 a	
	pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	21.6 - 5ª edição, 2015	
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capítulo 31, Itens 31.1 a 31.7 - 5ª edição, 2015	
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	CMMEF Capítulo 36 - 5ª edição, 2015.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Bacillus cereus— Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ:10 UFC/MI	ISO 7932:2004.	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO			
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	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 inoculação em profundidade.	AOAC Intl. – OMA, método. 997.02		
Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais				
LACTEOS				
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL				
ALIMENTOS PROCESSADOS				
SUPERFÍCIES				
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia</i> coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método. 991.14.  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.064		
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ISO 4831:2012		
	LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL			
	Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001 Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.067		

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213-2:2023	
Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL			
ALIMENTOS PROCESSADOS			
SUPERFÍCIES			
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213-1:2023	
	LQ: 10 UFC/g		
	LQ: 1 UFC/mL		
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	BAM Capítulo 12.	
	LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL		
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0,3 NMP/g  LQ: 0,3 NMP/mL	BAM Capítulo 12.	

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374		INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE PRODUTO	1	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS		ENSAIOS BIOLÓGICOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL		Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 6888-1:2021	
Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para anima LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES		LQ: 100 UFC/mL		
		Estafilococos coagulase positiva — Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 100 UFC/g  LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:2021 ISO 6888-2:2021	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	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	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animai LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Staphylococcus aureus e Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 2003.07  AOAC Intl. – OMA, método 2003.08.  AOAC Intl. – OMA, método 2003.11  AFNOR 3M 01/09-04/03	
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017	
	 Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02,2023 AFNOR BIO 12/11-03/04	
	 Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 4831:2012	
	 Vibrio parahaemolyticus - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2017	
	Vibrio cholerae - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2017	
<u> </u>			

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos	LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9 - 5ª edição, 2015 ISO 7251	
Refrescos Néctares	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de	CMMEF Capítulo 9 - 5ª edição, 2015	
	inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL  Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.068	
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL		

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03.  AFNOR BIO 12/16-09/05  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.073	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE,	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (pH ≥4,6)	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 4
PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos de pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais		
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais  LACTEOS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  ALIMENTOS PROCESSADOS  SUPERFÍCIES  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL  Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 21527-2:2008

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
LACTEOS	LQ: 1 UFC/mL	
	Leveduras específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para anima LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 2
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO11290-1:2017

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (pH ≥4,6)	MAPA, Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal – 3ª Ed 2024, Método 4
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais		
LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017  Sindirações - Compendium Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.066
LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS	Determinação lácticas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 7889:2003 [IDF 117:2003] ISO 9232:2003 [IDF 146:2003]
	LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Campylobacter spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 10272-2:2017
Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Enterotoxina Estafilocócica — Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06.
	Salmonella spp, Salmonella Enteretidis e Salmonella Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Typhimurium Detection LyoKit – 5'Nuclease
	Diretrizes para sorotipificação de Salmonella spp -	IMB00076 ISO 6579-3
	Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	100 007 8-0
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	AOAC OMA 2014.05 AFNOR 3M 01/13-07/14.
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	AOAC OMA 2018.13
Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 3,0 NMP/g  LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 16649-3.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62.
PROCESSADOS SUPERFÍCIES		

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	)
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2013.01 AFNOR BIO 12/32- 10/11
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 3,0 NMP/g  LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 21528-1.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06 – 09/97.
ALIMENTOS DE	Bactérias Mesófilas Aeróbias — Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade Rapid Aerobic Count Plate  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL  Listeria monocytogenes — Determinação quantitativa	AOAC Intl. – OMA, método. 2015.13 AFNOR 3M 01/17-11/16.
ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos o pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW, Método 9222.D. 24ª Ed. 2023
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo	LQ: 1,0 UFC/mL	
Água mineral	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014
	LQ: 1,0 UFC/mL	
	Coliformes Totais e Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	SMWW, Métodos 9221 E e F, 24ª Ed. 2023.
	LQ: 1,1 NMP/mL  Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36°C +/- 2°C –  Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 6222:1999
	LQ: 1,0 UFC/mL	
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 7899-2:2000
	LQ: 1,0 UFC/mL	
	Salmonella spp – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO19250:2010
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Método 9215.B, 24ª Ed. 2023 SMWW, Método 2882.188, 24ª Ed. 2023
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 14189:2013

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA Método 972.32
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 0 fragmentos de inseto ou insetos.	
Farinhas	Determinação de Sujidades –	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Faixa: Presença ou Ausência	
Confeitos Alimentos semi-prontos e	Determinação de Impurezas -	
Alimentos prontos	Faixa: Presença ou Ausência	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA Método 993.26
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.	
Farinhas	Determinação Microscópica de Sujidades –	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Faixa: Presença ou Ausência  Determinação Microscópica de Impurezas –	
Confeitos Alimentos semi-prontos e Alimentos prontos	Faixa: Presença ou Ausência	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação	AOAC Intl., OMA Método 970.70.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.	
Farinhas Farinha de rosca	Determinação Microscópica de Sujidades	
ALIMENTOS	Faixa: Presença ou Ausência	
PROCESSADOS Biscoitos	Determinação Microscópica de Impurezas	
Pizzas Salgadinhos de trigo e de milho Pós e desidratados para	Faixa: Presença ou Ausência	
preparo de alimentos Bolo com ou sem recheio Produtos de panificação Produtos de confeitaria		
Alimentos prontos		

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa técnica de peneiramento LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.	AOAC Intl., OMA Método 972.35.
Farinhas Amidos	Determinação Microscópica de Sujidades	
Féculas Polvilho azedo e doce Araruta	Faixa: Presença ou Ausência	
Fécula de mandioca Fécula de batata	Determinação Microscópica de Impurezas  Faixa: Presença ou Ausência	
ALIMENTOS PROCESSADOS	3	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de digestão pancreática e hidrólise ácida	AOAC Intl., OMA Método 972.37 B.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Frutas cristalizadas	LQ: de 0 fragmento de inseto ou insetos.  Determinação Microscópica de Sujidades  Faixa: Presença ou Ausência	
ALIMENTOS PROCESSADOS Produtos de panificação	Determinação Microscópica de Impurezas	
Produtos de confeitaria com frutas e pedaços d sementes oleaginosas	Faixa: Presença ou Ausencia	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação  LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.	AOAC Intl., OMA Método 970.70.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação Microscópica de Sujidades Leves	
Torradas Biscoitos de fibra Bombom de fibra	Faixa: Presença ou Ausência	
Pão de fibra Pão integral	Determinação Microscópica de Impurezas	
Pão light Pão gluten Pão de centeio Pão de trigo integral	Faixa: Presença ou Ausência	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS  ALIMENTOS PROCESSADOS Café torrado e moído	Sujidades leves e materiais estranhos — Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação  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 Intl., OMA Método 988.16 A e B.
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS PROCESSADOS Café torrado e moído	Determinação de Cascas e Paus  LQ: 1% de cascas e paus	RODRIGUES, R.M.M.S.; ATUI, M.B.; CORREIA, M. Métodos de Análise Microscópica de Alimentos.Inst. Adolfo Lutz,1999. Fundação Ezequiel Dias. Inst. Octávio Magalhães. Serviço de Microscopia de Produtos. Atlas de Microscopia – café torrado e moído ( <i>Coffea sp.</i> ). Belo Horizonte, MG, 2012.  IMP00001
	Determinação de Cascas e Paus LQ: 1% 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.
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Cacau  ALIMENTOS PROCESSADOS Produtos de cacau	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação  LQ: 0 de fragmentos de inseto ou insetos Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Ausência e Presença Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Ausência e Presença	AOAC Intl., OMA Método 965.38.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIO QUÍMICOS	
ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	bicarbonatos e hidróxido)	SMWW, 24ª Edição, Método 2320
	LQ: 5,50mg/L	
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl G
	LQ: 0,05mg/L	
	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl G
	LQ: 0,05mg/L	
	Determinação de cloro residual combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl F,G
	LQ: 0,05mg/L	
	Determinação de condutividade eletrolítica	SMWW, 24ª Edição, Método 2510
	LQ: 7,9µS/cm  Determinação de turbidez pelo método nefelométrico	SMWW, 24ª Edição, Método 2130
	LQ: 0,07UT	
	Determinação de nitrato por espectrofotometria LQ: 0,05mg/L	IAL, Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos.
		2008 - 4°Ed. 196/IV P. 369-375
	Determinação de alumínio por espectrofotometria LQ: 0,10mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,10 – 1,20 mg/l Al - Aluminium Test - Spectroquant –
		Supelco IFQ00147
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual	SMWW – 24ª Edição, Método 2120B
	LQ: 5 UC ou Hazen	
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único	SMWW – 24ª Edição, Método 2120C
	LQ: 5 UC ou Hazen	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIO QUÍMICOS	
ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina	SMWW – 24ª Edição, Método 3500Fe
	LQ: 0,05mg/L  Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico	SMWW – 24ª Edição, Método 4500NH <sub>3</sub> C
	LQ: 0,06 mg NH₃-N/L  Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio  LQ: 0,05 mg/L	SMWW – 24ª Edição, Método 4500NO₃ E
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico  LQ: 0,02 mg/L	SMWW - 24ª Edição, Método 4500NO <sub>2</sub> B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico	SMWW – 24ª Edição, Método 4500-Cl-B.
	LQ: 1,00mg/L	
	Determinação de dureza pelo método titulométrico por EDTA	SMWW – 24ª Edição, Método 2340 C.
	LQ: 3,50mg/L	
	Determinação de nitrogênio amoniacal (amônia) pelo método titulométrico LQ: 0,05 mg NH3-N/L	Método MERCK Método fotométrico 0,05 – 3,00 mg/l NH <sub>4</sub> -N; 0,06 – 3,86 mg/l NH <sub>4</sub> -Ammonium Test - Spectroquant – Supelco IFQ00146
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,02 - 1,00 mg/l NO <sub>2</sub> -N; 0,07 - 3,38 mg/l NO <sub>2</sub> - Nitrite test - Spectroquant
		IFQ00086
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 a 13	SMWW – 24ª Edição, Método 4500- H+ B.
	Determinação de matéria orgânica por titulometria	NBR 10739:1989
	LQ: 0,50mg/L	
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C	SMWW – 24ª Edição, Método 2540 B.
	LQ: 14,46mg/L	
	Determinação de ferro por espectrofotometria (colorimetria)	Método MERCK Método fotométrico 0,05 – 5,00 mg/l Fe - Iron
	LQ: 0,05mg/L	test - Spectroquant IFQ00087

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMAN	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS		
ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW, Método 9222.D. 24ª Ed. 2023	
	LQ: 1,0 UFC/mL  Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014	
	LQ: 1,0 UFC/mL Coliformes Totais e Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/mL	SMWW, Métodos 9221 E e F. 24ª Ed. 2023	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C +/- 2°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.	ISO 7899-2:2000	
	LQ: 1,0 UFC/mL  Salmonella spp – Determinação pela técnica de presença/ausência.	ISO 19250:2010	
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	SMWW, Método 9215.B. 24ª Ed. 2023 SMWW, Método 2882.188 24ª Ed.	
	LQ: 1,0 UFC/mL	2023	
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante	ISO 14189:2013	
	LQ: 1,0 UFC/mL		
x-x-x-x	X-X-X-X	x-x-x-x	