



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 14

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS / LABORATÓRIO DE ALIMENTOS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL0794	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>	
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS - Água de uso industrial - Água de chiller - Gelo	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021.
SUPERFÍCIES - Swab áreas industriais	Bactérias Mesófilas Aeróbias Viáveis a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PLA-002-05
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01, 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03, 2023. AFNOR BIO 12/16-09/05.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 14/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 carcaça suína	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. PLA-002-70
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01, 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 100201. AFNOR QUA 18/03-11/02.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2023. AFNOR 3M 01/16-11/16.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes: carne de Frango	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 10272-2:2020.
	<i>Campylobacter</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos - NMP. LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/43-04/20. PLA-002-111

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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 - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno. - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 2015.13, 2023.
	<i>Clostridium</i> spp. Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2023. AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2023.
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203. PLA-002-93
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica Sorogrupos - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203. PLA-002-94

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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 - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno. - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 020801. PLA-002-95
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Nordval 046. PLA-002-89
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO/TS 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO/TS 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Nordval 046. PLA-002-90
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Nordval 046. PLA-002-90
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055. PLA-002-98
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055. PLA-002-98

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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 - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno. - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/44-02/23. PLA-002-110
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/44-02/23. PLA-002-110
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 2003.07, 2023. AOAC Intl. - OMA, método 2003.11, 2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno. - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701. AFNOR 3M 01/19-11/17.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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  - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno.  - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS  Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	Microval 2019LR87: 2020. PLA-002-101
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 990.12, 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 032103. PLA-002-102
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Viáveis a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89. PLA-002-69

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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 - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno.  - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 997.02, 2023.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/13-07/14. PLA-002-99
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89 C. PLA-002-73
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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  - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno.  - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 102103. PLA-002-103
	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 102102. PLA-002-104
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01, 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos - NMP.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/21-12/06. PLA-002-112



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno.  - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PLA-002-74
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos - NMP.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/28-04/10. PLA-002-113
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2023. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2023. AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/40-11/16. PLA-002-108
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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  - Carnes: carne e miúdo de frango, carne e miúdo suíno.  - Produtos cárneos: carne mecanicamente separada de frango e suíno, cortes de frango e suíno temperados/ recheados, cortes e miúdos salgados de suíno, defumados, embutidos, empanados de frango, industrializados fatiados e maturados.  ALIMENTOS PROCESSADOS Gordura animal, alimentos semi-prontos e alimentos prontos.	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Intl. - OMA, método 2003.09, 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2023. AFNOR 3M 01/16-11/16.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03, 2023. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Nordval 046. PLA-002-89
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055. PLA-002-98
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/38-06/16. PLA-002-109
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 122102. PLA-002-106

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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>	
LÁCTEOS - Leite: leite UHT, leite em pó, soro de leite  - Produtos lácteos: nata, creme de leite, queijos, requeijão.	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 041701. AFNOR 3M 01/19-11/17.
LÁCTEOS Bebida láctea.	Bactérias Lácticas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL	ISO 7889:2003. IDF 117:2003.
LÁCTEOS - Leite: leite UHT, leite em pó, soro de leite.  - Produtos lácteos: Bebida láctea, nata, creme de leite, queijos, requeijão.	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12, 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 032103. PLA-002-102
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Viáveis a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PLA-002-69
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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>	
LÁCTEOS  - Leite: leite UHT, leite em pó, soro de leite.  - Produtos lácteos: Bebida láctea, nata, creme de leite, queijos, requeijão.	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	Microval 2019LR87: 2020. PLA-002-101
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 997.02, 2023.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/13-07/14. PLA-002-99
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 122101. PLA-002-107
	<i>Clostridium</i> spp. Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1:2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 102103. PLA-002-103

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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>	
LÁCTEOS - Leite: leite UHT, leite em pó, soro de leite.  - Produtos lácteos: Bebida láctea, nata, creme de leite, queijos, requeijão.	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2023.
	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 102102. PLA-002-104
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 C. PLA-002-73.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01, 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 112101. PLA-002-105
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos - NMP. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR BIO 12/21-12/06. PLA-002-112
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PLA-002-74

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL0794</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>	
LÁCTEOS  - Leite: leite UHT, leite em pó, soro de leite.  - Produtos lácteos: Bebida láctea, nata, creme de leite, queijos, requeijão.	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos - NMP.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR BIO 12/28-04/10. PLA-002-113
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g  LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 11290-2:2020.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2023. AFNOR BIO 12/11-03/04.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/40-11/16. PLA-002-108
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03, 2023. AFNOR BIO 12/16-09/05.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BIO 12/38-06/16. PLA-002-109
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUAS  - Água bruta superficial  - Água subterrânea	Esporos de Bactérias Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, método 9218 A e B, 2023.
XXXX	XXXX	XXXX