



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 1

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

FOOD INTELLIGENCE LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA. / FOOD INTELLIGENCE

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS		
LÁCTEOS, OVOS E DERIVADOS, SUCOS DE FRUTAS E CARNES	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL ou 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72 - 2015	
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.2, 9.22, 9.73 a 9.74, 9.76 e 9.103 - 2015	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64, 39.66 - 2015	
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 31. Itens 31.1 a 31.6, 31.61, 31.63 a 31.7 - 2015	
	CARNES, OVOS E DERIVADOS, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BOMBONS, CONFEITOS, INSUMOS ALIMENTÍCIOS E LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. - OMA, método 2003.09:2023.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 18/07/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Ácido Fólico por doseamento microbiológico LQ: 38 mcg/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 944.12:2023.
POLPA DE FRUTA	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.92 e 9.93. - 2015
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	POP 11.103 PORTARIA MAPA 410/1974 –
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	ISO 21528-1:2017
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004 ISO 7932:Amend. 1:2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais - capítulo 7 - 2022
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72, 9.103 e 9.104. - 2015
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2004
	Esterilidade Comercial (baixa acidez – pH ≥ 4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	MAPA – Manual de Métodos Oficiais - Capítulo 9 - 2022
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	USDA. FSIS. MLG 5A.04:2014
	<i>Salmonella enteritidis</i> e <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação - Presença/Ausência	ISO 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm CC) LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP 11.102
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 998.08:2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 POP 11.101
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petri-film Enterobacteriaceae Count Plate method) LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP 11.106
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 POP 11.107
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 16649-3:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1, 9.2, 9.22, 9.73 a 9.74, 9.76 e 9.103 - 2015
CARNES E GELATINA	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013 ISO 4833-1:Amend. 1:2022
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
PRODUTOS CÁRNEOS E LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1:Amend. 1:2020
LEITE EM PÓ E GELATINA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/g	ISO 7932:2004 ISO 7932:Amend. 1:2020
CARNES E QUEIJOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. - OMA, método 2003.12:2023
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013 ISO 4833-1:Amend. 1:2022
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 ISO 4833-2:Amend. 1:2022
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Bactérias acidófilas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003 (IDF 117)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais - capítulo 7 - 2022
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR 18/05 – 07/08 POP 11.055
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	0222222222AOAC Intl. - OMA, método 2007.06:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP 11.102
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03. POP 11.107
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.106 AFNOR 3M 01/06-09/97

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.
LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO, BEBIDA LÁCTEA	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/ mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22 a 9.24, 9.4 e 9.92. - 2015
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/ mL	ISO 4831:2006
LEITE EM PÓ E QUEIJOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,4 NMP/g	ISO 6888-3:2004
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013 ISO 4833-1:Amend. 1:2022
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 ISO 4833-2:Amend. 1:2022
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4 e 9.92. - 2015
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
OVOS E DERIVADOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1:Amend. 1:2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP 11.106
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 POP 11.101
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 POP 11.107
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-1:Amend. 1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR 18/03 – 11/02 POP 11.039
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4 e 9.92. - 2015
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de ácido benzoico por cromatografia líquida de alta eficiência com detector espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação qualitativa de amido	MAPA - Manual de Métodos Oficiais - método 1.4 – 2022
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria Amido LQ: 0,47 g/100 g Carboidratos Totais LQ: 0,70 g/100 g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 1.6 – 2022
	Determinação quantitativa de sulfitos por Monier-Williams otimizado LQ: 5 mg/kg	AOAC Intl. - OMA, método 990.28:2023.
Determinação de atividade de água Faixa de Trabalho: 0,250 a 1,000	ISO 18787:2017	
Determinação quantitativa de cálcio por volumetria LQ: 0,04 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 983.19:2023.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação quantitativa de cloretos por volumetria LQ: 0,70 g/100 g	ISO 1841-2:1996
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por volumetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 1.10 - 2022
	Determinação de formaldeído por Colorimetria	AOAC Intl. - OMA, método 931.08:2023.
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – métodos 1.16 e 1.25 – 2022
	Determinação do índice de peróxido por volumetria LQ: 0,05 mEq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 8 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 13 mg/kg	ISO 3091:1975
Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	
Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho de 4,00 a 10,00	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 1.23 - 2022	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,90 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 936:1998
	Teste do gotejamento (dripping test) - método gravimétrico LQ: 1 g/100 g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 1.28 - 2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,15 g/100 g	ISO 1442:1997
	Teor de Ossos por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 1.27 – 2022
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica com forno de micro-ondas Cálcio - LQ: 25 mg/Kg	NMKL 153:1996
LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 10 mg/L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.24 - 2022
LEITE CONDENSADO	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 10 mg/L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.25 - 2022
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose e Glicose: LQ: 4,00 g/100 g Sacarose: LQ: 11,10 g/100 g	NMKL 148:1993

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITE EM PÓ	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno LQ: 1281,1 mg/Kg	POP 12.104
LEITE FLUIDO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g ácido láctico/100mL	AOAC Intl., OMA – 21ª edição Metodo 947.05
MANTEIGA	Determinação da acidez graxa por volumetria LQ: 0,10 mmols/100 g	ISO 1740/ IDF 6: 2004
QUEIJOS	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.22.8 - 2022
	Determinação de ácido benzóico por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 11 mg/kg	ISO 9231 / IDF 139:2008
QUEIJOS, CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria Caseínas e caseinatos – LQ: 0,3 g/100g Queijos – LQ: 0,8 g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
CASEÍNA E CASEINATOS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	ISO 5550:2006 [IDF 78:2006]
SORO DE LEITE EM PÓ, CASEÍNA E CASEINATOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5545:2008 [IDF 90:2008]
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ: 0,02 g de ácido láctico/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 947.05:2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de acidez titulável por volumetria potenciométrica LQ: 1,00 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091/ IDF 86:2010
	Determinação de acidez titulável por volumetria potenciométrica LQ: 0,02 g ácido láctico /100 g	ISO 11869/ IDF 150:2012
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ: 0,02 g ácido láctico /100 g	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 2.2 – 2019
	Determinação de acidez em % Solução Alcalina Normal por volumetria LQ: 0,40 % SAN	MAPA - Manual de Métodos Oficiais – método 2.2 – 2022
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico (UV/Vis) Leite Fermentado LQ: 4,98 mg/kg; Queijo LQ: 6,78 mg/kg; Leite LQ: 5,10 mg/kg	ISO 9231/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ: 23,00 g/100 g	ISO 2911/ IDF 35:2004
	Determinação qualitativa de amido	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.6 – 2022
Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,35 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 930.30:2023.	
Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,18 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 945.46:2023.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação quantitativa de cloretos por volumetria LQ: 0,23 g/100 g	ISO 1738/ IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.9 – 2022
	Determinação da densidade relativa a 15 °C por densitometria digital Faixa de trabalho: 1,027 a 1,038	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.11 – 2022
	Determinação de formaldeído por Colorimetria	AOAC Intl. - OMA, método 931.08:2023.
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.14 – 2022
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectância	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.15 – 2022
	Determinação de dispersabilidade por gravimetria LQ: 80 g/100 g	ISO/TS 17758/ IDF/RM 87:2014
	Determinação de umectabilidade por cronometria LQ: 1 s	ISO/TS 17758/ IDF/RM 87:2014
	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.19 – 2022
	Determinação de umidade, sólidos não gordurosos e gordura por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	ISO 3727-1/ IDF 80-1:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de umidade, sólidos não gordurosos e gordura por gravimetria LQ: 0,32 g/100 g	ISO 3727-2/ IDF 80-2:2001
	Determinação de matéria seca por gravimetria LQ: 9,50 g/100 g	ISO 2920/ IDF 58:2004
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 2,34 g/100 g	ISO 6731/ IDF 21:2010
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 6,81 g/100 g	ISO 6734/ IDF 15:2010
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.21 – 2022
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g	ISO 1211/ IDF 1:2010
	Determinação de gordura total pelo método de butirômetro LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 40:2005
Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 4,90 g/100 g	ISO 2450/ IDF 16:2008	
Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 2,80 g/100 g	ISO 1737/ IDF 13:2008	
Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,35 g/100 g	ISO 1736/ IDF 9:2008	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,45 g/10 g	ISO 7328/ IDF 116:2008
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 10,00 g/100 g	ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 3,20 g/100 g	ISO 1735/ IDF 5:2004
	Determinação do ponto de congelamento por crioscopia Faixa de trabalho: -400 °C a -600 °C	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,40 mEq O ₂ /kg	AOAC Intl. - OMA, método 965.33:2023.
	Determinação de índice de insolubilidade por inspeção visual LQ: 0,50 mL (24 °C)	ISO 8156/ IDF 129:2005
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Leite LQ: 0,45 g/100 mL Creme de leite LQ: 0,40 g/100 g Leite em pó LQ: 3,6 g/100 g	ISO 22662/ IDF 198:2007
Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo processo Spray Drier pelo método "Water Disc" Faixa de Trabalho: Discos A, B, C, D	ADPI Bulletin 916:2021 – American Dairy Products Institute	
Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.35 – 2022	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.36 – 2022
	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,54 g/100 g	ISO 8968-1/ IDF 20.1:2014
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.38 – 2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100 g	ISO 5537/ IDF 26:2023
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 3,00 g/100 g	ISO 5534/ IDF 4:2004
	Determinação de maltodextrina por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de espectrometria de massas LQ: 0,1 g/L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 2.30 – 2022
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 925.32:2023.
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 4.2 – 2022
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,09 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 4.4 – 2022
Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,90 g/100 g	ISO 1871:2009	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 925.30:2023.
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez livre por volumetria LQ: 0,50 mEq/kg	AOAC Intl. - OMA, método 962.19:2023.
	Determinação de açúcares redutores, não redutores e totais por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose – LQ: 6,80 g/100 g Glicose – LQ: 6,80 g/100 g Sacarose – LQ: 2,00 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 977.20:2023.
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 10 mg de HMF/kg	AOAC Intl. - OMA, método 980.23:2023.
	Determinação de sólidos insolúveis pelo método gravimétrico LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g	ABNT NBR 15714-3:2009
Determinação de umidade por refratometria LQ: 1,4740 a 1,5044 (2 3% a 25 %)	AOAC Intl. - OMA, método 969.38-B:2023.	
Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho de 4,00 a 10,00	ABNT NBR 15714-6:2020	
Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis LQ: 6,8 Gothe	AOAC Intl. - OMA, método 958.09:2023.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Perda por dessecação /Extrato seco por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – método 3.14 – 2022
AMENDOIM E PRODUTOS DE AMENDOIM	Determinação de aflatoxinas por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com derivatização pós – coluna e detector de fluorescência Aflatoxina B1 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina B2 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina G1 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina G2 - LQ: 0,32 µg/kg	AOAC Intl. - OMA, método 999.07:2023.
	Determinação de perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ISO 665:2020
	Determinação de ácidos graxos livres por volumetria LQ: 0,04 g ácido oleico /100 g	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ab 5-49 - 2017
	Determinação do índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,04 mEq/kg	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cd 8b-90 - 2017
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Intl. - OMA, método 963.15:2023.
	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 0,75 g/100 g	POP 12.007
	Determinação de Metais por Espectrometria de Absorção Atômica com Chama – Ferro LQ: 3,13 mg/100 g	POP 12.076
	FARINHA DE TRIGO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
SUPLEMENTOS ALIMENTARES	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma indutivamente acoplado (ICP/OES) – Cálcio, Cromo, Cobre, Ferro, Potássio, Manganês, Molibdênio, Magnésio, Fósforo e Zinco Cálcio - LQ: 50,00 mg/kg Cromo - LQ: 0,12 mg/kg Cobre - LQ: 0,50 mg/kg Ferro - LQ: 50,00 mg/kg Potássio - LQ: 50,00 mg/kg Manganês - LQ: 2,50 mg/kg Molibdênio - LQ: 0,125 mg/kg Magnésio - LQ: 5,00 mg/kg Fósforo - LQ: 10,00 mg/kg Zinco - LQ: 25,00 mg/kg	POP 12.115
	Determinação de selênio por espectrometria de emissão de plasma indutivamente acoplado (ICP/OES) por geração de hidretos LQ: 0,25 mcg/L	POP 12.162 Rev. 01
BALAS	Determinação de mentol em bala por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração LQ: 0,040 g/100 g	POP 12.157
CERVEJA E VINHO	Exame Organoléptico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 01 POP 12.201
CERVEJA	Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL	EBC, Analytica, Método 9.43.2 - 2004 POP 12.237
	Determinação do extrato aparente	EBC, Analytica, Método 9.4 - 2004 POP 12.233

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
CERVEJA	Determinação do grau alcoólico por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v	EBC, Analytica, Método 9.2.1 - 2004 POP 12.236
	Determinação do extrato real e extrato primitivo por cálculo	EBC, Analytica, Método 9.4 - 2004 POP 12.232 POP 12.234
	Determinação de cor em cerveja por espectrofotometria	EBC, Analytica, Método 8.5 - 2004 POP 12.235
	Determinação de frutose, glicose, sacarose, maltose e lactose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose, Sacarose, Lactose e Glicose: LQ: 0,05 g/100 mL Maltose: LQ: 0,03 g/100 mL	POP 12.099
CERVEJA, REFRIGERANTES E BEBIDAS GASEIFICADAS	Determinação de pressão por método da manometria Faixa: 0,000 atm 20 °C a 5,921 atm 20 °C	EBC, Analytica, Métodos 9.28.3 - 2017
VINHO	Determinação do grau alcoólico real por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 03 POP 12.203
	Determinação da acidez total pelo método titulométrico LQ: 1,0 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 05 POP 12.205
	Determinação da acidez fixa por cálculo LQ: 0,1 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 07 POP 12.207

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
VINHO	Determinação da acidez volátil pelo método de destilação e titulometria LQ: 1,0 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 06 POP 12.206
	Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 02 POP 12.202
	Determinação do extrato seco total, extrato seco reduzido e relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo LQ: 0,1 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 10 POP 12.208 POP 12.209 POP 12.210
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 11 POP 12.211
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,2 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 13 POP 12.213
	Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,01 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 16 POP 12.214
	Determinação de cloreto por titulometria potenciométrica LQ: 0,01 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 18 POP 12.231

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
VINHO	Determinação de sulfato pelo método semi-quantitativo LQ: 0,7 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 19 POP 12.216
	Determinação de metanol por cromatografia gasosa LQ: 19,0 mg/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres - 2005, Cad. 04, Método 25 POP 12.221
	Determinação de pressão por método da manometria Faixa: 0,00 atm 20 °C a 9,87 atm 20 °C	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS314-02:R2003
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Sacarose – LQ: 1 g/L Glicose – LQ: 1 g/L Frutose – LQ: 1 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311-03:R2016
	Determinação de ácido cítrico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 0,1 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-04:R2009
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-15:R2011
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria (otimizado) LQ: 10 mg/L	AOAC Intl., OMA – 21ª edição Método 990.28

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
VINHO	Determinação quantitativa de Sulfatos por gravimetria LQ: 0,49 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS321- 05A:2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS-04:R2009
	Determinação de acidez volátil por destilação e titulometria LQ: 0,8 mEq/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313- 02:R2015
	Determinação de acidez total por titulometria LQ: 1,3 mEq/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313- 01:R2015
	Determinação de cloretos por titulador automático LQ: 0,01 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS321- 02:R2009
	Determinação do grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,4 % (v/v) a 20 °C	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS312- 01B:R2021
	Determinação de massa específica e densidade relativa por densimetria LQ: 0,788 g/cm ³	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS312- 01B:R2021
	Determinação de acidez fixa por cálculo LQ: não aplicável	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313- 03:R2009
	Determinação de extrato seco total por cálculo LQ: não aplicável	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS2-03B:R2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
VINHO	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo LQ: não aplicável	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS2- 03B(NOTA):R2012
BEBIDAS DESTILADAS	Determinação de cobre por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 0,5 mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-BS-30:R2009
SUCO DE FRUTAS	Determinação de sorbitol por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,07 g/L	EN12630:1999
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:Amend. 1:2016
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (incubação a 22 °C) LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW 9215. 9215A e B.:2023
	<i>Enterococcus</i> spp.– Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	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>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Determinação da turbidez nefelométrica (NTU) Faixa de trabalho: 0 a 500 NTU	ISO 7027-1:2016
	Determinação de Cor – método da comparação visual Faixa de trabalho: 0 a 70 mg Pt/L	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação do pH – método eletrométrico Faixa de trabalho: 4,00 a 10,0	ABNT NBR 9251:1986
	X X X	X X X X X