



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 12

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA/LABORATÓRIO DE ANÁLISES-LABCAL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS.	Teste de esterilidade comercial e avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C±1°C por incubação pela técnica de presença e ausência	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 8
	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 st ed. 2015
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Clostrídios sulfito redutor-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade – Petrifilm Coliform Count Plate LQ: 10 UFC/g	MB POP 017 7.2 (AFNOR Validation 3M01/02-09/89C)
	Coliformes termotolerantes a 45°C±0,2°C-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 14/10/2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS.	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) L.Q.: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de Contagem em profundidade – Petrifilm Coliform Count Plate LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 991.14 e 998.08 21 th ed., 2019.
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO/TS 16649-3:2015.
	Estafilococos coagulase positiva -Determinação quantitativa pela técnica de Contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC OMA 2004.02 21 th ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/11 – 03/04
	<i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp –Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp Determinação qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	<i>Bacillus Cereus</i> -Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889 IDF:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 990.12, 986.33 e 989.10, 21 st ed., 2019
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 th ed. 2015.
	Coliformes a 30°C ± 1°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 997.02, 21 st ed., 2019.
	Coliformes termotolerantes a (45 ± 0,2)°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2012
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MB POP 017 7.2 (AFNOR Certificate N° 3M 01/02 – 09/89C)
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 991.14 e 998.08, 21 st ed., 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO/TS 16649-3:2015.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positivo - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC OMA 2004.02, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate N° BIO 12/11 – 03/04
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 ^{sh} ed., 2019 AFNOR Certificate N° BIO 12/16 – 09/05
	<i>Salmonella</i> spp.- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
LÁCTEOS Leite cru Leite humano	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ANVISA. Banco de leite humano: Funcionamento, prevenção e controle de riscos. Cap. 18. 2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS.	Coliformes termotolerantes a (45 ± 0,2)°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - petrifilm. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MB POP 017 7.2 (AFNOR Certificate N° 3M 01/02 – 09/89C)
	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8.5 th ed. 2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de técnica de contagem em profundidade (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 997.02, 21 st ed., 2019.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella spp.</i> Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate N° BIO 12/16 – 09/05
	<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 OMA 2004.02, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate N° BIO 12/11 – 03/04
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO/TS 16649-3:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS.	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g LQ : 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ:0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm Coliform Count Plate. LQ:10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 991.14 e 998.08, 21 st ed., 2019
FARINHAS Farinha de trigo	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta. Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
	Detecção de Matérias Microscópicas pelo método de flutuação com hidrólise ácida. Presença/Ausência	AOAC Method 972.32, 21 st ed., 2019.
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
Açúcar	Detecção de Matérias Microscópicas pelo método de filtração. Presença ou ausência	AOAC Method 945.80, 21 st ed., 2019.
	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta. Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
Doces em pasta e geleia de frutas	Detecção de Matérias Microscópicas pelo método de flutuação . Presença/Ausência	AOAC Method 950.89.(a) e 950.89 (b), 21 st ed., 2019.
	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta. Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
Massas alimentícias	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta - Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
	Detecção de Matérias Microscópicas pelo método de flutuação com hidrólise ácida. Presença/Ausência	AOACMethod. 969.41, 21 st ed., 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS.	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes -Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 th ed. 2015
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - petrifilm. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MB POP 017 7.2 (AFNOR Certificate Nº 3M 01/02 – 09/89C)
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO/TS 16649-3:2015
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Teste de esterilidade comercial e avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por incubação pela técnica de presença e ausência.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 8
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC OMA 2004.02, 21 ^h ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/11 – 03/04

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonella SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579: 2017
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO. ÁGUA TRATADA. ÁGUA BRUTA. ÁGUA SALINA SALOBRA	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de plaqueamento em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW Method 9215B. 23 rd ed., 2017.
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias mesófilas aeróbias –Determinação quantitativa pela técnica de plaqueamento em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C±1°C- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> -Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 2,0 NMP/mL	SMWW Method 9221B, C. 23 rd .ed. 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS DA AREA DE PRODUÇÃO E DE MANIPULAÇÃO. SWAB DE EQUIPAMENTOS. SWAB DE UTENSÍLIOS. SWAB DE MÃOS	Bactérias mesófilas aeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem e profundidade LQ: 1UFC/Swab	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/Swab	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm) LQ: 1 UFC/Swab	AOAC Method 997.02, 21 st ed., 2019.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS DA AREA DE PRODUÇÃO E DE MANIPULAÇÃO. SWAB DE EQUIPAMENTOS. SWAB DE UTENSÍLIOS SWAB DE MÃOS	<i>Enterobacteriaceae</i> -Determinação quantitativa contagem pela técnica de contagem por profundidade LQ: 1UFC/Swab	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 th ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:1UFC/Swab	ABNT NBR ISO 6888-1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de sódio por fotometria de chama L.Q 25 mg 100g ⁻¹	AOAC 969.23:2010
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por método de Volhard L.Q 0,11 g 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.9 ISO 1841-1: 1996
	Determinação de lipídeos por hidrólise ácida (método gravimétrico) L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.16 ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0,29 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.7 NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0, 25 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.7 NMKL 194:2013
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	MAPA, IN 30: 2018. Método 1.19 ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria L.Q 0,1 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.22
	Determinação de nitrogênio total/proteína bruta por método de Kjeldahl L.Q 0,95 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.18 e 1.20 ISO 1871:2009
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.25 ISO 1442:1997
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Determinação de nitrogênio total/proteína bruta por método de Kjeldahl LQ: 0,95g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 2.34 ISO 8968-1: (IDF 20-1:2014)
	Determinação do ponto de congelamento por método de crioscopia LQ: – 0,004 °H	MAPA, IN 30:2018. Método 2.23 ISO 5764: (IDF 108:2002)
	Densidade a 15°C em leite fluído por método densitométrico Faixa: 0,5 a 1,5 g.cm ⁻³	MAPA, IN 30:2018. Método 2.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Determinação de acidez em ácido láctico por método titulométrico LQ: 0,05 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 2.2
	Determinação de amido (lugol) por método qualitativo Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 2.7
	Determinação de cloretos por método qualitativo Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 2.10
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos totais e não gordurosos) por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 2.09 e 2.10 ISO 6731: (IDF 21:2010)
	Determinação de lipídeos por método butirométrico em leite (Gerber) LQ: 0,1g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006 MAPA, IN 30:2018. Método 2.22.9NMKL 40:2005
	Determinação de nitratos por método espectrofotométrico LQ: 0,29 mg.100g ⁻¹	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por método espectrofotométrico no UV/VIS LQ: 0,25 mg.100g ⁻¹	NMKL 194:2013
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, IN 30:2018. Método 2.32
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por método gravimétrico LQ: 0,1 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 2.28 AOAC 945.46:2010
	Determinação qualitativa de álcool etílico Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 2.34
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 2.21
	Determinação qualitativa de peroxidase Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 2.31
QUEIJOS	Determinação de lipídios por método butirométrico em queijos (Gerber) LQ: 0,5 g.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 2.23 ISO 3433: (IDF 222:2008)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ: 0,11 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Codex Stan 167:1989
	Determinação de lipídeos por hidrólise ácida (método gravimétrico) LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.14 ISO 1443:1973
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa 2 a 12	MAPA, IN 30:2018. Método 5.16 ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.20 ISO 936:1998
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.22 ISO 1442:1997
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5,0 mg.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.5 Anexo II da Decisão da Comissão 95/149/CE
	Determinação qualitativa de gás amônia (prova de Éber) Positivo/Negativo	IAL. Método 005/IV ANVISA:2008
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico (prova de Éber) Positivo/Negativo	IAL. Método 004/IV ANVISA:2008

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX