



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 11

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 contagem (UFC)
LQ: 1 UFC/MI ou 10 UFC/g

POP 11025

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela
técnica de contagem (UFC)
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11029

Estafilococos coagulase positiva – Determinação
quantitativa pela técnica de contagem em superfície
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11034

Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela
técnica de contagem em superfície
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11037

Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica
de contagem em superfície
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11040

CARNES, OVOS E
DERIVADOS,
ACHOCOLATADOS E
PRODUTOS DE
CACAU, BOMBONS,
CONFEITOS, INSUMOS
ALIMENTÍCIOS E
LÁCTEOS

Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica
de Presença/Ausência (BAX® Automated System)

POP 11039

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/10/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

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>	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Ácido Fólico por doseamento microbiológico LQ: 38 mcg/100 g	POP 11061
POLPA DE FRUTA	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,6 NMP/g	POP 11.032 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Edition, 2015 - APHA
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> B-glicuronidase – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2003.11 – 21 th ed.2019
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – II Métodos Microbiológicos – ensaio 6 - 2018
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Ed., 2015 – APHA POP 11.092

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	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 6888-3:2003
	Esterilidade Comercial (baixa acidez – pH ≥ 4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – II Métodos Microbiológicos – ensaio 8 - 2018
	Escherichia coli O 157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX® Automated System)	USDA. FSIS. MLG 5A.04
CARNES	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	POP 11.029 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Edition, 2015 - APHA
CARNES E GELATINA	Bactérias Mesófilas Aeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:2003
PRODUTOS CÁRNEOS E LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

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>	
LEITE EM PÓ E GELATINA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g	ISO 7932:2004
CARNES E QUEIJOS	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Bax® Automated System)	POP 11.055 AOAC Official Methods of Analysis. Method 2003.12 - <i>Listeria monocytogenes</i> in foods 2003
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Bactérias acidófilas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem 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: 5

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 (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – II Métodos Microbiológicos – ensaio 6 - 2018
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Bax® Automated System)	POP 11.055 AFNOR 18/05 – 07/08
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 ou mL	POP 11.092 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Edition, 2015 - APHA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou 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 contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

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>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Ed., 2015 – APHA POP 11.092
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX® Automated System)	POP 11.039 AFNOR 18/03 – 11/02
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Ed., 2015 – APHA POP 11.092

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 QUÍMICOS</u>	
LEITE FERMENTADO; LEITE PASTEURIZADO; LEITE EM PÓ; LEITE EM PÓ MODIFICADO; LEITE UAT/UHT; QUEIJOS; DOCE DE LEITE; MANTEIGA; IOGURTE; CREME DE LEITE UHT; BEBIDAS LÁCTEAS; COMPOSTOS LÁCTEOS; COALHADA; CREME DE LEITE PASTEURIZADO MANTEIGA	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 1,0 g/100 g ou 1,0 g/100 mL Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100 g ou 0,1 g/100 mL	POP 12.555 POP 12.550
LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO E LEITE CONDENSADO	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 10 mg/L	IN nº 30/2018 – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2018 – método 2.24
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
CERVEJA E VINHO	Exame Organoléptico	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.201
CERVEJA	Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL	Analytica-EBC. Method 9.43.2 Specific Gravity of Beer using a Density Meter. Section 9 Beer. October 2004; 5 th Edition, 2010 POP 12.237

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

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 (CONTINUAÇÃO)	Determinação do extrato aparente	Analytica-EBC. Method 9.4 Original, Real and Apparent Extract and Original Gravity of Beer. Section 9 Beer. October 2000, 5 th Edition, 2010 POP 12.233
	Determinação do grau alcoólico por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v	Analytica-EBC. Method 9.2.1 Alcohol in Beer by Distillation. Section 9 Beer. December 2008, 5 th Edition, 2010 POP 12.236
	Determinação do extrato real e extrato primitivo por cálculo	Analytica-EBC. Method 9.4 Original, Real and Apparent Extract and Original Gravity of Beer. Section 9 Beer. October 2000, 5 th Edition, 2010 POP 12.232 POP 12.234
	Determinação de cor em cerveja por espectrofotometria	Colour of Wort: Spectrophotometric Method (IM), Analytica - EBC, Section Wort, Method 8.5 e 9.6 - 5 th Edition, 2010, 2a. Revision POP 12.235
VINHO	Determinação do grau alcoólico real por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.203
	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 1,0 meq/L	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.205 – rev.06

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>	
VINHO (CONTINUAÇÃO)	Determinação da acidez fixa por cálculo LQ: 0,1 meq/L	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.207
	Determinação da acidez volátil pelo método de destilação e titulometria LQ: 1,0 meq/L	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.206
	Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 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	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.208 POP 12.209 POP 12.210
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/L	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União – Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.211

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

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 (CONTINUAÇÃO)	<p>Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,2 g/L</p> <p>Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,01 g/L</p> <p>Determinação de cloreto por titulometria potenciométrica LQ: 0,01 g/L</p> <p>Determinação de sulfato pelo método semi-quantitativo LQ: 0,7 g/L</p> <p>Determinação de metanol por cromatografia gasosa LQ: 19,0 mg/L</p>	<p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.213</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.214</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.231</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.216</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.221</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

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	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Detreminação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	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	Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 22 th Ed. 2015 - APHA
	Enterococos/ Streptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
X X X	X X X X X	X X X