



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 N°	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. PRODUTOS DA COLMEIA	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH $\geq 4,6$.	MAPA, , 2022 – Método 9
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF. 5ª ed., Capítulo 9, 2015.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 11-7-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS. PRODUTOS DA COLMEIA (continuação)	Coliformes termotolerantes a -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA, 2022 – Método 7
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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 LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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 LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<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 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNORBIO 12/16 – 09/05 AOAC OMA, 22 nd ed., 2023. Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	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>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS. PRODUTOS DA COLMEIA (continuação)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2: 2001
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611: 2004
<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 inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003 IDF 117:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	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> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF. 5ª ed., Capítulo 9, 2015.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, 2022 – Método 7
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015.
	Estafilococos coagulase positivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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.	ISO 11290:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNORBIO 12/16 – 09/05 AOAC OMA, 22 nd ed., 2023. Método 2011.03
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS (continuação)	<i>Salmonella</i> spp.- Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	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 -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, 2022 – Método 7
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF. 5ª ed., Capítulo 9, 2015.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica presença / ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNORBIO 12/16 – 09/05 AOAC OMA, 22 nd ed., 2023. Método 2011.03
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água > 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água < 0,95 LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/mL	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
<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 inoculação 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 LQ : 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
<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.	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água > 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água < 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF. 5ª ed., Capítulo 9, 2015.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ABNT NBR ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0 NMP/g ou mL LQ: 0 NMP/mL	
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS. (continuação)	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNORBIO 12/16 – 09/05 AOAC OMA, 22 nd ed., 2023. Método 2011.03
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
<u>MEIO AMBIENTE</u>		
SUPERFÍCIES (SWAB, PLACA DE CONTATO), EQUIPAMENTOS, CARÇAÇAS, ÁREAS INDUSTRIAIS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
<u>MEIO AMBIENTE</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 LQ: 1 UFC/placa	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNORBIO 12/16 – 09/05 AOAC OMA, 22 nd ed., 2023. Método 2011.03
<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>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 LQ:1 UFC/placa	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
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	ISO 1841-1: 1996
	Determinação de lipídeos por hidrolise ácida (método gravimétrico) L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.19 ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0,29 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.20 NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0, 25 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.20 NMKL 194:2013
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	MAPA, IN 30: 2018. Método 1.23 ISO 2917:1999

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>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria L.Q 0,1 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.26
	Determinação de nitrogênio total/proteína bruta por metodo de Kjedadhl L.Q 0,95 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.22 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 1.29 ISO 1442:1997
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
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. Método 5.6 Codex Stan 167:1989
	Determinação de lipídeos por hidrólise ácida (método gravimétrico) LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.17 ISO 1443:1973
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa 2 a 12	MAPA, IN 30:2018. Método 5.19 ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.23 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 5.25 ISO 1442:1997
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5,0 mg.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.5

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação qualitativa de gás sulfídrico (prova de Éber) Positivo/Negativo	IAL. Método 004/IV ANVISA:2008
	Determinação quantitativa de anidrido sulforoso e sulfitos LQ: 0,0006 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.4 AOAC 990. 28: 2019
	Determinação qualitativa de formaldeído Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 5.9 AOAC 931.08: 2019
	Determinação de desglaciamento pelo método gravimétrico LQ: 2,0 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. 2018 Método 5.8
	Determinação quantitativa de fósforo pelo método espectrofotométrico LQ: 0,2 mg.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.13 ISO 13730:1996
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q: 0,29 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.18 NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q: 0,25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.18 NMKL 194:2013
	Determinação quantitativa de potássio por fotometria de chama L.Q: 25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.20 AOAC 969.23:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	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>ALIMENTOS DE ORIGEM</u> <u>ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação quantitativa de proteínas e nitrogênio total por titulometria LQ: 0,95 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018 – Método 5.21 ISO 1871: 2009
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo Relação matemática	MAPA, IN 30:2018. Método 5.22
	Determinação quantitativa de sódio por fotometria de chama. L.Q: 25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.24 AOAC 969.23: 2019
	Determinação de umidade por método gravimétrico LQ: < 0,5 g/100 g	MAPA, IN 30:2018, Método 5.25 AOAC 950.46B
	Determinação de umidade por método Cross Section LQ: < 0,5 g/100 g	MAPA, IN 30:2018, Método 5.25 Codex Stan 167-1989 AOAC 950.46B

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12