



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 9

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

MINERVA S/A / MINERVA S/A LABORATÓRIO CENTRAL

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0652

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E  
BEBIDAS**

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  
CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS ( Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)

*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR

AOAC Intl.- OMA, 2003.09:2023  
AFNOR QUA 18/03 - 11/02

*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 6579-1:2021

*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR

MAMB 37  
USDA/FSIS/USA-MLG  
4C.07.2017

*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR

MAMB 51  
USDA/FSIS/USA-MLG 4.15.2024

*Listeria* spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de PCR

MAMB 07  
AFNOR QUA 18/05-07/08  
AFNOR QUA 18/06-07/08

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 03/04/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0652	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS ( Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 38 USDA/FSIS/USA - MLG 8A.2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 52 USDA/FSIS/USA - MLG 8.14.2024
	<i>Escherichia coli O157:H7</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 08 USDA/FSIS/USA – MLG 5.A.04.2014
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 08 USDA/FSIS/USA – MLG 5.B.05.2014
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 990.12:2023 AFNOR 3M 01/1-09/89
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS ( Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Int. – OMA, 991.14:2023
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 998.08:2023
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAMB 36 AFNOR 01/02-09/89C
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2015
	Coliformes Totais – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 4831:2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ISO 7251:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS ( Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	Coliformes Termotolerantes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 997.02:2023
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 2003.07:2023 AOAC Intl. – OMA, 2003.11:2023 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 2003.01:2023 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS ( Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	ISO 15213-1: 2023
	Teste Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH $\geq$ 4,6	MAPA – Manual Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Cap.9.2022 3ª edição
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE EQUIPAMENTOS E CARCAÇAS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl.- OMA, 2003.09:2023 AFNOR QUA 18/03 - 11/02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 37 USDA/FSIS/USA-MLG 4C.07.2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 51 USDA/FSIS/USA-MLG 4.15.2024
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 07 AFNOR QUA 18/05-07/08 AFNOR QUA 18/06-07/08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE EQUIPAMENTOS E CARÇAÇAS	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 08 USDA/FSIS/USA – MLG 5.A.04.2014
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 08 USDA/FSIS/USA - MLG 5B.05.2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE EQUIPAMENTOS E MANIPULADOR	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	AOAC Intl. – OMA, 990.12:2023 AFNOR 3M 01/1-09/89
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	AOAC Intl. – OMA, 2003.07:2023 AOAC Intl. – OMA, 2003.11:2023 AFNOR 3M 01/09-04/03
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE CARÇAÇAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (swab)	ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	ISO 21528-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE CARCAÇAS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	AOAC Int. – OMA, 991.14:2023
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	AOAC Intl. – OMA, 998.08:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 38 USDA/FSIS/USA - MLG 8A.2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MAMB 52 USDA/FSIS/USA - MLG 8.14.2024
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> (Swab)	AOAC Intl. – OMA, 997.02:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS (Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	Ractopamina - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio LQ: 0,1 µg/Kg	MAFQ 24
	Ractopamina - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio LQ: 0,1 µg/Kg	MAFQ 27
	Avermectina - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio LQ: 5,0 µg/Kg	MAFQ 25
	Determinação de gorduras por gravimetria e extração com soxhlet. LQ: 0,13 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,74 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,64 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos Método 5.5 , 2024 3º Ed.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0652</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES (Bovina; Suína e Aves) E PRODUTOS CÁRNEOS (Carne bovina em conserva; Carne Cozida e Congelada; Carne moída; Almôndega; Hambúrguer; Steak; Beef Jerky; Bacon; Quibe; frango em tiras e desfiado; Pepperoni; Carne com Molho; Suíno Desfiado)	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,12 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,49 g/100g	ISO 1871:2009
<b>X X X</b>	<b>X X X X X</b>	<b>X X X</b>