



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 16

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA. / LABORATÓRIO CENTRAL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - 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	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.11
	Coliformes Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 10/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Bacillus cereus</i> Presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF - 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF - 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF - 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7- Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15-06/08 ME_LAB_9231
<i>Escherichia coli</i> stec – sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli stec</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10-04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13-05/07 ME_LAB_9234
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06-07/04 ME_LAB_9230
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1: 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias Produtoras de Ácido Láctico - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR BRD 07/25-01/14 ME_LAB_9259
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03B ME_LAB_9241
DNA Suíno - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9261	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Clostridium sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	<i>Shigella</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 21567:2004
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9270
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9270
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055 ME_LAB_9271
	Enterotoxinas estafilocócicas - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	ME_LAB_9274
	DNA Suíno - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9810
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16 ME_LAB_9283
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2019.02.
	<i>Campylobacter</i> spp, <i>Campylobacter jejuni</i> e <i>Campylobacter coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9285
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAL IN NATURA; FARINHA; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS MOIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS	Proteína de Leite - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 5,0 mg/kg	ME_LAB_9619
	Proteína de Peixe - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio LQ: 4,00 mg/kg	ME_LAB_9626
	Proteína de Leite - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	AOAC RI 101501 ME_LAB_9620
	Proteína de Soja - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9623
	Proteína de Soja - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9622
	Proteína de Ovo - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9621
	Proteína de Glúten - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 5 mg/kg	AOAC RI 061201 ME_LAB_9618
	DNA de Mostarda – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9617
	DNA de Mostarda – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9615
	DNA de Aipo – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9615

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
<u>LÁCTEOS; LEITE</u>	Proteína de Soja - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9623
	Proteína de Soja - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9622
	Proteína de Ovo - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 2,5 mg/kg	ME_LAB_9621
	Proteína de Glúten - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 5,0 mg/kg	AOAC RI 061201 ME_LAB_9618
	DNA de Mostarda – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9617
	DNA de Mostarda – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9615
	DNA de Aipo – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9615
	Proteína de Peixe - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio LQ: 4,00 mg/kg	ME_LAB_9626
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS; LÁCTEOS; LEITE; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAL IN NATURA; FARINHA; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS MOIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS; ALIMENTOS PROCESSADOS	DNA de Soja – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9615
	DNA de Gergelim – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9616

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
SUPERFÍCIES; SWAB; PLACAS DE CONTATO	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223
<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16 ME_LAB_9283	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10-04/05 ME_LAB_9233
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06-07/04 ME_LAB_9230
	<i>Bacillus cereus</i> Presuntivo - 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 profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2023
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	DNA Suíno - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ME_LAB_9810
<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amd. 1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amd. 1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	<i>Enterococcus spp</i> 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
	Microorganismos viáveis a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Microorganismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; LÁCTEOS; LEITE ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella Enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella Typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
ISOLADOS DE <i>SALMONELLA</i> spp	<i>Salmonella</i> spp. – Sorotipificação	ISO/TR 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06-07/04 ME_LAB_9230
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 7251:2005
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	ME_LAB_9284
CARNES; PRODUTOS CARNEOS: CARNE SUÍNA	Determinação de Ractopamina pela técnica de elisa LQ Músculo: 0,10 µg/kg	ME_LAB_9813
ISOLADOS BACTERIANOS	Determinação de resistência microbiana pela técnica de micro diluição em placas	ME_LAB_9255
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 1,50 g/100 g	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4a edição. Método 080/IV.
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 1,50 g/100 g	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4a edição Método 080/IV.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Umidade por Gravimetria. LQ: 2,00 g/100 g	ISO 1442:2023
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,0g/100 g	ISO 937:2023
	Determinação de Relação U/P por Cálculo. LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Amido por espectrofotometria. LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de Amido com lugol. Positivo / Negativo	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 935.49
	Determinação Carboidratos Totais por espectrofotometria. LQ: 0,5g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6
	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria. LQ: 0,40 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de trabalho: 4 -10	ISO 2917:1999
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de Bases voláteis totais por titulometria. LQ: 15,00 mg N/100 g	ME_LAB_9534
	Determinação de Cálcio por Absorção Atômica após digestão por microondas em base seca. LQ Cálcio em base seca: 0,1 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV/Vis. LQ: 5 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV/Vis. LQ: 25 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos Totais por cálculo LQ: 5 mg/kg	ISO 2918:1975 e ISO 3071:1975
	Determinação qualitativa de nitritos Positivo/Negativo	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4a edição. Método 278/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lípidios por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ME_LAB_9625
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,10 g/100 g	ME_LAB_9377
	Determinação de índice de peróxido por titulometria. LQ: 0,50 meqO ₂ /kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação de fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,04 g/100 g	ME_LAB_9426
	Determinação de Atividade de Água. LQ: 0,030	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de Colágeno por espectrofotometria. LQ: 0,10 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.26
	Determinação de Sódio por Absorção Atômica após digestão por microondas. LQ: 40,0 mg/100 g	ME_LAB_9522
	Determinação de cloreto de sódio por Espectroscopia de Infravermelho Próximo (NIR). Faixa de trabalho: 0,10 g/100 g a 8,00 g/100 g	ME_LAB_9514
	Determinação de umidade por Espectroscopia de Infravermelho Próximo (NIR). Faixa de trabalho: 9,70 a 81,50 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2007.04
	Determinação de lipídios por Espectroscopia de Infravermelho Próximo (NIR). Faixa de trabalho: 1,00 a 86,10 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2007.04
	Determinação de proteína por Espectroscopia de Infravermelho Próximo (NIR). Faixa de trabalho: 3,10 a 48,80 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2007.04
Determinação do teor partículas ósseas por gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ME_LAB_9477	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ácido Graxos Saturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Monoinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Polinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Trans por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de colesterol por cromatografia gasosa LQ: 10 mg/100 g	ME_LAB_9638
	Determinação de fibra alimentar por método enzimático- gravimétrico LQ: 0,50 g/100 g	ME_LAB_9640
	Determinação de açúcares totais por volumetria LQ: 0,50 g/100g	ME_LAB_9637
	Determinação de energia bruta por cálculo	ME_LAB_9357
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Ácido Graxos Saturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Monoinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Polinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Trans por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Colesterol por cromatografia gasosa LQ: 10 mg/100 g	ME_LAB_9638
	Determinação de fibra alimentar por método enzimático-gravimétrico LQ: 0,50 g/100 g	ME_LAB_9640
	Determinação de açúcares totais por volumetria LQ: 0,50 g/100g	ME_LAB_9637
	Determinação de energia bruta por cálculo	ME_LAB_9357
ÁGUAS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	Determinação de pH por Método Eletrométrico Faixa: 4 - 10	SMWW, 23a edição, Método 4500H+ B
	Determinação da Turbidez por Método Nefelométrico LQ: 0,10 NTU	SMWW, 23a edição, Método 2130B
	Determinação da Condutividade Eletrolítica LQ: 5,00 µS/cm	SMWW, 23a Edição, Método 2510B
	Determinação da Dureza por Método Titulométrico por EDTA LQ: 3,00 mg/L	SMWW, 23a Edição, Método 2340C
	Determinação de Cloretos por Método Argentométrico LQ: 5,000 mg/L	SMWW, 23a Edição, Método 4500Cl- B
	Determinação de cloro residual pelo método espectrofotométrico co N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23a Edição, Método 4500Cl G
	Determinação de cor pelo método espectrofotométrico LQ: 10 uH	SMWW, 23a Edição, Método 2120 C
	Determinação de minerais por espectroscopia de absorção atômica absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno LQ Ferro = 0,10 mg/L LQ Sódio = 0,20 mg/L	SMWW, 23a Edição, Método 3111B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0695	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.046
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,80 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.005.
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 1,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.014.
	Determinação de índice de peróxido por volumetria - Método a frio LQ: 2,00 mEq O ₂ /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023 - Método N° 2021.032
	Determinação de acidez por titulometria LQ para Óleos: 1,00 mg/g LQ Para Gordura: 1,00 %	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4a edição. Método 325/ IV.
	Determinação de acidez por titulometria LQ para farinhas: 1,00 mg/g LQ para óleos e gorduras: 1,00%	IAL. Instituto Adolfo Lutz. 4 edição. Método 415/IV.
	Determinação de acidez oleica por titulometria LQ: 1,00 %	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.028
	Determinação de índice de acidez por titulometria LQ: 1,00 mg/g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método N° 2021.027
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; PRODUTOS PROTEÍCOS DE VEGETAIS	Determinação de Ácido Graxos Saturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Monoinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639
	Determinação de Ácido Graxos Polinsaturados por cromatografia gasosa LQ: 0,05 g/100g	ME_LAB_9639

