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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 12

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Fundação Universidade de Passo Fundo / Centro de Pesquisa em Alimentação

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA, AGUA TRATADA, AGUA PARA CONSUMO HUMANO, AGUA SALINA, ÁGUA SALOBRA	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	SMWW, Método 9215 A e B: 2023.
	Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW, Método 9223 B: 2023.
ÁGUA BRUTA ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, Método 9221 B, C, E e F: 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água de chiller SUPERFÍCIES Superfícies (swabs)	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2021.
	Salmonella spp – Detecção, enumeração e sorotipagem.	ISO 6579-3:2021.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2011.03. 2016 (AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05).
SUPERFÍCIES Superfícies (swabs)	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2004.02. 2016. (AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04).
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____ **Em, 25/03/2025**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos de Colmeia Pescados e produtos da pesca, Carnes, Produtos cárneos, Ovos e derivados, Alimentos para animais LACTEOS Leite, Produtos lácteos BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo, Água mineral, Polpas de frutas, Sucos de frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparo líquido para refrescos, Pó para preparo de refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2021.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2011.03. 2016 (AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05).
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2004.02. 2016. (AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04).
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	BAM. Chapter 18. 2001.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA. 991.14. 2016.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.751 e 9.935:2015.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos de Colmeia Pescados e produtos da pesca, Carnes, Produtos cárneos, Ovos e derivados, Alimentos para animais LACTEOS Leite, Produtos lácteos BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo, Água mineral, Polpas de frutas, Sucos de frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparo líquido para refrescos, Pó para preparo de refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Coliformes totais e coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 10 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92:2015.
	Clostridium sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2016.
LACTEOS Leite, Produtos lácteos	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
LACTEOS Leite cru	Contagem de Células Somáticas – Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo. Faixa: 1 até 9.999 (X1000) CS/mL	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006).
	Contagem Padrão em Placas - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo. Faixa: 1 até 9.999 (X1000) UFC/mL	ISO 21187:2021 (IDF 196:2021).

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação qualitativa de matéria macroscópica pela técnica de Presença/Ausência.	PTMC-38.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, Farinhas, Farelos, Especiarias íntegras e Moídas	*Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2011.03. 2016 (AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05).
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA. 2004.02. 2016. (AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04).
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	BAM. Chapter 18. 2001.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA. 991.14. 2016.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.751 e 9.935:2015.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, Farinhas, Farelos, Especiarias íntegras e Moídas	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 10 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92:2015.
	Clostridium sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinha - Farinha de trigo	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ: 1/50g	AOAC Intl. – OMA, método 972.32:2023.
	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl. – OMA, método 972.32:2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Alimentos processados - Tomates e polpas	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ: 1/200g	AOAC Intl. – OMA, método 955.46:2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Alimentos processados - Extrato de tomate	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ:1/100g	AOAC Intl. – OMA, método 955.46:2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura - Grãos e sementes	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ: 1/225g	AOAC Intl. – OMA, método 950.86:2023.
	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Intl. – OMA, método 950.86:2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUIMICOS**	
LÁCTEOS Leite cru	Determinação de gordura por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,11 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
	Determinação de proteína total por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,06 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
	Determinação de lactose anidra por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,08 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
	Determinação de sólidos totais por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,21 g/100 g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
LÁCTEOS Leite cru	Determinação de Sólidos não gordurosos por cálculo através da diferença entre sólidos totais menos gordura. Faixa: 0,10 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
	Determinação de ureia por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 3,94 mg/dl	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
	Determinação de caseína por espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,07 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013).
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência.	PTSE-03.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,32 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,18 g/100g	PTFQ – 01.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 0,49 g/100g	PTFQ – 07.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,11 g/100g	PTFQ – 16.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 0 a 14	PTFQ – 24.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal in natura - Trigo Farinha - Farinha de trigo	Determinação do número de queda (Falling number) por método enzimático. LQ: 60 segundos	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 56-81.04.
	Determinação das características reológicas por Alveografia - Tenacidade (P). Faixa de trabalho: 10 a 200 mm H_2O Determinação das características reológicas por Alveografia - Extensibilidade (L). Faixa de trabalho: 0 a 250 mm Determinação das características reológicas por Alveografia - Força geral do glúten (W). Faixa de trabalho: 10 a 600 x 10^{-4}J Determinação das características reológicas por Alveografia -Índice de crescimento (G). Determinação das características reológicas por Alveografia - Relação (P/L). Faixa de trabalho: 0 a 15 Determinação das características reológicas por Alveografia - Índice de elasticidade (IE) %.	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 54-30.02.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal in natura - Trigo Farinha - Farinha de trigo	Determinação das características reológicas por Farinografia – Absorção de Água. Faixa: 45% a 75% Determinação das características reológicas por Farinografia – Estabilidade. Faixa: 1 a 60 minutos	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 54-21.02.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal in natura - Trigo Farinha - Farinha de trigo	Determinação das características reológicas por Farinografia – Tempo de desenvolvimento. Faixa: 1 a 60 minutos Determinação das características reológicas por Farinografia – Índice de tolerância à mistura (ITM). Faixa: 0 a 500 UF	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 54-21.02.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinha - Farinha de trigo	Determinação de Cinzas a 600°C por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 8-12.01.
	Determinação de Umidade a 130°C por gravimetria. LQ: 0,15 g/100g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 44-15.02.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes, Produtos cárneos	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,62 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de lipídios / gordura total por gravimetria. LQ: 0,49 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,11g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 0 a 14	ISO 2917:1999.
	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,32g/100g	ISO 1871:2009.
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de cobre por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3111B:2023.
	Determinação de manganês por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3111B:2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de zinco por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno. LQ: 0,30 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3111B:2023.
	Determinação de ferro por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno. LQ: 0,30 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3111B:2023.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C. LQ: 9,85 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540B:2023.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 2,23 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340C:2023.
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 1,07 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B:2023.
ÁGUA BRUTA ÁGUA RESIDUAL	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias. LQ: 0,92 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5210B:2023.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria. Faixa de trabalho: 20 mg O^2/ L a 2000 mg O^2 /L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220D:2023.
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico. Faixa de trabalho: 0,05 mg/L a 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 P E:2023.
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico. LQ: 0,36 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500NH3 C:2023.
	Determinação de nitrogênio pelo método macro Kjeldahl. LQ: 0,61 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Norg B:2023.
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis. LQ: 0,10 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F:2023.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C. LQ: 5,27 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D:2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA BRUTA ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C. LQ: 9,85 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B:2023.
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C. LQ: 10,80 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C:2023.
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS). Faixa de trabalho: 0,1 a 2,0 mgL	SMWW, 24ª Edição, Método 5540 C:2023.
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet / Óleos e Graxas Totais. LQ: 4,67 mg/L	ABNT NBR 13348:2016.
SAÚDE ANIMAL	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SORO SANGUÍNEO DE EQUÍDEOS	Ensaio de imunodifusão em gel de Agar para identificação de anemia infecciosa equina.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - equinos - Volume IV, item 4.1 B. PTLDV-02.
	Diagnóstico sorológico de mormo pela técnica de ELISA.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - equinos - Volume IV, item 4.2 A. PTLDV-10.
SORO SANGUÍNEO DE AVES	*Salmonella* Gallinarum e *Salmonella* Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de soroaglutinação rápida (SAR) em placa.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.1 B. PTCDSA 02.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SORO SANGUÍNEO DE AVES	*Mycoplasma gallisepticum* – Determinação qualitativa pela técnica de soroaglutinação rápida (SAR) em placa.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.2 B. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de Agosto de 2001. PTCDSA 02.
	Mycoplasma synoviae – Determinação qualitativa pela técnica de soroaglutinação rápida (SAR) em placa.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.2 B. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de Agosto de 2001. PTCDSA 02.
	Salmonella Gallinarum e *Salmonella* Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de soroaglutinação lenta em tubo.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.1 C. PTCDSA 06.
	Mycoplasma gallisepticum – Determinação pela técnica de ELISA.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.2 A. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de Agosto de 2001. PTCDSA 04.
	Mycoplasma synoviae – Determinação pela técnica de ELISA.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.2 A. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de Agosto de 2001. PTCDSA 04.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0614	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SORO SANGUÍNEO DE AVES	*Mycoplasma melleagridis* – Determinação pela técnica de ELISA.	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, item 4.2 A. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de Agosto de 2001. PTCDSA 04.
Aves mortas; Órgãos de aves; Ovos; Embriões; Ovos de aves comerciais ou in natura; Ovos de aves embrionados e bicados; Ovos férteis; Material de cama de aves; Ninho; Swab de Arrasto/Propé; Swab de aves; Swab de ambientes; Swab de cloaca; Swab de gaiola; Swab de mão; Swab de superfície, instalação e equipamentos; Swab de cama; Swab de fundo/Forro de caixa; Swab de articulações; Swab de órgãos; Fezes de aves; Forro de caixa; Mecônio de aves; Pó residual de fábrica de ração; Resíduo de incubatório; Fundo de gaiola; Maravalha; Gemas de aves; Ração; Farelo e farinha; Resíduo de incubação; Penugem; Gaiola; Soro sanguíneo; Outros materiais de aves	Diagnóstico bacteriológico de *Salmonella* spp, *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Gallinarum, *Salmonella* Pullorum, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* monofásica pela técnica da caracterização bioquímica e antigênica da cepa bacteriana isolada (aglutinação rápida em lâmina).	Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - aves - Volume II - Parte A, itens 4.1 D e 4.1 E. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 20, de 21 de outubro de 2016. PTCDSA 01.
x-x-x	x-x-x	x-x-x