



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 27

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA/ IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL

| ACREDITAÇÃO Nº                                     | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
|--|---|--|
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                        | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>MEIO AMBIENTE</b>                               | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  |  |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUAPARA CONSUMO HUMANO  | Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ:1,0UFC/mL<br><br>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.<br><br>Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.<br><br><i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.<br><br><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.<br>LQ: 1 UFC/100mL | SMWW, 24ª edição, método 9215 A e B.<br><br>ISO 9308-1:2014<br>ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016<br><br>ISO 7899-2: 2000.<br><br>ISO 19250: 2010<br><br>ISO 14189:2013 |
|  | Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante<br><br>LQ: 1 UFC/100mL  | ISO 16266:2006.  |
|  | Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C-<br>Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1 UFC/mL   | ISO 6222:1999  |
|  | Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C-<br>Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1 UFC/mL   | ISO 6222:1999  |
| <b>MEIO AMBIENTE</b>                               | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>  |  |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R.<br>LQ 0,08 mg/L   | .SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Al  |
|  | Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina<br>LQ 0,1 mg/L   | .SMWW, 24ª Edição,Método 3500-Fe   |

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

Em, 14/11/2024

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                 |  | Folha: 2   |
|--|--|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE  |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                    | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                     |
| <u>MEIO AMBIENTE</u>   | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>  |  |
| <u>ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</u>      | Determinação de Cloreto pelo método argentométrico<br>LQ 5 mg/L  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-Cl-B.              |
|  | Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio<br>LQ 0,1 mg/L   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-NO <sub>3</sub> E. |
|  | Determinação da condutividade eletrolítica<br>LQ: 1 µS/cm  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método, 2510 B                 |
|  | Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual<br>LQ: 5 uH  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2120 B.                 |
|  | Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA<br>LQ: 6 mg/L  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2340 B.                 |
|  | Determinação de nitrito pelo método colorimétrico<br>LQ: 0,2 mg/L  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-NO <sub>2</sub> B  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>                                     | Determinação da turbidez pelo método nefelométrico<br>LQ 0,5 NTU   | SMWW. 24 <sup>a</sup> Edição, 2130 B                         |
| <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>                                      |  |  |
| <u>ÁGUA DE CHILLER</u>   | <i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.  | ISO 19250: 2010  |
| <u>SUPERFÍCIES</u>   | Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1,0 UFC/mL ou 1,0UFC / cm <sup>2</sup>             | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 998.08.       |
|  | Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1,0 UFC/mL ou 1,0UFC / cm <sup>2</sup> | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 990.12.       |
| <u>ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO</u> | <i>Salmonella</i> spp - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.  | ISO 19250: 2010  |
|  | Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ:1,0UFC/mL                                   | SMWW, 24 <sup>a</sup> edição, método 9215 A e B.             |
|  | Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.   | ISO 9308-1:2014<br>ISO 9308-1:2014. Part 1 – Amd 1: 2016     |
|  | Enterococos /Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante.   | ISO 7899-2: 2000.  |
|  | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.<br>LQ: 1 UFC/100mL                                  | ISO 14189:2013   |
|  | Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C-<br>Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1 UFC/mL                  | ISO 6222:1999  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016   |   | Folha: 3   |
|--|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                     |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  |  |
| <b>ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO</b>                                 | Bactérias mesófilas aeróbias a $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999  |
|  | Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante<br>LQ: 1 UFC/100mL  | ISO 16266:2006.  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>  |  |
| <b>ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO</b>                                 | Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina<br>LQ 0,1 mg/L   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 3500-Fe B.              |
|  | Determinação de Cloreto pelo método argentométrico<br>LQ 5 mg/L   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-Cl-B.              |
|  | Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio<br>LQ 0,1 mg/L  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-NO <sub>3</sub> E. |
|  | Determinação de nitrito pelo método colorimétrico<br>LQ: 0,2 mg/L   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-NO <sub>2</sub> B  |
|  | Determinação de Alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R<br>LQ 0,04 mg/L  | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 3500-Al B.              |
|  | Determinação da condutividade eletrolítica<br>LQ: 1 $\mu\text{S}/\text{cm}$   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2510 B                  |
|  | Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual<br>LQ: 5 uH   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2120 B.                 |
|  | Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA<br>LQ: 6 mg/L   | SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2340 B.                 |
|  | Determinação da turbidez pelo método nefelométrico<br>LQ 0,5 NTU  | SMWW. 24 <sup>a</sup> Edição, 2130 B                         |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  |  |
| <b>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS</b> | Bactérias Mesófilas aeróbiase - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/m                  | ISO 4833-1:2013.<br>.  |
|  | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                    | ISO 4833-2:2013  |
|  | Bactérias Mesófilas Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                            | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 990.12.       |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016  |   | Folha: 4  |
|---|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº  | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487   | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>  |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO   | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>   |   |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS | <p>Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> | ISO 15213:2003.<br><br>ISO 7937:2004.   |
|   | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL   | ISO 4832:2006   |
|   | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL  | APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9.   |
|   | Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 7.   |
|   | Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br>LQ: 0,3 NMP/g ou mL  | ISO 4831:2006   |
|   | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br>LQ: 0,3 NMP/g ou mL  | APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9  |
|   | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL  | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 986.33<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 989.10.<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 996.02.<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 2000.15 |
|   | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g<br>LQ: 1 UFC/mL   | ISO 16649-2:2001.   |
|   | Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL   | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 991.14  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016   |   | Folha: 5  |
|--|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>   | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>   |   |
| <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS</u> | Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                                | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 998.08.                                |
|  | Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                             | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2003.01.                               |
|  | Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                             | ISO 21528-2:2017.   |
|  | Estafilococos coagulase positiva -<br>Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL              | ISO 6888-1: 2021<br>ISO 6888-2: 2021<br>ABNT ISO 6888-1: 2019<br>AFNOR 3M 01/09-04/03 |
|  | Estafilococos coagulase positiva-<br>Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP)<br>LQ:0,3NMP/g ou NMP/mL                       | ISO 6888-3:2003.  |
|  | Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL                            | AFNOR 3M 01/9-04/03.<br>AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2003.11.       |
|  | <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência                                     | ISO11290-1:2017.  |
|  | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.   | ISO 6579-1:2017<br>ISO 6579-1: Amend.1.:2020<br>ABNT ISO 6579-1 2021                  |
|  | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio   | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2011.03.                               |
|  | Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis -<br>Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.                                  | ISO 6579-3:2014.  |
|  | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95.<br>LQ: 1,0 UFC/g e 1,0 UFC/mL | ISO 21527-1: 2008.  |
|  | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL    | ISO 21527-2: 2008   |
|  | <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                           | ISO 7932: 2004 / AMD 1: 2020  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                     |   | Folha: 6   |
|--|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487  | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>  |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>   | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  |  |
| PRODUTOS CÁRNEOS<br>HAMBURGUER, CARNE<br>MOÍDA E LINGUIÇA<br>SUÍNA | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de digestão enzimática.   | AOAC Intl. - OMA, método 973.60  |
| LACTEOS  | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                         | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 990.12   |
|  | Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                           | ISO 15213:2003.  |
|  | Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                         | ISO 4833-1:2013.   |
|  | Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                           | ISO 4833-2:2013.   |
|  | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                       | ISO 7937:2004.   |
|  | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL                                     | ISO 4832:2006  |
|  | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL | APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ªed. 2015. Capítulo 9. |
|  | Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL                   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 7.    |
|  | Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br>LQ: 0,3 NMP/g ou mL  | ISO 4831:2006  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016 |   | Folha: 7  |
|--------------------------------|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                 | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487                        | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO    | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>     | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>   |   |
| LACTEOS                        | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br>LQ: 0,3 NMP/g ou mL | APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9  |
|                                | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                          | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 986.33<br>AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 989.10.<br>AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 996.02.<br>AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2000.15 |
|                                | Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL        | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 991.14   |
|                                | Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                         | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2003.01.   |
|                                | Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                         | ISO 21528-2: 2017.  |
|                                | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL             | ISO 6888-1: 2021<br>ISO 6888-2: 2021<br>ABNT ISO 6888-1: 2019<br>AFNOR 3M 01/09-04/03   |
|                                | Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP).<br>LQ: 0,3NMP/g ou NMP/mL                    | ISO 6888-3:2003.  |
|                                | Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g<br>LQ: 1 UFC/mL                   | AFNOR 3M 01/9-04/03.<br>AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> edição, método 2003.11.   |
|                                | <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência                                | ISO11290-1:2017   |
|                                | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.   | ISO 6579-1:2017<br>ISO 6579-1: Amend.1.:2020<br>ABNT ISO 6579-1 2021  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016             |  | Folha: 8  |
|--|--|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                             | TIPO DE INSTALAÇÃO   |   |
| CRL0487                                    | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>                 | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>  |   |
| LACTEOS                                    | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2011.03.   |
|  | <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.                                    | ISO 6579-3:2014.  |
|  | Bolores e Leveduras-Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ:10UFC/g e 1,0 UFC/mL   | ISO 6611:2004   |
|  | <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL  | ISO 7932: 2004 / AMD 1: 2020  |
|  | Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g                           | ISO 7889/IDF 117: 2003  |
|  | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g<br>LQ: 1 UFC/mL                                  | ISO 16649-2:2001.   |
|  | Sujidades Leves – Determinação qualitativa pela técnica de filtração.  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 960.49(A, Be C).   |
| BEBIDAS ALCÓOLICAS, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS | Bactérias Mesófilas aeróbiase - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ:10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                                | ISO 4833-1:2013.<br>.   |
|  | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br>LQ:10UFC/g e 1,0 UFC/mL                                    | ISO 4833-2:2013   |
|  | Bactérias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL   | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 990.12.  |
|  | Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                                  | ISO 15213:2003.   |
|  | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL                              | ISO 7937:2004.  |
|  | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL  | ISO 4832:2006   |
|  | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL | APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9. |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                   |   | Folha: 9  |
|--|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                                   | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487  | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>  |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                      | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                       | <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>   |   |
| BEBIDAS ALCÓOLICAS,<br>BEBIDAS NÃO<br>ALCÓOLICAS | <p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Coliformes Totais, - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br/>LQ: 0,3 NMP/g ou mL</p> <p>Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br/>LQ: 0,3 NMP/g ou mL</p>  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 7.<br><br>ISO 4831:2006<br><br>APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Capítulo 9  |
|  | <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br/>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL</p> <p>Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP).<br/>LQ:3,0NMP/g ou 0,3NMP/mL</p> <p>Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br/>LQ: 10 UFC/g<br/><br/>LQ: 1 UFC/mL</p> | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 986.33<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 989.10.<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 996.02.<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2000.15<br><br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 991.14<br><br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 998.08.<br><br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.01.<br><br>ISO21528-2: 2017<br><br>ISO 6888-1: 2021<br>ISO 6888-2: 2021<br>ABNT ISO 6888-1: 2019<br>AFNOR 3M 01/09-04/03<br><br>ISO 6888-3:2003.<br><br>AFNOR 3M 01/9-04/03.<br>AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 2003.11. |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016  |   | Folha: 10  |
|---|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº  | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487   | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO   | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>   |  |
| <b>BEBIDAS ALCÓOLICAS,<br/>BEBIDAS NÃO<br/>ALCÓOLICAS</b>                       | <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência  | ISO11290-1:2017  |
|   | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência.   | ISO 6579-1:2017<br>ISO 6579-1: Amend.1.:2020<br>ABNT ISO 6579-1 2021 |
|   | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio   | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 2011.03.                       |
|   | Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.   | ISO 6579-3:2014.   |
|   | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95.<br><br>LQ: 1,0 UFC/g e 1,0 UFC/mL | ISO 21527-1: 2008.   |
|   | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br>LQ: 10 UFC/g<br>LQ: 1 UFC/mL                         | ISO 16649-2:2001.  |
|   | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.<br>LQ: 10 UFC/g e 1,0 UFC/mL        | ISO 21527-2: 2008  |
| AÇÚCAR  | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de filtração  | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 945.80                         |
| CAFÉ MOÍDO  | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de sedimentação e flutuação   | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 988.16.                        |
| CEVADA, AVEIA E<br>MISTURA DE CEREAIS<br>DESIDRATADOS PARA<br>ALIMENTO INFANTIL | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.   | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 980.27                         |
| CHOCOLATE E CACAU   | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.   | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 965.38.b.                      |
| ESPECIARIAS E<br>CONDIMENTOS A  | Sujidades Leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação  | AOAC Intl., OMA 21ª edição,<br>método 975.49.                        |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| ACREDITAÇÃO Nº                   | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
|----------------------------------|--|--|
|                                  | INSTALAÇÃO PERMANENTE  |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO      | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                         |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>       | <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  |  |
| ESPECIARIAS E CONDIMENTOS B      | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 975.49.       |
| ESPECIARIAS E CONDIMENTOS MOIDOS | Matérias estranhas e insetos inteiros mortos próprios da cultura - Determinação pela técnica de peneiramento | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 960.51.       |
| FARINHA DE TRIGO                 | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 972.32.       |
| FARINHA DE TRIGO INTEGRAL        | Sujidades Leves – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 993.26.       |
| GRÃOS E SEMENTES                 | Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                               | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.86.       |
| GELÉIA                           | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de microscopia.                | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.89.a e b. |
| GELEIADA                         | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de microscopia.                | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 950.89.a e b. |
| MASSAS ALIMENTÍCIAS              | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação                   | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 969.41.       |
| MOLHOS                           | Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                               | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 992.12.       |
| SUCOS CÍTRICOS                   | Sujidades Leves Externas – Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                               | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 970.72.       |
| TRIGO                            | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de flutuação.                  | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 972.32.       |
| XAROPES, MELAÇÔ, MEL             | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa pela técnica de filtração                   | AOAC Intl., OMA 21ª edição, método 945.79..      |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016  |  | Folha: 12   |
|---|--|---|
| ACREDITAÇÃO Nº  | TIPO DE INSTALAÇÃO   |   |
| CRL0487   | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO   | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b><u>ALIMENTOS BEBIDAS</u></b>   | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>   |   |
| ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ; PRODUTOS CÁRNEOS E DERIVADOS; PESCADO E PRODUTOS DA PESCA. | Esterilidade comercial (baixa acidez pH ≥4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 9.       |
| <b><u>ALIMENTOS BEBIDAS</u></b>   | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>   |   |
| LÁCTEOS   | Determinação de Alcalinidade das Cinzas por titulometria<br><br>LQ: 5 % Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>    | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 941.07.  |
|   | Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria    | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022. – Método 2.38. |
|   | Determinação qualitativa de amido com lugol  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022. –Método 2.6.    |
|   | Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atómica por chama<br><br>LQ: 0,01g/100g              | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 991.25.  |
|   | Determinação de cloreto de sódio por titulometria<br><br>LQ: 0,02 g/100g                                   | ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]   |
|   | Determinação qualitativa de cloreto por reação de cor (nitrato de prata).                                  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.9.     |
|   | Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático<br><br>LQ: 1,023 g/mL                  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição                       |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

| ACREDITAÇÃO Nº              | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
|-----------------------------|---|---|
|                             | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>  | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>   |   |
| <u>LÁCTEOS</u>              | Determinação de extrato seco total e desengordurado por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Métodos 2.20 e 2.19.                        |
|                             | Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 931.08.  |
|                             | Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria.  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.21.                                |
|                             | Determinação de glicídios redutores em lactose, glicose, não redutores em sacarose e amido pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,1 g/100g | Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos 4ª edição – Método 432, 460, 488, 489, 490, 499, 500 |
|                             | Determinação de índice de peróxidos por titulometria<br>LQ: 0,2 mEq/kg  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.26.                                |
|                             | Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria<br>LQ: 0,5 g/100 g          | ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]   |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>  | Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber<br>LQ: 0,1 g/100 g   | NMKL 40:2005  |
|                             | Determinação de lipídios com hidrólise ácida por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100 g   | Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 034/IV                            |
|                             | Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV/VIS<br>LQ: 20 mg/kg  | NMKL 194: 2013.   |
|                             | Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV/VIS<br>LQ: 2mg/kg  | NMKL 194: 2013.   |
|                             | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo<br>LQ: 0,05 g/100 g          | ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]   |
|                             | Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.35.                                |
|                             | Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.14.                                |
|                             | Determinação de pH por método eletrométrico<br>Faixa: 2 – 12  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.36.                                |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016    |   | Folha: 14   |
|-----------------------------------|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                    | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487                           | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>  |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO       | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>        | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>   |   |
| <b>LÁCTEOS</b>                    | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022 Método 2.7     |
|                                   | Determinação de umidade e sólidos totais por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.40.  |
|                                   | Determinação de Ácido Sóblico e Sorbato por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 20 mg/kg   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 974.10.  |
|                                   | Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria.  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.21.  |
|                                   | Determinação de Fósforo e fósforo como fosfato expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,01 g/100g | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 991.25 e 995.11.   |
|                                   | Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.15.  |
|                                   | Determinação de Atividade de Água<br>Faixa: 0,100 – 1,000   | ISO 18787: 2017.  |
| <b>LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS</b>  | Determinação de lactose por cromatografia líquida<br>LQ: 0,1 g/100g   | ISO 22662:2007 [IDF 198:2007]   |
|                                   | Determinação de ácido benzóico e/ou benzoatos por cromatografia líquida com detecção UV<br>LQ: 1,0 mg/kg                                  | ISO 9231:2008. [IDF 139:2008]   |
|                                   | Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV<br>LQ: 1,0 mg/kg                                    | ISO 9231:2008. [IDF 139:2008]   |
|                                   | Determinação do índice de CMP (caseinomacropéptideos) por cromatografia líquida com detecção UV<br>LQ: 10 mg/L                            | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022 – Método 2.24. |
| <b>LEITE FLUIDO</b>               | Determinação de acidez por titulometria<br>Ácido lático –<br>LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 947.05   |
|                                   | Determinação do índice crioscópico<br>Faixa: - 0,422 a - 0,621°H  | ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]  |
| <b>LEITE FLUÍDO SORO DE LEITE</b> | Extrato seco total (sólidos totais)<br>LQ: 0,2 g/100g   | ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]   |
| <b>LEITE DE CABRA</b>             | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/reíduo mineral por gravimetria<br>LQ: 0,7 g/100g  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 945.46   |
| <b>LEITE EM PO</b>                | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: Ácido Lático - LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL  | ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]   |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                  |   | Folha: 15  |
|---|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº  | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487   | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                     | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                      | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>   |  |
| LEITE EM PO   | Determinação do índice de solubilidade por gravimetria<br>LQ: 0,1 mL/24°C   | ISO 9231:2008 [IDF 129:2008].  |
|   | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 1736:2008 [IDF 9:2008]   |
|   | Determinação de partículas queimadas por método visual  | ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916.   |
|   | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]  |
| LEITE CONDENSADO  | Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração<br>LQ: 1-30 g/100 g | NMKL 148:1993  |
|   | Determinação de Extrato seco desengordurado (ESD), sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g             | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.19. |
| LEITE EM PÓ E LEITE CONDENSADO                                  | Determinação da Proteína em Extrato Seco Desengordurado por Cálculo   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.37. |
|   | Determinação de Extrato Seco Total (EST) / Umidade por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 6734: 2010 [IDF 15:2010]   |
| LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE                   | Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 930.30  |
| LEITE EM PÓ E LEITE CONDENSADO                                  | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]  |
| QUEIJO EM PÓ E SORO DE LEITE EM PÓ                              | Determinação de Lactose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração<br>LQ: 1 g/100g                         | NMKL 148:1993  |
| SORO DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADOS PROTEÍCOS EM PÓ, QUEIJO EM PÓ | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]  |
| LEITES FERMENTADOS  | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: Ácido Lático - LQ: 0,04 g/100g e 0,01 g/100mL                                  | ISO 11869: 2012 [IDF 150:2012]   |
|   | Determinação de etanol (álcool etílico) ou substâncias reductoras voláteis por densitometria<br>LQ: 0,5 %v/m                  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 983.12  |
|   | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]  |
| SOBREMESA LÁCTEA  | Extrato seco total (sólidos totais) de origem láctea<br>Extrato seco total (EST)<br>LQ: 0,1 g/100g                            | ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                     |   | Folha: 16  |
|--|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>   | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>   |  |
| SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA  | Determinação de acidez (ácido láctico) por titulação potenciométrica<br>LQ: Ácido Láctico – LQ: 0,6 g/100g                | ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]  |
| MANTEIGA   | Determinação de Acidez por Titulometria<br>LQ: 0,4 mL/10g   | IDF 6 – ISO 1740: 2004.  |
|  | Determinação de sólidos não-gordurosos por gravimetria<br>LQ: 0,5 g/100g  | ISO 3727-2: 2001 [IDF 80-2:2001]   |
|  | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ISO 3727-1: 2001 [IDF 80-1:2001]   |
| MANTEIGA DA TERRA E COMUM  | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: 0,4 mL/10g   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.2.    |
| MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA                      | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 17189: 2003 [IDF 194:2003]   |
| GORDURA ANIDRA DE LEITE  | Determinação de índice de peróxidos por titulometria<br>LQ: 0,1 mEq/kg  | ISO 3976: 2006 [IDF 74:2006]   |
|  | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: 0,4 mL/10g   | ISO 1740: 2004 [IDF 6:2004]  |
| CREME DE LEITE   | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: 0,4 mL/10g   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método 947.05  |
| CREME DE LEITE E NATA  | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 2450: 2008 [IDF 16:2008]   |
| QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO E RICOTA POR CONCENTRAÇÃO | Determinação de lipídios por butirometria método Van Gulik<br>LQ: 0,1g/100g   | ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]  |
| RICOTA POR CONCENTRAÇÃO  | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 1854:2008 [IDF 59:2008]  |
|  | Determinação de lipídios por butirometria método Van Gulik<br>LQ: 0,1 g/100g  | ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]  |
|  | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ISO 2920: 2004 [IDF 58:2004]   |
|  | Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo.  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.22.9. |
| CASEINAS   | Determinação de acidez por titulometria<br>LQ: 0,4 mL/10g   | ISO 5547: 2008 [IDF 91:2008]   |
| CASEÍNA E CASEINATOS   | Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g | ISO 5543:2004 [IDF 127:2004]   |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

| ACREDITAÇÃO Nº                                     | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
|--|--|--|
|  | INSTALAÇÃO PERMANENTE  |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                        | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b><br>CASEÍNA E CASEINATOS | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b><br><br>Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g               |  |
| CASEÍNA E CONCENTRADOS PROTEICOS                   | Determinação de proteína em base seca por cálculo  | MAPA Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.37.    |
| CONCENTRADO PROTEICO                               | Determinação de extrato seco total (EST) por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                             | ISO 2920:2004 [IDF 58:2004]  |
| CASEÍNA ALIMENTAR AO ÁCIDO E LÁCTICA               | Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                 | ISO 5544: 2008 [IDF 89:2008]   |
| CASEÍNA ALIMENTAR AO COALHO E CASEINATOS           | Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                 | ISO 5545: 2008 [IDF 90:2008]   |
| QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO          | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g   | ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]   |
|  | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g  | ISO 5534: 2004 [IDF 4:2004]  |
|  | Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 2.22.8. |
| BEBIDA LACTEA                                      | Determinação de lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,1 g/100g   | ISO 1211: 2010 [IDF 1:2010]  |
| CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS                          | Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria<br><br>LQ: 0,2 g/100g | ISO 936: 1998  |
|  | Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria<br>LQ: 0,1 g/100g                   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.6.    |
|  | Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria<br>LQ: 0,02 g/100g                            | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.10.   |
|  | Determinação da relação umidade/proteína por cálculo<br>LQ: 0,2 g/100g                                 | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.25.   |
|  | Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)                              | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.28.   |
|  | Determinação de Amido pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,1 g/100g   | ISO 5554: 1978   |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016     |   | Folha: 18  |
|------------------------------------|---|--|
| ACREDITAÇÃO Nº                     | TIPO DE INSTALAÇÃO  |  |
| CRL0487                            | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO        | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <u>ALIMENTOS</u><br><u>BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>   |  |
| <u>CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS</u>   | Determinação de Cálcio por portitulometria<br>LQ: 0,01 g/100g   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 983.19.  |
|                                    | Determinação de Cloreto por titulometria<br>LQ: 0,02g/100g  | Codex Stan 167: 1989.  |
| <u>CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS</u>   | Determinação de Fósforo como fosfato expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,01 g/100g | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 995.11.  |
|                                    | Determinação qualitativa de amido com lugol   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.4.        |
|                                    | Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria<br>LQ: 0,2mEq/kg   | ISO 3960: 2017   |
|                                    | Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber<br>LQ: 0,1 g/100 g   | NMKL 181:2005  |
|                                    | Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV/VIS<br>LQ: 20 mg/kg  | NMKL 194: 2013.  |
|                                    | Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV/VIS<br>LQ: 2 mg/kg   | NMKL 194: 2013.  |
|                                    | Determinação de pH pelo método eletrométrico<br>Faixa: 2 a 12   | ISO 2917: 1999.  |
|                                    | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N xfator) por cálculo<br>LQ: 0,3 g/100g         | ISO 1871: 2009.  |
|                                    | Determinação de Umidade e Sólidos Totais por gravimetria<br>LQ: 0,2g/100g   | ISO 1442: 1997.  |
|                                    | Determinação de Nitrogênio Total (Proteínas) em Cortes de Aves por Kjeldhal e titulometria<br>LQ: 0,05 g/100g                   | ISO 1871: 2009.<br>.   |
|                                    | Determinação qualitativa de Formaldeído Positivo/Negativo   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 931.08.  |
|                                    | Determinação qualitativa de Gás Sulfídrico Positivo/Negativo  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 004/IV |
|                                    | Determinação de cálcio na base seca por cálculo   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 1.9.        |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                       |  | Folha: 19  |
|--|--|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
| CRL0487  | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                    | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>   |  |
| CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS  | Determinação de Ácido Sóblico e Sorbatos por espectrofotometria UV/Vis<br><br>LQ: 20 mg/Kg   | NMKL 124: 1997   |
| CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS  | Determinação de atividade de água<br><br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
|  | Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sóblico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV<br><br>LQ: 1,0 mg/kg | NMKL 124: 1997   |
|  | Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria<br><br>LQ: 5 mg/kg  | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 990.28.   |
| CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.  | Determinação do teor de ossos por gravimetria<br><br>LQ 1 %  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 1.27. |
| CARCAÇAS DE AVES RESFRIADAS E CORTES DE AVES RESFRIADOS E CONGELADOS | Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo<br><br>LQ: 0,2 g/100g   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 1.16. |
| GELATINA E COLÁGENO  | Determinação de pH por método eletrométrico<br><br>LQ: 2 -12   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 2.36. |
| <b>PESCADO E PRODUTOS DA PESCA</b>                                   | Determinação de atividade de água<br><br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
|  | Determinação de acidez em óleo de pescado por titulometria<br><br>LQ: 1,0 mg/g   | ISO 660:2009   |
|  | Determinação de Ácido Sóblico e/ou Sorbatos por Cromatografia Líquida<br><br>LQ: 20,0 mg/kg  | NMKL 124. 2 <sup>a</sup> Ed. 1997.   |
|  | Determinação de amido por espectrofotometria UV-Vis<br><br>LQ: 0,5 g/100g  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 5.3.  |
|  | Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria<br><br>LQ: 5 mg/kg  | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método 990.28.   |
|  | Determinação de cloreto de sódio por titulometria<br><br>LQ: 0,2 g/100g  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 5.6.  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016       |  | Folha: 20  |
|--------------------------------------|--|--|
| ACREDITAÇÃO Nº                       | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
| CRL0487                              | INSTALAÇÃO PERMANENTE  |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO          | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <u>ALIMENTO SE</u><br><u>BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>  |  |
| PESCADO E PRODUTOS DA PESCA          | Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria                                     | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método 931.08  |
| PESCADO E PRODUTOS DA PESCA          | Determinação do desglaciamento por gravimetria   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 5.8.  |
|                                      | Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,01 g/100g                     | ISO 23776:2022.  |
|                                      | Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida<br>LQ: 20 mg/kg                          | NMKL 196:2013.   |
|                                      | Determinação de Índice de Peróxidos por Titulometria<br>LQ: 0,2 mEq/kg                       | ISO 3960:2017.   |
|                                      | Determinação de Nitritos por Espectrofotometria<br>LQ: 2 mg/kg                               | NMKL 194, 2013.  |
|                                      | Determinação de Nitratos por Espectrofotometria<br>LQ: 20 mg/kg                              | NMKL 194, 2013.  |
|                                      | Determinação de pH por Potenciometria<br>Faixa: 2 - 12                                       | ISO 2917:1999.   |
|                                      | Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama<br>LQ: 0,5 mg/100g | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método 969.23  |
|                                      | Determinação da relação umidade/proteína por cálculo   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 5.22. |
|                                      | Determinação de Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria<br>LQ: 0,2g/100g                        | ISO 936:1998.  |
|                                      | Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica por chama<br>LQ: 0,5 mg/100g    | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método 969.23  |
|                                      | Determinação de Umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                    | ISO 1442:1997.   |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                     |   | Folha: 21   |
|--|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                                     | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487  | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>  |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                        | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b><u>ALIMENTO SE</u></b><br><b><u>BEBIDAS</u></b> | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>  |   |
| PESCADO E PRODUTOS DA PESCA                        | Determinação de Proteínas por Kjeldahle titulometria<br>LQ: 0,3 g/100g                        | ISO 1871: 2009.   |
| PESCADO E PRODUTOS DA PESCA                        | Determinação de bases voláteis totais por titulometria<br>LQ: 0,01 mg/100g                    | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 5.5. |
|  | Determinação de Ácido Sóblico e Sorbatos por espectrofotometria UV/Vis<br>LQ 20 mg/kg         | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 974.10.  |
|  | Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber<br>LQ: 0,5 g/100g                          | NMKL 181: 2005  |
| PEIXE SALGADO E SALGADO SECO                       | Determinação de Umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                     | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 950.46B.   |
| BACALHAU ESPALMADO E SIMILARES                     | Determinação de umidade por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                     | Codex Stan 167-1989   |
| OVOS E DERIVADOS                                   | Determinação de lipídios/gordura por gravimeria<br>LQ: 0,1 g/100g                             | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método 925.32   |
| <b>OVOS E CONSERVA DE OVOS</b>                     | Determinação de umidade e Sólidos Totais por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                    | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 925.30.  |
|  | Determinação de Cloreto por titulometria<br>LQ: 0,02 g/100g                                   | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 933.06.  |
|  | Determinação de Proteína por Kjeldahl e titulometria<br>LQ: 0,3 g/100g                        | ISO 1871: 2009.   |
|  | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 4.4. |
|  | Determinação de pH por método eletrométrico<br>Faixa 2 a 12                                   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1 <sup>a</sup> Edição 2022– Método 4.2. |
|  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000                                     | ISO 18787: 2017.  |
| PRODUTOS DA COLMÉIA                                | Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis<br>LQ: 0,2 mg/kg     | AOAC Intl., OMA 21 <sup>a</sup> Edição, Método – 980.23.  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                           |  | Folha: 22  |
|--|--|--|
| ACREDITAÇÃO Nº   | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
| CRL0487  | <b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                              | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b><br>PRODUTOS DA COLMÉIA | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b><br><br>Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural (HMF) pela Reação de Fiehe Positivo ou Negativo | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição. Método 183/IV. |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b><br>PRODUTOS DA COLMÉIA | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b><br><br>Determinação de pH pelo método eletrométrico<br>Faixa: 2 a 12                                    | ABNT NBR 15714-6: 2016.  |
|  | Determinação de Sólidos Insolúveis em água por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 15714-5: 2009.  |
| PRODUTOS DA COLMÉIA                                      | Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 15714-2: 2009.  |
|  | Determinação qualitativa de albuminoides por precipitação pela Reação de Lund em mel<br>Positivo/Negativo                              | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 182/IV |
|  | Determinação de Umidade por Refratometria<br>LQ: 0,25 g/100g   | ABNT NBR 15714-2: 2009.  |
|  | Determinação de Glicídios redutores em glicose – glicídios não redutores em sacarose pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,25 g/100g         | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 923.09.  |
|  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
| MEL E PRODUTOS APÍCOLAS                                  | Determinação de acidez livre por titulometria<br>LQ: 2 mL/100g   | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 962.19.  |
|  | Determinação de açúcares redutores e sacarose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração<br>LQ: 2,5 g/L             | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 977.20.  |
|  | Determinação da atividade diastásica pela escala Goethe  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição,<br>Método – 958.09.  |
|  | Determinação de Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 15714-3: 2009.  |
| PRÓPOLIS   | Determinação de Cera por Gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 16956-1:2021  |
|  | Determinação de compostos fenólicos por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,1 g/100g  | ABNT NBR 16956-6:2021  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016         |   | Folha: 23   |
|--|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                         | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487                                | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b><br>PRÓPOLIS | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>   |   |
|  | Determinação de compostos flavonóides por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,25 g/100g  | ABNT NBR 16956-4:2021   |
| PRÓPOLIS                               | Determinação da massa mecânica (insolúveis em etanol), cera e solúveis em etanol<br>LQ: 5,0 g/100g                                    | ABNT NBR 16956-1:2021   |
|  | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 16956-3:2021   |
| PRÓPOLIS E EXTRATO DE PRÓPOLIS         | Determinação de umidade/perda por dessecção por gravimetria e extrato seco por cálculo<br>LQ: 0,25 g/100g                             | ABNT NBR 16956-2:2021   |
|  | Determinação da atividade de oxidação por colorimetria<br>LQ: 0,5 segundos  | Quality of propolis commercialized in the informal market. Ciênc. Tecnol. Aliment. Vol. 31(3), p. 752-757, 2011 |
| CERA                                   | Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo<br>LQ: 0,2 g/100g | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.10.                  |
| EXTRATO DE PRÓPOLIS                    | Determinação de compostos fenólicos por espectrofotometria UV Vis<br>LQ: 0,1 g/100g   | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.6.                   |
|  | Determinação de compostos flavonóides por espectrofotometria UV-Vis<br>LQ: 0,20 g/100g  | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.6.                   |
| EXTRATO DE PRÓPOLIS                    | Determinação de umidade/perda por dessecção por gravimetria e extrato seco por cálculo<br>LQ: 0,1 g/100g                              | MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição 2022– Método 3.14.                  |
|  | Determinação do teor alcoólico por densímetro automático<br>LQ: 1% v/m  | POP – CFQ 10.010  |
| PRÓPOLIS E POLEN                       | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | ABNT NBR 16956-3: 2021  |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS                 | Determinação de Cálcio por Volumetria<br>LQ: 0,01 g/100g  | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. –. Método N°. 14.   |
|  | Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g                                    | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. –. Método N°. 12.   |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                       |   | Folha: 24   |
|--|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº                                       | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487  | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                          | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b><br>ALIMENTOS PARA ANIMAIS | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>   |   |
|  | Determinação de Cloretos solúveis por Volumetria<br>LQ: 0,02 g/100g   | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 25.                                    |
|  | Determinação de Fibra Bruta por gravimetria<br>LQ: 0,01 g/100g  | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 11.                                    |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS                               | Determinação de Fósforo por Espectrofotometria<br>LQ: 0,01 g/100g   | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 16.                                    |
|  | Determinação da Digestibilidade em pepsina 0,2% por Gravimetria<br>LQ: 0,01 g/100g  | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 06.                                    |
|  | Determinação de Extrato etéreo por Gravimetria<br>LQ: 0,01 g/100g   | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 10.                                    |
|  | Determinação de Glicídios redutores em Glicose – glicídios não redutores em Sacarose – determinação de amido – Glicídios Redutores em Lactose pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,25 g/100g | MAPA. Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 34.                                    |
|  | Determinação de Resíduos insolúveis em HCl por Gravimetria<br>LQ: 10 g/100g   | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 13.                                    |
|  | Determinação de Umidade e voláteis / Extrato seco por Gravimetria<br>LQ: 0,2 g/100g   | MAPA, Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. - Método Nº. 02.                                    |
|  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000   | ISO 18787: 2017.  |
| FRUTAS E PRODUTOS DE FRUTAS                          | Determinação de Sólidos Solúveis por Refratometria<br>LQ: 0,25 g /100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª Edição. Método 314/IV. |
|  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000   | ISO 18787: 2017.  |
| COCO RALADO  | Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,25 g/100g  | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.  |
|  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000   | ISO 18787: 2017.  |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016 |  | Folha: 25  |
|--------------------------------|--|--|
| ACREDITAÇÃO Nº                 | TIPO DE INSTALAÇÃO   |  |
| CRL0487                        | INSTALAÇÃO PERMANENTE  |  |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>     | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO   |
|                                | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b><br>Determinação de Lípidos pelo Método de Soxhlet por Gravimetria<br>LQ: 0,01 g/100g         | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 321/IV |
| LEITE DE COCO                  | Determinação de Lípidos pelo Método butirométrico<br>LQ: 0,1 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 322/IV |
|                                | Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,25 g/100g | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.   |
| LEITE DE COCO                  | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
|                                | Determinação do Índice de Peróxido por Volumetria<br>LQ: 0,2 mEq/kg  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 326/IV |
| ÓLEOS E GORDURAS               | Determinação do Índice de Refração por Refratometria<br>LQ: 0,25 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 327/IV |
|                                | Determinação qualitativa da Rancidez por reação de Kreiss<br>Positivo/Negativo                                       | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 333/IV |
|                                | Determinação de Umidade e Sólidos Totais pelo método Gravimétrico<br>LQ: 0,2 g/100g                                  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 334/IV |
|                                | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
| CACAU E CHOCOLATE              | Determinação de Lipídios por gravimetria<br>LQ: 0,01 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª Edição.. Método 263/IV  |
| CACAU E CHOCOLATE              | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |
| CHÁ, CAFÉ E DERIVADOS          | Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon<br>LQ: 0,25 g/100g | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.   |
|                                | Determinação de atividade de água<br>Faixa: 0,100 – 1,000  | ISO 18787: 2017.   |

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

| Norma de Origem: NIT-DICLA-016                                    |   | Folha: 26   |
|---|---|---|
| ACREDITAÇÃO Nº  | TIPO DE INSTALAÇÃO  |   |
| CRL0487   | INSTALAÇÃO PERMANENTE   |   |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                       | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO  |
| <b>ALIMENTOS DE BEBIDAS</b><br>CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b><br><br>Determinação de Glicídios Redutores em Glicose e Não-Redutores em Sacarose pelo método Lane-Eynon<br><br>LQ: 0,25 g/100g | AOAC Intl., OMA 21ª Edição, Método – 923.09.  |
|   | Determinação de Lipídios por gravimetria<br><br>LQ: 0,01 g/100g   | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 032/IV  |
|   | Determinação de pH pelo método eletrométrico<br><br>Faixa: 2-12   | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 417/IV  |
| CEREIAS AMILÁCEOS E EXTRATO E SOJA                                | Determinação de Proteína Total por Kjeldahl e titulometria<br><br>LQ: 0,3 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 036/IV  |
|   | Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou Resíduo Mineral) por gravimetria<br><br>LQ: 0,2 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 018/IV  |
|   | Determinação de atividade de água<br><br>Faixa: 0,100 – 1,000   | ISO 18787: 2017.  |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL                                       | Determinação de Glúten<br><br>LQ: 5,0 g/100g  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.. 4ª Edição.. Método 418/IV. |
| BEBIDAS ALCOÓLICAS  | Determinação de Açúcares totais por titulometria<br><br>LQ: 0,01 g/100mL  | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13                               |
|   | Determinação de Cloretos por titulometria<br><br>LQ: 0,01 g/100mL   | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 17                               |
|   | Determinação de Extrato Seco Reduzido por gravimetria<br><br>LQ: 0,2 g/100mL  | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 09                               |
|   | Determinação da Relação álcool em peso extrato seco reduzido por cálculo<br><br>LQ: 10  | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 10                               |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  | Determinação Sólidos Solúveis por Refratometria<br><br>LQ: 0,25 g /100g   | MAPA, Instrução Normativa nº 24 de 8 de setembro de 2005. Cad 04 nº 08-                               |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  | Determinação de Açúcares totais por titulometria<br><br>LQ: 0,01 g/100mL  | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13                               |
|   | Determinação de Açúcares totais por titulometria<br><br>LQ: 0,01 g/100mL  | MAPA, Instrução Normativa nº24, de 08 de setembro de 2005. Cad 04 nº 13                               |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

| <b>ACREDITAÇÃO Nº</b>                             | <b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>  |  |
|---|--|--|
| <b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>                | <b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>  | <b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>                          |
| <b>MEIO AMBIENTE</b>                              | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>  |  |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUAPARA CONSUMO HUMANO | Determinação de cloro residual total, cloro residual livre e cloro residual combinado pelo método colorimétrico com N,N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)<br>Cloro Residual Total - LQ: 0,1 mg/L<br>Cloro Residual Livre - LQ: 0,1 mg/L<br>Cloro Residual Combinado - LQ: 0,1 mg/L | SMWW, 24ª Edição,<br>Método 4500 Cl G                    |
|   | Determinação de pH pelo método eletrométrico<br>Faixa: 2 – 12  | SMWW, 24ª Edição,<br>Método 4500 H+ B                    |
|   | Determinação da turbidez pelo método nefelométrico<br>LQ 0,5 NTU   | SMWW. 24ª Edição,<br>2130 B,                             |
| <b>MEIO AMBIENTE</b>                              | <b>AMOSTRAGEM</b>  |  |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUAPARA CONSUMO HUMANO | Amostragem para realização de ensaios químicos e biológicos.<br>Realizada em ETA'S, ETE'S, Sistemas de Reservação , Redes de Distribuição,Sistemas de Abastecimento Público, Rios,Lagos, Represas Poços Freáticos e Profundos,Nascentes, Minas.                                | SMWW, 24ª Edição,<br>Métodos 1060 e 9060.<br>POP-COM-006 |