

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 14

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

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

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS.	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C±1°C por incubação pela técnica de Presença/Ausência	IN nº62 de 26/08/2003. Capítulo X.MAPA
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,0 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015 ISO 7218 – Amend. 1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Clostridio sulfito redutor-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 15 UFC/g LQ: 15 UFC/ml	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade – Petrifilm Coliform Count Plate LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991-14. 20th ed. 2016.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 17/10/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS.	Coliformes termotolerantes a 45°C±0,2°C-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	IN nº62:2003.Capítulo VI.MAPA
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/ml	IN nº62:2003. Capítulo X. MAPA ISO 7218 – Amend. 1:2013.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) L.Q.: 0 NMP/g	ISO 4831:2006 ISO 7218 – Amend. 1:2013
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de Contagem em profundidade – Petrifilm Coliform Count Plate LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. 20th ed. 2016
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO/TS 16649-3:2005. ISO 7218 – Amend.1:2013
	Estafilococos coagulase positiva -Determinação quantitativa pela técnica de Contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	Bactérias termófilas aeróbias – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	IN nº62 de 26/08/2003.Capítulo VI.MAPA
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	IN nº62 de 26/08/2003.Capítulo VI.MAPA
	Bactérias termófilas anaeróbias – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	IN nº62 de 26/08/2003.Capítulo VI.MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS.	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3,0 NMP/g LQ: 3,0 NMP/ml	ISO 6888-3:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02 20th ed. 2016.
	<i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica dos tubos múltiplos (NMP) L.Q.: 0 NMP/g L.Q.: 0 NMP/ml	IN nº 62 de 26/08/2003.Capítulo X.MAPA ISO 7218-Amend.1:2013
	<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. 20th ed. 2016
	<i>Vibrio cholerae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 21872-1:2007
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 21872-1:2007
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	<i>Bacillus Cereus</i> -Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	ISO 7932:2004
	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	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12. 20th ed. 2016.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 11 UFC/mL	ISO 6611:2014
	Coliformes totais, termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ:0 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015 ISO 7218 – Amend.1:2013.
	Coliformes a 30°C ± 1°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 15 UFC/g ou mL	FIL/IDF 73:1985 – Replaced ISO 4832 ISO 4832 – Microbiology of food and animal feeding stuffs- horizontal method for the enumeration of coliforms
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	AOAC Official Methods of Analysis. 997.02 20th ed. 2016.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g/ LQ:0 NMP/mL	IN n° 62 de 23/08/2003. Capítulo X. MAPA ISO 7218 – Amend. 1:2013
	Coliformes termotolerantes a (45 ± 0,2)°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	IN n° 62 de 26/08/2003.Capítulo VI.MAPA
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/ml	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3,0 NMP/g/MI	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	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 termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	AFNOR Validation 3M01/02-09/89C - Petrifilm coliform count plate (CC) For the enumeration of thermotolerant coliform reading all colonies in all human products.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 20 th ed. 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ ml	ISO/TS 16649-3:2005. ISO 7218 – Amend.1:2013.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ ml	ISO 6888-3:2003 ISO 7218 – Amend.1:2013
	Estafilococos coagulase positivo - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 105 UFC/g	ISO 6888-1:12003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2004.02 – 20 th ed., 2016.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias a (30 ± 1)°C Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g LQ:1 UFC/mL	ISO 4833-1:2006.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC certificate N°2011.03.20 th ed., 2016
	<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: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
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	IN 62 de 26/08/2003.Capítulo VI.MAPA
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - petrifilm. LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Method of Analysis. 991.14. 20 th ,2016
	Coliformes totais, termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015 ISO 7218 - Amend.1:2013.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 997.02 Yeast and Mold Counts in Foods. Aerobic Plate Count in Food. 20 th ed. 2016.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella spp.</i> Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS)	AOAC certificate N°2011.03. 20 th ed. 2016.
	<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. 20 th ed. 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO/TS 16649-3:2005. ISO 7218 – Amend.1:2013.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2003. ISO 7218 – Amend.1:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS.	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ:0 NMP/g	ISO 4831:2006 ISO 7218-Amend.1:2013
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Petrifilm Coliform Count Plate. LQ:10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 20 th ed. 2016
	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta. Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
FARINHAS Farinha de trigo	Detecção de Matérias Microscópicas pelo método de flutuação com hidrólise ácida. Presença/Ausência	AOAC OMA. 972.32. 20 th ed. 2016.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Açúcar Doces em pasta e geleia de frutas	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de observação direta. Presença/Ausência	FDA Technical Bulletin Number 5 - Macroanalytical Procedures Manual1984; Electronic Version 1998.
Açúcar Doces em pasta e geleia de frutas	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de filtração. Presença/Ausência	AOAC OMA. 945.80. 20 th ed. 2016.
Doces em pasta e geleia de frutas	Detecção de Matérias Macroscópicas pelo método de flutuação. Presença/Ausência	AOAC OMA. 950.89 (a) e 950.89 (b). 20 th ed. 2016.
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 Macroscópicas pelo método de flutuação com hidrólise ácida. Presença/Ausência	AOAC OMA. 969.14. 20 th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO</u> <u>ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
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: 1 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ml	APHA. CMMEF - Chapter 9. 5 th ed. 2015. ISO 7218 - Amend.1:2013.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ml	ISO 4831:2006 ISO 7218-Amend.1:2013
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - petrifilm. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	AOAC OMA 991.14. 20 th ed. 2016.
	Coliformes totais, termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	APHA. CMMEF - Chapter 9. 5 th ed. 2015. ISO 7218 - Amend.1:2013.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ ml	ISO/TS 16649-3:2005 ISO 7218-Amend.1:2013
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2003 ISO 7218-Amend.1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO</u> <u>ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS.	Esterilidade Comercial	Instrução Normativa nº62:2003. Capítulo XX. MAPA
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC OMA. 2004.02. 20 th ed. 2016.
	<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® Salmonela SLM) Easy).	AOAC OMA. 2011.03. 20 th ed. 2016.
	<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 membrana filtrante LQ: 15 UFC/g LQ: 15 UFC/ml	APHA. Standard Methods for the examination of Water and Wastewater. Method 9215B. 22 ^{ed.} Washington, 2012.
	<i>Enterococcus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,1 UFC/100 ml	American Public Health Water and Wastewater. Methods for examination of wastewater. 22 ^a ed. Washington: Multiple tube
	Bactérias mesófilas aeróbias –Determinação quantitativa pela técnica de plaqueamento em profundidade LQ: 15 UFC/g LQ: 15 UFC/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO. ÁGUA TRATADA. ÁGUA BRUTA. ÁGUA SALINA SALOBRA	<i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C±1°C- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100ml	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE. Conselho de 03 de novembro de 1998. Relativa á qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Européias, L 330,1998.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> -Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100ml	ISO 9308-1: 2000
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100ml	APHA. Standart Methods for the Examination of Water and Wastewater. 221 B, C e F.22edition.2012
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ:1,1 UFC/100 ml	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221B, C. 22nd.ed. 2012.
	<i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100ml membrana	ISO 7899-2:2000
	<i>Escherichia coli</i> -Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 ml	ISO 9308-1: 2000-
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em água-Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 ml	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – 9213E. 22st edition. 2012.
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 profundiadde LQ: 1UFC/Swab	ISO 4833-1:2013
	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 superfície (Petrifilm) LQ: 1 UFC/Swab	AOAC OMA 997.02. 20 th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	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 MÃOS	<i>Enterobacteriaceae</i> -Determinação quantitativa contagem pela técnica de contagem por profundidade LQ: 1UFC/Swab	ISO 21528-2:2004
	<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. 20 th ed. 2016.
	<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	BAM. Chapter 12 - <i>Staphylococcus aureus</i> . 2016.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cálcio em base úmida por método titulométrico L.Q 0,79 mg 100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de sódio pelo método espectrofotométrico L.Q 2,0 mg 100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Açúcares totais por método titulométrico L.Q 0,5 g.100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) L.Q 0,11 g 100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Lipídeos por método gravimétrico L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Nitratos por espectrometria no UV/VIS L.Q 0,15 mg 100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Nitritos por espectrometria no UV/VIS L.Q 0,10 mg 100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa de trabalho 0 – 13	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Cinzas (resíduo Mineral Fixo ou resíduo mineral) por gravimetria L.Q 0,1 g.100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Nitrogênio Total Kjeldahl por método titulométrico L.Q 0,31 g.100g ⁻¹	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Umidade e Voláteis à 105°C por gravimetria L.Q 0,03 g.100g ^{-1C}	IN MAPA Nº 20, de 21 de julho de 1999.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Nitrogênio Total Kjeldahl por método titulométrico LQ: 0,31 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de depressão do ponto de congelamento por método de crioscopia LQ: – 0,001 °H	IN MAPA nº68, de 12 de dezembro de 2006
	Densidade a 15°C em leite fluído por método densitométrico Faixa: 1,015 a 1,040 g.ml ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Acidez em ácido láctico por método titulométrico LQ: 0,05 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de açúcares redutores em lactose por método titulométrico LQ: 0,5 g.100ml ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Amido (Iugol) por método qualitativo Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Cloretos por método qualitativo Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	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 extrato seco total e desengordurado (sólidos totais e não gordurosos) por método gravimétrico LQ: 0,03 g.100g ^{-1/2}	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Lipídeos (Gerber - Butirômetro) por método butirométrico LQ: 0,1g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Nitratos por método espectrofotométrico LQ: 0,15 mg.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de Nitritos por método espectrofotométrico no UV/VIS LQ: 0,10 mg.100g	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 13,0	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Determinação de Cinzas (resíduo Mineral fixo ou resíduo mineral) por método gravimétrico LQ: 0,1 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação qualitativa de Álcool etílico Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Pesquisa de Fosfatase alcalina por método qualitativo Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
	Determinação qualitativa de Peroxidase Positivo/Negativo	IN MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação de Cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ: 0,11 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 25, de 21 de junho de 2011.
	Determinação de Lipídeos por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº25, de 21 de junho de 2011.
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa 2 a 13	Portaria nº01 MAPA, de 07 de outubro de 1981.
	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por método gravimétrico LQ: 0,1 g.100g ⁻¹	IN MAPA nº 25, de 21 de junho de 2011.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM</u> <u>ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Umidade e Voláteis à 105°C por método gravimétrico LQ: 0,03 g.100g ⁻¹	IN MAPA n° 25, de 21 de junho de 2011.
	Determinação de Bases Voláteis Totais por titulometria LQ: 5,0 mg.100g ⁻¹	Portaria n°01 MAPA, de 07 de outubro de 1981.
	Determinação qualitativa pela prova para amônia – Prova de Éber Positivo/Negativo	Portaria n°01 MAPA, de 07 de outubro de 1981.
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico Positivo/Negativo	Portaria n°01 MAPA, de 07 de outubro de 1981.
QUEIJOS	Determinação de Lipídeos (Gerber - Butirômetro) por método gravimétrico LQ: Q 0,5 g.100g ⁻¹	IN MAPA n° 68, de 12 de dezembro de 2006.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO. ÁGUA TRATADA. ÁGUA BRUTA. ÁGUA SALINA SALOBRA	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ: 0,17 mg.L ⁻¹	Standard methods for the examination of water and wastewater – Método n° 4500 – Cl ⁻ - B/2012.
	Determinação de Alumínio por método espectrofotométrico LQ: 0,046 mg.l ⁻¹	Standard methods for the examination of water and wastewater – Método n° 3500 – Al – B/2012.
	Determinação de Ferro por método espectrofotométrico LQ: 0,07 mg.l ⁻¹	Standard methods for the examination of water and wastewater – Método n° 3500 – Fe - B/2012.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX