



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

MACEDO AGROINDUSTRIAL LTDA. / LABORATÓRIO DE ALIMENTOS SÃO JOSÉ

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	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: AMOSTRAS AMBIENTAIS; SWAB DE EQUIPAMENTOS.	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M). LQ = 1 UFC/placa	AOAC Official Methods of Analysis. 997.02. 20 th ed. 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method/3M). LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.01. 20 th ed. 2016.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:1996 – AMD1:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/placa	ISO 4833:2013
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis. 2004.02 VIDAS® <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20 th ed. 2016.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® (LMX)).	AOAC Official Methods of Analysis. 2013.11. 20 th ed. 2016.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/10/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/cm2	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12. 20 th ed. 2016.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/placa	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12. 20 th ed. 2016.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis. 2011.03. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) 2011. 20 th ed. 2016.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SPT))	AOAC Official Methods of Analysis. 2013.01. 20 th ed. 2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis. 2004.02 VIDAS® <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20 th ed. 2016.
LÁCTEOS: LEITE; PRODUTOS LÁCTEOS.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:1996 – AMD1:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS.	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS.	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate method/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.01 20 th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	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. 2003.11. 20 th ed. 2016.
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Escherichia coli</i> O157:H7 (UP)).	AOAC Certificado N° 060903. <i>Escherichia coli</i> O157 (including H7) pelo sistema VIDAS® (UP).
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ = 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 20 th ed. 2016.
	Coliformes termotolerantes (Fecais) – Determinação qualitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M).	AFNOR 01/2-09/89C
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M).	AFNOR 01/2-09/89C
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	APHA, 2015. 5ª ed Chapter 9
	Coliformes termotolerantes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	APHA, 2015. 5ª ed Chapter 9
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ = 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 20 th ed. 2016.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ = 10 UFC/g	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M). LQ = 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 997.02. 20 th ed. 2016.
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:15/07/2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:15/07/2014
	<i>Salmonella typhi</i> - Determinação qualitativa de <i>Salmonella</i> pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:15/07/2014
	<i>Salmonella paratyphi</i> - Determinação qualitativa de <i>Salmonella</i> pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:15/07/2014
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® (LMX)).	AOAC Official Methods of Analysis. 2013.11. 20 th ed. 2016.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ = 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Pseudomonas spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ = 10 UFC/g	ISO 13720:2010.
	Bactérias ácido lácticas - Determinação quantitativa em alimentos por plaqueamento LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2015.13. 20 th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Clostrídios sulfito redutores – Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis. 2011.03. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) 2011. 20 th ed. 2016.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12. 20 th ed. 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08. 20 th ed. 2016.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência. (MDS/3M)	AOAC MDS N° 2013.09 Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2013.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella spp</i> (SPT))	AOAC Official Methods of Analysis. 2013.01. 20 th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO; ÁGUA DE CHILER.	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100 mL	Water Quality – ISO 9308-1:2014. Part 1.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100 mL	Water Quality – ISO 9308-1:2014. Part 1.
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 20 th ed. 2016.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 1 UFC/mL	Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215 B. 22 nd . Ed. 2012
	<i>Clostridium perfringens</i> (incluindo formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100mL	Diretiva 98/80/CE, Anexo III e Nota 2. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330 1998. ME_LAB_9202 revisão 06
	Bactérias Aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ = 1 UFC/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	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 Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 2,00 g/100 g	ISO 1442:1997.
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS; MASSAS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS.	Determinação de Proteína Bruta (N2) por Método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 937.1978 (E).
	Determinação de Relação Umidade/Proteína por Cálculo	ME_LAB_9356 revisão 05
	Determinação de Lipídios (Gordura Total) por Método de Extração com Solvente Orgânico LQ = 1,00 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA. Método A.
	Determinação de cloreto de sódio pelo método Argentométrico LQ: 0,10 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA. Método B. / ME_LAB_9377 versão 06.
	Determinação de cálcio em carnes e produtos cárneos LQ: 0,03 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA. Método A.
	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo) por método de Incineração em forno Mufla LQ = 0,40 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Índice de Peróxido por Método Titulométrico. LQ = 0,50 meq/kg	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 2,00 g/100 g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em cortes de aves por cálculo	IN Nº08 de 11/03/2009 – MAPA.
	Determinação de pH por Método Potenciométrico Faixa de Trabalho = 4 – 10	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de proteína bruta pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100g	IN Nº08 de 11/03/2009 – MAPA.
	Determinação direta de Carboidratos Totais por Método Titulométrico de Lane-Eynon LQ = 0,50 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Amido por Método Titulométrico de Lane-Eynon LQ = 0,50 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA. Método A - Lane-Eynon
	Determinação de Nitrito por Método Espectrofotométrico UV/Vis LQ = 5,00 mg/Kg	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitritos Totais por Método Espectrofotométrico UV/Vis LQ= 5,00 mg/Kg	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Nitrato por Método Espectrofotométrico UV/Vis LQ = 20,00 mg/Kg	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 2,00 g/100 g	IN Nº08 de 11/03/2009 – MAPA.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0707	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Glicídios Totais por Método Titulométrico de Lane-Eynon LQ = 0,50 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA.
	Determinação de carboidratos totais por Calculo LQ = 0,50 g/100g	ME_LAB_9498 versão 01.
	Determinação de fosfato por espectroscopia LQ: 0,04 g/100g	IAL. 031/IV, 4ª edição 2005.
	Determinação de Cloreto de Sódio por Método Titulométrico de Möhr LQ = 0,10 g/100g	IN Nº20 de 21/07/1999 – MAPA. Método A.
ALIMENTOS PROCESSADOS; ALIMENTOS PROCESSADOS; ADITIVOS INTENSIONAIS, SAL, PÓS, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS, COADJUVANTES.	Determinação de Nitrito por Método Espectrofotométrico UV/Vis LQ = 1,50 g/100g	IAL. Instituto Adolfo Lutz. Método 080/IV, 4 ed., 2005.
	Determinação de Nitrato por Método Espectrofotométrico UV/Vis LQ = 1,50 g/100g	IAL. Instituto Adolfo Lutz. Método 080/IV, 4 ed., 2005.