

**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**BROMANGOL S.A.  
BROMANGOL**ACREDITAÇÃO Nº****TIPO DE INSTALAÇÃO****CRL 0738****INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de metais por espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado.  Arsênio LQ: 0,1 µg/L Cádmio LQ: 0,1 µg/L Mercúrio LQ: 0,1 µg/L Chumbo LQ: 0,1 µg/L	POP.4.FQ.015, rev 05.
	Determinação de pH pelo método electrométrico.  Faixa 2 a 12	AOAC Intl., método 973.41, 20 <sup>a</sup> ed., 2016.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215 A e B. 23 <sup>st</sup> ed. 2017.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9223 B. 23 <sup>st</sup> ed. 2017.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	POP.4.MB.050, Rev.01 AFNOR. Certificate Nr. IDX 33/05-03/16.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de metais por espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado.  Arsênio LQ: 10 µg/Kg Cádmio LQ: 10 µg/Kg Chumbo LQ: 10 µg/Kg	POP.4.FQ.015, rev 05.
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de metais por espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado.  Arsênio LQ: 1 µg/Kg Cádmio LQ: 1 µg/Kg Chumbo LQ: 1 µg/Kg	POP.4.FQ.015, rev 05.

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

Em, 07/05/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0738</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>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de resíduos de contaminantes Metálicos por ICP/MS.  Arsênio LQ: 50 µg/Kg Chumbo LQ: 50 µg/Kg	POP.4.FQ.015, rev 05.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de resíduos de contaminantes Metálicos por ICP/MS.  Arsênio LQ: 50 µg/Kg Cádmio LQ: 50 µg/Kg Chumbo LQ: 50 µg/Kg Mercúrio LQ: 50 µg/Kg	POP.4.FQ.015, rev 05.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de pH pelo método electrométrico.  Faixa: 2 a 12	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Edição IV 1ª Edição Digital. São Paulo, 2008 017/IV Determinação do pH pg 104 IAL.
LEITE	Determinação de resíduos de Aflatoxina M1.  LQ: 0,037 µg/L (Leite <i>in natura</i> ) LQ: 0,300 µg/kg (Leite em pó)	ISO 14501:2007.
FARINHAS	Determinação de Zearalenona por UPLC-FLU.  LQ: 100 µg/Kg	POP.4.FQ.048, rev 02.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> SLM Easy).	AOAC Intl, 20a. ed., 2016, método 2011.03.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade ( <i>Petrifilm Coliform Count Plate/3M</i> ).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	POP.4.MB.027, rev. 01 AFNOR Certificate Nr. 3M 01/2-09/89C.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0738</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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade ( <i>Petrifilm Coliform Count Plate/3M</i> ).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AOAC Official Methods 991.14, 986.33 e 989.10, 20 <sup>th</sup> ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC/NMP). (TEMPO®/bioMérieux).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AOAC Int., 20 <sup>a</sup> ed. 2016, método 2009.02.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade ( <i>Petrifilm Coliform Count Plate/3M</i> ).  LQ: 10 UFC/g	AOAC Int., 20 <sup>a</sup> ed. 2016, 998.08.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em <i>Petrifilm (Aerobic Count Plate)</i> .  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AOAC Intl. método 990.12, 20a ed. 2016.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	ISO 4833-1:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0738</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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem – UFC/NMP (TEMPO®/bioMérieux).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AOAC RI Performance Tested <sup>SM</sup> Nr. 041001. POP.4.MB.045 rev00
	Estafilococos coagulase positiva -Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC/NMP) (TEMPO/BioMérieux).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	POP.4.MB.048 rev00
	<i>Estafilococos coagulase</i> positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA ALIMENTOS PARA ANIMAIS OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® LMO2 ASSAY).	AOAC Intl., 20a ed., 2016, método 2004.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0738</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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Enterobacteriaceae</i> -Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC/NMP) (TEMPO/BioMérieux).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AFNOR Certificate Nr. Bio 12-21-12/06. POP.4.MB.046 rev00
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL OVOS E DERIVADOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem – UFC/NMP (TEMPO®/bioMérieux).  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	AOAC RI Performance Tested <sup>SM</sup> Method Certificate Nr. 071401. POP.4.MB.044 rev00
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL (líquidos) LQ: 10 UFC/g (sólidos)	ISO 7937:2004.
XXXXX	XXXXXXXX	XXXXX