

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 5

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 ÁGUA BRUTA, AGUA TRATADA, AGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO, AGUA SALINA/ SALOBRA	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 22 nd .ed. 2012.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 9223 B. 22 st ed. 2012.
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - ÁGUA DE CHILLER, - AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS)	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19 th ed. 2012.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, PRODUTOS DE COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19 th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (PetriFilm ColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19 th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
EMBUTIDOS, CARNE MOÍDA, HAMBURGUER	Determinação quantitativa de sujidades leves. LQ:1/225g	AOAC Official methods. Chapter 16. 973.60. 19 th ed. 2012.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 29/09/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0614	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LACTEOS - LEITE, - PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19 th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19 th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
LACTEOS - LEITE CRÚ	Células Somáticas – Contagem pelo método de Citometria de fluxo Faixa: 1 a 9.999 células/mL	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2: 2006)
	Bactérias totais - Contagem pelo método de Citometria de fluxo Faixa: 1 a 9.999 bactérias/mL	ISO 21187:2004 (IDF 196:2004)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, FARINHAS, FARELOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2002
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19 th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19 th ed. 2012.
FARINHA DE TRIGO	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/50g	AOAC Official methods. Chapter 16. 972.32. 19 th ed. 2012.
TOMATES E POLPAS	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Official methods. Chapter 16. 972.32. 19 th ed. 2012.
	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/200g	AOAC Official methods. Chapter 16. 955.46. 19 th ed. 2012.
EXTRATO DE TOMATE	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ:1/100g	AOAC Official methods. Chapter 16. 955.46. 19 th ed. 2012.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0614	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>	
GRÃOS E SEMENTES	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/225g	AOAC Official methods. Chapter 16. 950.86. 19 th ed. 2012.
	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Official methods. Chapter 16. 950.86. 19 th ed. 2012.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS	Determinação qualitativa de matéria macroscópica pela técnica de Presença/Ausência	PTMC-38 revisão 03
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19 th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
<u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SEMENTES	Análise de Pureza	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009
	Teste de Germinação	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009
	Determinação de outras sementes por número	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009
<u>SAÚDE ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SORO SANGUÍNEO DE EQUÍDEOS	Ensaio de imunodifusão em gel de Agar para identificação de anemia infecciosa equina.	Portaria MAPA Nº 84, de 19 de outubro de 1992.
	Diagnóstico sorológico do mormo por meio da técnica de fixação do complemento	Instrução Normativa MAPA Nº 12, de 29 de janeiro de 2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0614	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - LEITE CRÚ	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de Gordura por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Proteína por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Lactose - por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Sólidos Totais - por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 1,0 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Sólidos não gordurosos por cálculo através da diferença entre sólidos totais menos gordura Faixa: 1,0 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 12/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Lipídios por extração com solvente em Soxhlet LQ: 0,1 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 32/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral fixo por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 18/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 17/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS	Determinação de aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência	PTSE-03 revisão 12
	Determinação da composição de ácidos graxos por Cromatografia gasosa com espectrometria de massas em série (GC-MS/MS), contemplando: ácidos graxos individuais, gordura saturada, gordura insaturada, gordura poliinsaturada, gordura trans e perfil de ácidos graxos. LQ: 0,03 g/100 g	PTCRO 03 revisão 07 AOCS Method Ce 1f-96
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, - PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Lipídios por Soxhlet LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	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 QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,1 g/100g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
LACTEOS LEITE CRU, LEITE EM PÓ	Determinação do índice de CMP (caseínomacropéptido) por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) LQ: 12,0 mg/L	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 68, de 14 de dezembro de 2006. V - métodos quantitativos. Índice de CMP. p 26-28
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105 °C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Portaria N° 108, de 04 de setembro de 1991. Método n° 02
FARELO DE SOJA	Determinação de Atividade ureática por potenciometria Faixa: 2 a 12	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Portaria N° 108, de 04 de setembro de 1991. Método n° 20
TRIGO, FARINHA DE TRIGO	Determinação do número de queda (Falling number) LQ: 62 segundos	AACC International. Method 56- 81.03 11 th ed.
	Determinação da caracterização (Força geral do glúten(W), Índice de crescimento(G), Índice de elasticidade(IE), Tenacidade(P), Extensibilidade(L) e Relação(P/L) por alveografia LQ: 50x10 ⁻⁴ J	AACC International. Method 54- 30.02 11 th ed.
	Determinação da caracterização (Absorção de água, Estabilidade, Índice de tolerância a mistura e Tempo de desenvolvimento da massa) por farinografia LQ: 1 minuto	PTCER 05 revisão 13
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Cinzas a 600°C por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	AACC International. Method 8- 12.01 11 th ed,
	Determinação de Umidade a 130°C por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	AACC International. Method 44- 15.02 11 th ed,
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X