



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO CENTRAL DA COOPERATIVA AGRÁRIA AGROINDUSTRIAL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	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 – FARINHA - FARINHA DE TRIGO	Determinação do número de queda (Falling Number) por método enzimático Faixa de trabalho: 60 a 600 segundos	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 56-81.03
	Determinação de umidade por gravimetria Faixa de trabalho: 5 a 17 g/100g	AACC, Approved methods of Analysis, 11a. edição, Método 44-15.02
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria Faixa de trabalho: 0,20 a 6,0 g/100g	ICC, Standard Method – 1990, Método 104/1
	Determinação de glúten seco/úmido/index por lavagem mecânica Glúten Seco – faixa de trabalho: 5,0 a 15,0% Glúten Úmido – faixa de trabalho: 5,0 a 50,0% Glúten Index – faixa de trabalho: 30,0 a 100%	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 38-12.02
	Determinação das características reológicas (absorção de água, tempo de desenvolvimento, índice de tolerância a mistura (ITM), estabilidade) por farinografia Absorção de água – faixa de trabalho: 40,0 a 70,0 % Tempo de desenvolvimento – faixa de trabalho: 0 a 60 min Índice de tolerância a mistura – faixa de trabalho: 0 a 200 UF Estabilidade – faixa de trabalho: 0 a 60 min	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 54-21.02
	Determinação das características reológicas (L-P-P/L-W) por alveografia L – faixa de trabalho: 0 a 250 mm P – faixa de trabalho: 10 mmH ₂ O a 200 mmH ₂ O P/L – faixa de trabalho: 0 a 15 mm W – faixa de trabalho: 10 a 600 x 10 ⁻⁴ J	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 54-30.02

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 27/12/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL – FARINHA - FARINHA DE TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. Faixa de trabalho: 0 a 100 unidades/50g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 28-41.03
	Ovos de insetos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. Faixa de trabalho: 0 a 10 unidades/50g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 28-44.01
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL – VEGETAIS IN NATURA (GRÃOS E CEREAIS)	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria Faixa de trabalho: 0,20 a 6,0 g/100g	ICC, Standard Method – 1990, Método 104/1
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL – FARINHA (FARINHA DE TRIGO INTEGRAL)	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. Faixa de trabalho: 0 a 100 unidades/50g	AOAC, Association of Official Analytical Chemists 993.26. 1996
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA (GRÃOS E CEREAIS, CEVADA, TRIGO, MILHO, SOJA, CENTEIO, AVEIA) FARINHAS (FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO), FARELOS (FARELO DE TRIGO).	Determinação de desoxinivalenol por cromatografia líquida com detecção por espectrometria de massas. LQ: 25 µg.L ⁻¹	MANLAB019 Item 6
	Determinação de zearalenona por cromatografia líquida com detecção por espectrometria de massas. LQ: 10 µg.L ⁻¹	MANLAB019 Item 6
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS (ALIMENTOS SEMI PRONTOS)	Determinação de desoxinivalenol por cromatografia líquida com detecção por espectrometria de massas. LQ: 25 µg.L ⁻¹	MANLAB019 Item 6
	Determinação de zearalenona por cromatografia líquida com detecção por espectrometria de massas. LQ: 10 µg.L ⁻¹	MANLAB019 Item 6
<u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SEMENTES (AVEIA/CEVADA/ TRIGO/ SOJA/MILHO/FEIJÃO)	Análise de Pureza	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. Cap. 2
	Determinação de outras sementes por número	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. Cap. 4

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Teste de germinação - Método Rolo de Papel	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.Cap. 5
	Determinação do peso de mil sementes	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.Cap. 12
	Ensaio de Vigor – Teste de Frio e Envelhecimento Precoce - Método Rolo de Papel	França Neto, J.B.; Krzyzanowski, F.C.; Vieira, R.D.; Marcos Filho. J.; Vigor de sementes: Conceitos e teste,2020. MANLAB011 – Manual do Laboratório de Sementes, item 7.
SEMENTES (SOJA/FEIJÃO)	Verificação de outras cultivares	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.Cap. 3
SEMENTES (SOJA)	Teste de tetrazólio	França Neto, J.B.; Krzyzanowski, F.C. Metodologia do teste de tetrazólio em sementes de soja. Londrina: EMBRAPA-Soja, 2022. 103p Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. Cap. 6
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA COSUMO HUMANO	Determinação da cor e verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único LQ: 5 UH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,14 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
ÁGUA BRUTA,ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105 °C LQ: 5,92 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 2540D
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,1 mL L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 2540F
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 32,52 mg O2 L-1	MANLAB009, item 3.9
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias LQ: 2,68 mg O2 L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,94 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 4500P E
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet /Óleos e Graxas Totais LQ: 7,85 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de hidrocarbonetos pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas / óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos) LQ: 7,85 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 F
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo pelo método de espectrofotometria - comprimento de onda ômico LQ: 0,51 mg L-1	MANLAB009, item 3.12
ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa de trabalho: 4 a 10	SMWW 24ªed. Método 4500H+B
	Determinação da temperatura Faixa de trabalho: 5,0 a 40,0 °C	SMWW 24ªed. Método 2550 B
	Determinação da temperatura ambiente Faixa de trabalho: 5,0 a 40,0 °C	MANLAB009, item 3.1
ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA BRUTA	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana Faixa de trabalho: 0 mg L-1 a 10 mg L-1	SWMM, 24ª Edição, Método 4500-O G
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método sonda óptica Faixa de trabalho: 0,11 a 10 mg L-1	SWMM, 24ª Edição, Método 4500-O H
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA: GRÃOS E CEREAIS; FARINHAS: FARINHA DE TRIGO; FARINHA DE CENTEIO; FARINHA DE CEVADA; FARINHA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MANLAB020 item 14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
DE MILHO OU FUBÁ; FARINHA DE SOJA FARELOS: FARELO DE TRIGO; FARELO DE CENTEIO; FARELO DE MILHO OU FUBÁ; FARELO DE SOJA	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 991.14
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS (PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E ALIMENTOS SEMI PRONTOS)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 991.14
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS: ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B.
XXX	XXX	XXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0569	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO QUÍMICO</u>	
ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 4 a 10	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação da temperatura Faixa de trabalho: 5,0 a 40,0 °C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B
	Determinação da temperatura ambiente Faixa de trabalho: 5,0 a 40,0 °C	MANLAB009, item 3.1
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana Faixa de trabalho: 0 mg L-1 a 10 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-O G
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método sonda óptica Faixa de trabalho: 0,11 a 10 mg L-1	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-O H
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA	Amostragem de águas naturais não tratadas – água de abastecimento, em rios e em represas.	MANLAB009, item 3.1
ÁGUA RESIDUAL	Amostragem de Águas em ETE's (indústrias e domésticas).	MANLAB009, item 3.1
ÁGUA TRATADA	Amostragem em Estações de Tratamento de Água (ETA).	MANLAB009, item 3.1
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem de Bebedouros, de Caixas de água e de Torneiras.	MANLAB009, item 3.1
XXX	XXX	XXX