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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 69

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO
Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - FUVATES / Unianálises

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 12 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente Cloreto - LQ: 2,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 0,5 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,2 mg/L Sulfato - LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4110 B
	Avaliação do aspecto por método sensorial	SMWW, 24ª Edição, Método 2110
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,00 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação de dureza parcial por titulometria LQ: 6 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Ca^{-} B. e Método 3500 Mg^{-} B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	ABNT NBR 10739:1989

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____

Em, 10/04/2025

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFQ UNI217
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloraminas pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p- fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio LQ: 5 mg/L O_2	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo aberto LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 B
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH_3 B e C
	Determinação de nitrogênio total pelo método semi-micro Kjeldahl LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,1 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA BRUTA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de óleos e graxas totais, óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos totais de petróleo), óleos e graxas vegetais e óleos e graxas animais por espectrometria infravermelho (IV) LQ: 10 mg/L	ASTM D7678:2022 POPFQ UNI431
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl^- B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU (= 5 mg/L Pt/Co = uH)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado LQ: 25 mg/L O_2	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 D
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500-P E
	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,040 mg/L Bário - LQ: 0,010 mg/L Cádmio – LQ: 0,003 mg/L Chumbo – LQ: 0,010 mg/L Cobalto - LQ: 0,020 mg/L Cobre - LQ: 0,010 mg/L Cromo - LQ: 0,005 mg/L Ferro - LQ: 0,010 mg/L Manganês - LQ: 0,010 mg/L Níquel - LQ: 0,010 mg/L Zinco - LQ: 0,040 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3120 B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) Cálcio - LQ: 5 mg/L Fósforo - LQ: 0,1 mg/L Magnésio - LQ: 5 mg/L Potássio - LQ: 5 mg/L Sódio - LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3120 B
	Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Antimônio - LQ: 0,2 µg/L Arsênio - LQ: 0,2 µg/L Berílio - LQ: 0,2 µg/L Cádmio - LQ: 0,2 µg/L Chumbo - LQ: 0,2 µg/L Cobalto - LQ: 0,2 µg/L Cobre - LQ: 0,2 µg/L Cromo - LQ: 0,2 µg/L Mercúrio - LQ: 0,1 µg/L Níquel - LQ: 2,5 µg/L Prata - LQ: 2,5 µg/L Selênio - LQ: 2,5 µg/L Urânio - LQ: 0,2 µg/L Vanádio - LQ: 0,2 µg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3125 B
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno Cálcio - LQ: 0,50 mg/L Magnésio - LQ: 0,10 mg/L Potássio - LQ: 0,25 mg/L Sódio - LQ: 0,25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 K, Método 3111 B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500NO_2^- B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 64 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-S_2-D
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,3 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5540 C
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,3 mg/L	POPFQ UNI233
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
GELO	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 12 mg/L	SMWW, 2ª Edição, Método 2320 B
	Avaliação do aspecto	SMWW, 24ª Edição, Método 2110
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl^- B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
	Determinação de Cloraminas pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl G
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,00 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU (= 5 mg/L Pt/Co = uH)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da dureza parcial pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Ca-B e Método 3500 Mg-B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500 E
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 NO_2^- B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFQ UNI217
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI202
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 64 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente: Cloreto - LQ: 2,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 0,5 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,2 mg/L Sulfato - LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4110 B
LÁCTEOS	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 8968-1| IDF 20-1:2014

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de proteína em extrato seco desengordurado por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1|IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.37
	Determinação de proteína em base seca por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1|IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.37
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 930.30
	Determinação de atividade de água método do ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.25
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,10 g/100 g ou mL	ISO 22662| IDF198:2024
	Determinação do valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXIIAOAC Intl.,OMA - 22ª edição, Método 986.25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de magnésio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.25
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
	Determinação de sacarose por reflectometria LQ: 0,025 g/100 mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.14
	Determinação de densidade relativa a 15 ºC por frequência de oscilação LQ: 1,026 g/cm³	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.10
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método butirométrico LQ: 0,5 g/100 mL ou 0,5 g/100 g	NMKL 40:2005
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.46
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido lático	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05
	Determinação do ponto de congelamento por termometria - Crioscopia Faixa de trabalho: -0,400 C° a -0,600 C°	ISO 5764 | IDF 108:2009
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 | IDF 21:2010
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de Cloretos	POPFQ UNI027
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipoclorito	POPFQ UNI025
	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.38
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal- - Métodos Químicos - 2024, Método 2.13
	Determinação qualitativa de Formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.20
	Determinação qualitativa de Peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.35
	Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 0,02 g/100 g Na_2CO_3	POPFQ UNI055
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE CONDENSADO, LEITE FERMENTADO, DOCE DE LEITE, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.6
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Pesquisa de sacarose com resorcina	POPFQ UNI028
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.23
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de partículas queimadas por inspeção visual LQ: 7,5 mg / Disco A	Método ADPI Bulletin 916
	Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 17758 | IDF 87:2014
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2 mL de NaOH 0,1 N/10 g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091 | IDF 86:2010
	Determinação de umectabilidade do Leite em Pó Instantâneo LQ: 10 segundos	ISO 17758 | IDF 87:2014
	Determinação de Índice de solubilidade por volumetria LQ: 0,10 mL / 24 °C	ISO 8156 | IDF 129:2005

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de extrato seco desengordurado LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.18
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5537 | IDF 26:2023
LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,15 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de proteína pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,17 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de lactose pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,21 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de sólidos totais pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 1,04 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de ureia pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 3,54 mg/dL	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de caseína pelo Método de Infravermelho Médio (MID) LQ: 0,32 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013
	Determinação de extrato seco desengordurado pelo método de infravermelho médio (MID) por cálculo LQ: 0,99 g/100 g	ISO 9622 | IDF141:2013

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.21
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23319| IDF 250:2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5534 | IDF 04:2004
MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,40 g/100 g SAN	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024-, Método 2.2
MANTEIGA	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,5 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 965.33
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-1 | IDF 80-1:2001
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-2 | IDF80-2:2001
	Determinação de matéria gorda por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189 | IDF 194:2003
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,5 mmol/100 g	ISO 1740 | IDF 006:2004
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1738 | IDF 012:2004

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189 | IDF 194:2003
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.36
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido lático	ISO 11869 | IDF 150:2012
	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 | IDF 21:2010
SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 5545:2008 [IDF 90:2008]
SORO DE LEITE EM PÓ, LEITELHO EM PÓ E SORO DE MANTEIGA SECA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022
DOCE DE LEITE LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, IOGURTE, BEBIDA LÁCTEA, QUEIJO FRESCO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido lático	ISO 11869 | IDF 150:2012
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PRODUTOS LÁCTEOS AÇUCARADOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 | IDF 15:2010
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 30 mg/kg	ISO 9231 | IDF139:2008
QUEIJOS	Determinação de natamicina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1,5 mg/kg / 0,1 mg/dm²	ISO 9233-2| IDF140-2:2018
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,05 g/100 g ou mL de ácido lático	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 23318 | IDF 249:2022
CREME DE LEITE, NATA, LEITE EVAPORADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 | IDF 21:2010
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537 | IDF 26:2023
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DO LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537:2023 [IDF 26:2023]
LEITE CONDENSADO	Determinação de sólidos totais de origem láctea por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 | IDF 15:2010

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE CONDENSADO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.18
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.24
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica Potássio - LQ: 10 mg/100 g Sódio - LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,56 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.6
	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.4
	Determinação de atividade de água pelo ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXIIAOAC Intl.,OMA - 22ª edição, Método 986.25
	Determinação de índice de peróxido por iodometria LQ: 1,0 mEg/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de fósforo por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1 g/kg P_2O_5	ISO 23776:2021
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico - Teste de Éber	POPFQ UNI030
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação de teor de cálcio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de teor de magnésio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de hidroxiprolina e colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,15 g/100 g (Hidroxiprolina) LQ: 1,20 g/100 g (Colágeno)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.26
	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.25
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.10.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
GELATINA, COLÁGENO	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.36
CARCAÇA DE AVES	Determinação de dripping test por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.27
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de relação U/P em cortes por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.16
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de desglaciamento por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 5.7
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 5.5
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 1 g/kg P_2O_5	ISO 23776:2021

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação de bases voláteis por titulometria LQ: 7 mg/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 5.4
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 5.21
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,56 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 1.6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 20 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de histamina por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 1,0 mE/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de umidade por gravimetria (*cross section*) LQ: 1 g/100 g	Codex Stan 167:1989
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação qualitativa de polifosfatos por cromatografia líquida por detecção no visível	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 5.9
	Determinação de fósforo por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) LQ: 2 g/kg P2O5	ISO 23776:2021
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, QUEIJOS	Determinação de nitritos e nitratos por cromatografia líquida por detecção em ultravioleta LQ: 20 mg/kg	NMKL 165:2000

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação qualitativa de Prova de Lund	POPFQ UNI084
	Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural – Reação de Fiehe	POPFQ UNI038
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI034
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 13,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38 B
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	NBR 15714-3:2009
	Determinação qualitativa de Reação de Lugol-amido	POPFQ UNI039
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 10 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 980.23
	Determinação de acidez livre, lactona e total por volumetria LQ: 2 meq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19
	Determinação de glicose, sacarose e frutose por cromatografia líquida LQ: 3 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 977.20
	Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis LQ: 3 Gothe	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09
	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI034
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,60 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.30
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 4.4
	Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.36
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade e sólidos totais por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.09
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 923.03
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.39/922.06

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXIIAOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 986.25
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de metais por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Arsênio - LQ: 0,02 mg/kg Cádmio - LQ: 0,02 mg/kg Chumbo - LQ: 0,01 mg/kg Cobre - LQ: 0,02 mg/kg Cromo - LQ: 0,02 mg/kg Estanho - LQ: 2 mg/kg Mercúrio - LQ: 0,02 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2013.06
	Determinação de Gorduras Trans e Saturadas por Cromatografia Gasosa LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06
	Determinação de Açúcares Totais (frutose, glicose, lactose, maltose e sacarose) por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 148, 1993
	Determinação de Fibra Alimentar por método enzimático LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.43
LEITE CONDENSADO, SORO DE LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de açúcares (lactose e sacarose) por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Lactose - LQ: 25 g/100 g Sacarose - LQ: 15 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2024, Método 2.28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de cinzas insolúveis em ácido clorídrico por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12 B
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína total (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria e sólidos totais por cálculo LQ: 1,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.09
	Determinação de resíduo mineral fixo / cinzas por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 923.03
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 935.39/922.06
	Determinação de sódio por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl, OMA - 22ª edição, Método 2011.14
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) Cálcio - 10 mg/100 g Fósforo - 10 mg/100 g Magnésio - 10 mg/100 g Potássio - 10 mg/100 g Sódio - 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 2011.14
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) Cádmio - LQ: 0,3 mg/kg Chumbo - LQ: 0,3 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 2011.14
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de metais por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Arsênio – LQ: 0,01 mg/kg Cádmio – LQ: 0,01 mg/kg Chumbo – LQ: 0,01 mg/kg Estanho – LQ: 2 mg/kg	AOAC Intl, OMA - 22ª edição, Método 2013.06
	Determinação de açúcares totais, frutose, glicose, lactose, maltose e sacarose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de fibra alimentar por método enzimático gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 991.43
FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA E PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de gordura pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 4,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 – Capítulo 9 POPNIR UNI001 - Aplicação A
FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de umidade pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 2,8 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 – Capítulo 9POPNIR UNI001 - Aplicação A

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de proteína pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 16,7 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 – Capítulo 9POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de cinzas pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 6,8 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 – Capítulo 9POPNIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de proteína pelo método Semi-micro Kjeldahl LQ: 8,4 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método n° 2021.046
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de proteína pelo método Semimicro Kjeldahl LQ: 1,2 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método n° 2021.046
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método n° 2021.053
	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração com solvente orgânico LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método n° 2021.014
	Determinação de cinzas ou matéria mineral por gravimetria LQ: 0,7 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método n° 2021.005
	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 0,6 g/100 g	POPNIR UNI016 Aplicação B
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 0,8 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.018

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS	Determinação de resíduos de antibióticos por cromatografia líquida com detector de espectrometria de massas e extração sólido-líquido Amoxicilina - LQ: 0,100 mg/kg Ciprofloxacino - LQ: 0,050 mg/kg Clortetraciclina - LQ: 0,050 mg/kg Doxiciclina - LQ: 0,050 mg/kg Lincomicina - LQ: 0,050 mg/kg Norfloxacino - LQ: 0,050 mg/kg Tetraciclina - LQ: 0,050 mg/kg	POPFQI UNI005
SILAGEM	Determinação de açúcares totais por espectrometria infravermelho próximo LQ: 19,5 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de amido por espectrometria infravermelho próximo LQ: 17,6 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de carboidrato não fibroso (CNF) por cálculo LQ: 1,7 g/100 g	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de cinzas (matéria mineral) por espectrometria infravermelho próximo LQ: 3,0 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de digestibilidade matéria seca (DMS) por cálculo LQ: 0,3 g/100 g	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação elementar por espectrometria infravermelho próximo Cálcio - LQ: 0,18 g/100 g Fósforo - LQ: 0,15 g/100 g Magnésio - LQ: 0,10 g/100 g Potássio - LQ: 0,60 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de energia digestível (ED) por cálculo LQ: 0,3 Mcal/kg	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de energia metabolizável (EM) por cálculo LQ: 0,3 Mcal/kg	POPNIR UNI040

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
SILAGEM	Determinação de energia líquida de mantença (ELM) por cálculo LQ: 0,3 Mcal/kg	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de energia líquida de ganho (ELG) por cálculo LQ: 0,3 Mcal/kg	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de energia líquida de lactação (ELL) por cálculo LQ: 0,3 Mcal/kg	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de extrativos não nitrogenados (ENN) por cálculo LQ: 1,7 g/100 g	POPNIR UNI040
SILAGEM	Determinação de fibra bruta por espectrometria infravermelho próximo LQ: 15,0 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de fibra detergente ácida por espectrometria infravermelho próximo LQ: 23,0 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de fibra detergente neutra por espectrometria infravermelho próximo LQ: 40,0 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de lignina por espectrometria infravermelho próximo LQ: 2,4 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de lipídios por espectrometria infravermelho próximo LQ: 0,6 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de matéria seca por espectrometria infravermelho próximo LQ: 17,5 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de nutrientes digestíveis totais (NDT) por cálculo LQ: 0,3 g/100 g	POPNIR UNI040

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
SILAGEM	Determinação de pH por espectrometria infravermelho próximo Faixa: 3,0 a 5,7	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de proteína por espectrometria infravermelho próximo LQ: 4,5 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de proteína solúvel por espectrometria infravermelho próximo LQ: 36,3 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de PIDA (proteína Indisponível em FDA) por espectrometria infravermelho próximo LQ: 0,5 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de PIDN (proteína Indisponível em FDN) por espectrometria infravermelho próximo LQ: 0,3 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de umidade por espectrometria infravermelho próximo LQ: 50,0 g/100 g	POPNIR UNI001 - Aplicação B
SILAGEM	Determinação de valor relativo nutricional (VRN) por cálculo LQ: 0,4 g/100 g	POPNIR UNI040
PRODUTOS QUÍMICOS/ PRODUTOS FARMACÊUTICOS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PRODUTOS FARMACÊUTICOS *	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	USP United States Pharmacopeia - Capítulos <232> e <233> USP United States Pharmacopeia - Capítulo <730> ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D Farmacopeia Brasileira, Parte 1, 5.2.13.2.2. e 5.2.13.3 POPFQI UNI029 POPFQI UNI010

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS QUÍMICOS/ PRODUTOS FARMACÊUTICOS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
PRODUTOS FARMACÊUTICOS *	Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS)	USP United States Pharmacopeia - Capítulos <232> e <233> USP United States Pharmacopeia - Capítulo <730> ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D Farmacopeia Brasileira, Parte 1, 5.2.13.2.2. e 5.2.13.3 POPFQI UNI029 POPFQI UNI011
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01.
	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ºC e 36 ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	Coliformes e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-b e 9221 C POPMB UNI179
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A POPMB UNI179
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	Salmonella spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
	Salmonella spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW. 24ª Edição, Método 9215 B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
GELO, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, ÁGUA MINERAL	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A POPMB UNI179
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-b e 9221-C POPMB UNI179
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
GELO, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ºC e 36 ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	Salmonella spp – Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW. 24ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 Ml	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
ÁGUA MINERAL	Coliformes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 Ml	ISO 16266:2006

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 6461-2:1986
	Clostridium perfringens (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL ou LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 21527-1:2008
	Salmonella spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO-12/16-09/05
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL ou LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 7932:2004
	Escherichia coli - Determinação quantitativa técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 16649-2:2001

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Células Somáticas - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 13366-2 | IDF 148-2:2006
	Contagem padrão em placa (CPP) - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 21187 | IDF 196:2021 ISO 4833-1:2013
	Determinação de antibacterianos pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 982.18
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.08
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidadeLQ: 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 01/06-09/97

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	*Listeria monocytogene*s - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Escherichia coli - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
IOGURTE BEBIDA LÁCTEA	Bactérias Lácticas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003/IDF 117:2003
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.12
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 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 ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	*Enterobacteriaceae* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1 g LQ: 0 NMP/0,01 g	ISO 4831:2006
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	*Listeria monocytogene*s - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
	Salmonella Enteritidis e *Salmonella Typhimurium* - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência (Sorotipagem)	ISO/TR 6579-3:2014
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de munoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
	Salmonella spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,09 NMP/g ou mL ou 0,9 NMP/0,1 g ou mL (ovo desidratado) LQ: 0,09 NMP/g (ovo líquido)	BAM Capítulo 12, 2011.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1g LQ: 0 NMP/Ml	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Staphylococcus aureus - Detecção por inoculação em tubo e confirmação por kit rápido (presença/ausência)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNORBIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mLLQ: 10 UFC/g ou mL	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 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 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	Salmonella spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
SUPERFÍCIES – EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Contagem total de microrganismos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10^0 UFC/cm² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (destrutivo) LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/mão	ISO 4833-1:2013
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 x 10^0 UFC/cm² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (destrutivo)	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 998.08 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 991.14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIES (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10^0 UFC/cm² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm²	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm²	ISO 16649-2:2001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,25 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm² (swab de superfície)	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10^2 UFC/cm² (swab de superfície)	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIES (CONTINUAÇÃO)	*Salmonella* spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10^2 UFC/cm² (swab de superfície)	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10^0 UFC/cm² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10^1 UFC/cm² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)	ISO 7932:2004
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	*Listeria monocytogene*s - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR – 3M 01/01 – 09/89
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 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 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	*Enterobacteriaceae* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03. AFNOR BIO 12/16-09/05

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 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 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.12 AFNOR BIO 01/01-09/89
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ; 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
ALIMENTOS PROCESSADOS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 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 ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (PetrifilmTM EB) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL ou 100 UFC/g ou mL	ISO 11290-2:2017
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/16-11/16 POPMB UNI224
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/15-09/16 POPMB UNI225
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ENLATADOS	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 2
EMBALAGENS	Esterilidade de Embalagens - Método por filtração em membrana LQ: 1 UFC/20-100 mL de solução de enxágue de embalagem	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
OVOS E DERIVADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	*Listeria monocytogenes* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL, 100 UFC/g LQ: 1,0 x 10^2 UFC/g LQ: 1,0 x 10^2 UFC/swab	ISO 11290-2:2017
LÁCTEOS	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície a 30 ºC LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 991.14 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 1.3
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	*Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023 ISO 7218:2024
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE, ALIMENTOS PROCESSADOS	*Clostridium* spp. sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de espécie animal pela técnica de PCR - Frango - Bovino - Equídeo - Ovino - Suíno	POPMB UNI226 POPMB UNI227 POPMB UNI228 POPMB UNI229 POPMB UNI230
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI002 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 969.41
AÇÚCAR	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI008 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 945.80
GELEIADA E GELEIA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI010 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 950.89
CHOCOLATE	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI017 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 965.38
VEGETAIS IN NATURA, CACAU E TORTA PRENSADA DE CACAU	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI017 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 965.38
VEGETAIS IN NATURA GRÃOS SEMENTES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI009 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 950.86
VEGETAIS IN NATURA CAFÉ MOÍDO E SUBSTITUTOS DO CAFÉ	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI016 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 988.16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CHICÓRIA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI016 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 988.16
FARINHAS FARINHA DE TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI003 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 972.32
FARINHAS FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI018
LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI015 - Aplicação A
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica macroscópica. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI005
SUCOS CÍTRICOS E DE ABACAXI ENLATADO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI011 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 970.72 B
MEL, MELAÇO, XAROPE	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI012 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 945.79
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LÍQUIDOS E SÓLIDOS DILUÍDOS POR SOLUÇÃO-DISPERSÃO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI013

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI026
CHÁS SIMPLES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI027 AOAC Intl. - OMA 22a edição, método 981.18
TUBÉRCULOS E RAÍZES TUBEROSAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI028
VEGETAIS DE FOLHAS VERDES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI029 AOAC Intl. - OMA 22a edição, método 974.33 A

***ESCOPO FLEXÍVEL**

Para informações adicionais, consultar a Relação Detalhada de Ensaios (RDE) a ser disponibilizada pelo laboratório, sempre que solicitado.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0754	**INSTALAÇÃO DE CLIENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H^+ B
	Determinação da temperatura Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl G
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H^+ B
	Determinação da temperatura Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de aparência (espumas e materiais flutuantes, inclusive espumas não naturais, óleos e graxas, substâncias que comuniquem gosto ou odor, corantes de fontes antrópicas, resíduos sólidos objetáveis)	POPFQ UNI221
MEIO AMBIENTE	**AMOSTRAGEM**	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimento público, , estação de tratamento de água (ETAe redes de distribuição.	PR UNI065 ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2023 SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B
ÁGUA RESIDUAL	Efluente líquido, água residuária, esgoto doméstico, esgoto industrial, estação de tratamento de efluentes (ETE).	PR UNI065 ABNT NBR 9898:1987 ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2023 SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B
XXXX	**XXXX**	**XXXX**