



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 11

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Microbial Laboratório de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas Ltda. / Microbial

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ: 0,049 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método A
	Determinação de acidez em graus Dornic por volumetria LQ: 2,5 ° Dornic	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método B
	Determinação de acidez total por volumetria (Determinação da Acidez Titulável da Manteiga) LQ: 0,1 mmol/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 54
	Determinação de acidez total por volumetria LQ: 0,1 mL NaOH/10 g SNG	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método C
	Determinação de Ácido Sórbico e seus Sais por espectrofotometria LQ: 13,4 mg/Kg	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 28
	Determinação de alcalinidade das cinzas por volumetria LQ: 0,007 g/100g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 61
	Determinação de amido pelo método Lane Eynon por titulometria LQ: 1,7 g/100 mL para leite fluido LQ: 1,7 g/100 g para outros produtos lácteos	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 76
	Determinação de atividade de água LQ: 0,005 Aw	PQ 127.v00

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

Em,            /            / 26/10/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA - RDC nº 360:2003
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,025 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 122
	Determinação de cloretos por volumetria LQ: 0,075 g NaCl/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método B
	Determinação de densidade por gravimetria Faixa de trabalho: 1,015 a 1,040	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 67
	Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 0,01g /100g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 70
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g para manteiga	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método A
	Determinação da Gordura no Extrato Seco por cálculo	PQ 062.v03
	Determinação do extrato seco total e desengordurado por gravimetria ou através de cálculo (Fórmula de Fleishmann)	IN 68, de 12 de dezembro de 2006 – MAPA
	Determinação de gordura pelo método Rose-Gottlieb LQ: 0,01 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método A
	Determinação de Índice de Caseinomacropéptideo (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 9,0 mg/L	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 84
	Determinação de lactose por volumetria LQ: 1,7 g/100 mL para leite fluido LQ: 1,7 g/100 g para outros produtos lácteos	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 76
	Determinação de lipídios com butirômetro de leite LQ: 0,25 g/100 g para amostras com alto teor de lipídios LQ: 0,04 g/100 g para amostras com baixo teor de lipídios	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	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 QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de lipídios com butirômetro de queijo LQ: 1,25 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método H
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,002 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método A
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 106
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 109
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 a 13	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 116
	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,02 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Métodos A, B e C
	Determinação do ponto de congelamento Faixa de trabalho: 0,000 °H a -0,621°H	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 68
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 111
	Determinação de sacarose por volumetria LQ: 1,7 g/100 mL para leite fluido LQ: 1,7 g/100 g para outros produtos lácteos	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 76
	Determinação de Lactose em produtos lácteos por HPLC LQ: 10,0 mg/L	PC 022.v02
	Determinação de umectabilidade por cronometria LQ: 2 segundos	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 125

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de uréia LQ: 4 mg/100 mL	PQ 038.v02
	Determinação qualitativa de álcool etílico Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 31
	Determinação qualitativa de amido Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 32
	Determinação qualitativa de dicromato de potássio Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 34
	Determinação qualitativa de cloretos Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 33
	Determinação qualitativa de cloro e hipoclorito Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 33
	Determinação qualitativa de formaldeído Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 38
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 37
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Métodos A e B
	Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo processo Spray Drier pelo método "Water Disc"	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 115
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio Presença/ Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Método B
	Determinação qualitativa de peroxidase Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 42

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa pela prova do álcool-alizarol (Prova de Estabilidade ao Álcool) Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 68: 2006. Pág. 29
	Verificação de característica organoléptica: aspecto	MAPA - IN Nº 68: 2006
	Verificação de característica organoléptica: cor	MAPA - IN Nº 68: 2006
	Verificação de característica organoléptica: odor	MAPA - IN Nº 68: 2006
	Verificação de característica organoléptica: sabor	MAPA - IN Nº 68: 2006
	Verificação de característica organoléptica: consistência	MAPA - IN Nº 68: 2006
	Verificação de característica organoléptica: textura	MAPA - IN Nº 68: 2006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Verificação de característica organoléptica: aspecto	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Verificação de característica organoléptica: cor	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Verificação de característica organoléptica: odor	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Verificação de característica organoléptica: sabor	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Verificação de característica organoléptica: consistência	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Verificação de característica organoléptica: textura	MAPA - IN Nº 20: 1999
	Determinação de amido pelo método Lane Eynon por titulometria LQ: 0,55 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cloretos por volumetria LQ: 0,075 g NaCl/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método B
	Determinação qualitativa de formaldeído Presença / Ausência	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método B
	Determinação de lipídios com butirômetro de leite LQ: 0,25 g/100 g para amostras com alto teor de lipídios LQ: 0,04 g/100 g para amostras com baixo teor de lipídios	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método B
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 75
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 79
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 81
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,025 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 86
	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 88
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA - RDC nº 360:2003
Determinação da Atividade de Água L.Q.: 0,01 Aw	PQ 127.v00	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	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 QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,01 g/100g	MAPA – IN Nº 20: 1999. Método A
	Determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em cortes de aves L.Q.: 0,2 g/100 g	MAPA – IN Nº 08: 2009 MAPA – IN Nº 20: 1999
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 a 13	MAPA – IN Nº 20: 1999. Pág. 84
	Relação Umidade/Proteína (cálculo)	PQ 042.v00
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Verificação de característica organoléptica: aspecto	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Verificação de característica organoléptica: cor	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Verificação de característica organoléptica: sabor	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Verificação de característica organoléptica: odor	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Verificação de característica organoléptica: consistência	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Verificação de característica organoléptica: textura	MAPA - IN Nº 25: 2011
	Determinação de cloretos por volumetria LQ: 0,075 g NaCl/100 g	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 13
Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,25 g/100 g para amostras com alto teor de lipídios LQ: 0,04 g/100 g para amostras com baixo teor de lipídios	MAPA - Portaria Nº 01: 1981. Capítulos XI, XII e XIII	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 06
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 30 mg/Kg	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 07
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 22
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,025 g/100 g	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 25
	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,002 g/100 g	MAPA - IN Nº 25: 2011. Pág. 26
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA - RDC Nº 360:2003
	Determinação da Atividade de Água LQ: 0,01 Aw	PQ 127.v00
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,01 g/100 g	MAPA – IN Nº 25: 2011. Pág. 21
Determinação de bases voláteis totais por volumetria LQ: 1,75 mg de N/100g	MAPA – Portaria Nº 01: 1981. Capítulo XI	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de cloretos por volumetria LQ: 0,075 g NaCl/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método B
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,001 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Método A



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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 QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 81
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,025 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 86
	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,002 g/100 g	MAPA - IN Nº 20: 1999. Pág. 88
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA - RDC Nº 360:2003
	Determinação da Atividade de Água L.Q.: 0,005 Aw	PQ 127.v00
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, OVOS E DERIVADOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS  LÁCTEOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®).	AOAC OMA 2011.03. 20th ed. 2016
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2002
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC OMA 2004. 20th ed. 2016
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:1996
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6785/IDF 93:2001
Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 6611/ IDF 94:2003	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0802</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, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP) LQ: zero NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832: 2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g	APHA. CMMEF. Chapter 9 (9.71, 9.72 e 9.81). 5th ed. 2015
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA - IN Nº 62: 2003. Capítulo VI
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004	

