



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 1

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Infasa Indústria de Farinhas S.A. / Laboratório de análises físico-químicas e reológicas da Infasa

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0845	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
FARINHAS (FARINHA DE TRIGO)	Determinação de cinzas a 900 °C (por gravimetria) LQ: 0,09 g/100 g	ICC Standard Methods nº 104/1, 1990
	Determinação de glúten por gravimetria LQ: 10,04 g/100 g	AACC Internacional 11ª ed, Método 38-10.01, 1999
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 4,72 g/100 g	AACC Internacional 11ª ed, Método 44-15.02, 1999
	Determinação do número de queda (falling number) por método enzimático LQ: 72 s	AACC Internacional 11ª ed, Método 56-81.04, 2019
	Determinação das características reológicas (T-L-P/L-W) por alveografia LQ (W): 77 10 ⁻⁴ J/g LQ (P): 74 mm LQ (L): 54 mm	AACC Internacional 11ª ed, Método 54-30.02, 1999
	Determinação da cor por colorimetria LQ (L*): 72,72 %	AACC Internacional 11ª ed, Método 14-22.01, 1999
	Determinação das características reológicas (absorção de água, tempo de estabilidade) por farinografia LQ (Absorção): 51,80 g/100 g LQ (Estabilidade): 1,43 min	AACC Internacional 11ª ed, Método 54-21.02, 2011
X X X	X X X X X X X	X X X

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 03/11/2023