



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 9

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA  
LABORATÓRIO ALIMENTOS SEARA LAPA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd 1:2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271 ME_LAB_9270
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271 ME_LAB_9270
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2019.02
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13

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

Em, 12/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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	AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241
	Coliformes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 991.14.
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes termotolerantes a 45 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes termotolerantes a 45°C – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou 1 NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> STEC - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232
	<i>Escherichia coli</i> STEC - Sorogrupos - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostridio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/14-05/16 ME_LAB_9283
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2016.08
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR BRD 07/25-01/14 ME_LAB_9259
	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1:2017
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Bactérias ácido lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2014.05
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/13-07/14 - ME_LAB_9292
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR BRD 07/26-03/19 ME_LAB_9286
	<i>Pseudomonas</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias Mesófilas aeróbias viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. (Petriilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd. 1:2020
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ : 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	ME_LAB_9151
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.01
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/14-05/16 ME_LAB_9283

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa	AFNOR 3M 01/13-07/14 ME_LAB_9292
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 65791:2017 / Amd. 1:2020
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C ME_LAB_9176
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
AMOSTRA DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF – 5a edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes Termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF - 5a edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1 NPM/g	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ISO 7251:2005
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13-05/07 ME_LAB_9234

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0787</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/14-05/16 ME_LAB_9283
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AFNOR BRD 07/26-03/19 ME_LAB_9286
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostridium sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 03/13-07/14 ME_LAB_9292
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; SUPERFÍCIES	<i>Salmonella enteritidis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; ÁGUAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS; SUPERFÍCIES;	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020



