



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 19

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMEWW - 9215 B. 23 nd Ed., 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°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 da membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (para água potável) LQ: 1,8 NMP/100 mL (para água não potável)	SMEWW - 9221 B, C, E. 23 nd Ed., 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 14189: 2013
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/05/2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889 IDF 117:2003
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019
	Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR Certificate 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 991.14. 21 th ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ALIMENTOS E BEBIDAS

LÁCTEOS

LEITE
PRODUTOS LÁCTEOS

(CONTINUAÇÃO)

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 0 NMP/g
LQ: 0 NMP/mL

ISO 4831:2012

Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 0 NMP/g
LQ: 0 NMP/mL

CMMEF. Chapter 9 – 9.81 e 9.92. 5ª ed. 2015

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm EB Plate/ 3M).
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

AOAC OMA 2003.01. 21th ed. 2019.
AFNOR Certificate 3M 01/06-09/97.

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 21528-2:2017

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície
LQ: 10 UFC/g ou mL

ISO 6888-1:1999 /Amd 1:2003

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M)
LQ: 10 UFC/g ou mL

POP.LM.067
AFNOR Certificate 3M 01/09-04/03.

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 0 NMP/mL
LQ: 0 NMP/g

ISO 6888-3:2004

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)

AOAC OMA 2004.02. 21th ed. 2019

Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>LÁCTEOS</p> <p>LEITE</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p>	<p>AOAC OMA 2016.08. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/15-09/16.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>AOAC OMA 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO</p>	<p>Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL</p> <p>Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (para água potável) LQ: 1,8 NMP/100 mL (para água não potável)</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL</p>	<p>ISO 4833-1:2013</p> <p>SMEWW - 9215 B. 23nd Ed., 2017</p> <p>ISO 6222:1999</p> <p>ISO 9308-1:2014 / Amd 2016</p> <p>SMEWW - 9221 B, C, E. 23nd Ed., 2017</p> <p>ISO 14189:2013</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

<p>ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL</p>	<p>ISO 7899-2:2000</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>CARNES PRODUTOS CÁRNEOS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm AC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC OMA 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003.</p> <p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019</p> <p>POP.LM.061 AFNOR Certificate 3M 01/02-09/89C.</p> <p>ISO 4831:2012</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p>	
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>CARNES</p> <p>PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm EB Plate/ 3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)</p> <p><i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p>	<p>CMMEF. Chapter 9 – 9.81 e 9.92. 5ª ed. 2015</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC OMA 2003.01. 21th ed. 2019. AFNOR Certificate 3M 01/06-09/97.</p> <p>ISO 6888 - 1:1999 /Amd 1:2003.</p> <p>POP.LM.067 AFNOR Certificate 3M 01/09-04/03.</p> <p>ISO 6888-3:2004.</p> <p>AOAC OMA 2004.02. 21th ed. 2019.</p> <p>AOAC OMA 2016.08. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/15-09/16.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>CARNES</p> <p>PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p> <p>Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH ≥4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>AOAC OMA 2003.11. 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>AOAC OMA 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p> <p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019</p>
<p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</p>	<p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p>	<p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019</p> <p>POP.LM.061 AFNOR Certificate 3M 01/2-09/89C.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 6888-1:1999:2003.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<p><i>Estafilococos</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p>	POP.LM.007 AFNOR Certificate 01/09-04/03.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 10 UFC/g</p>	AOAC OMA 998.08. 21 th ed. 2019.
(CONTINUAÇÃO)	<p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p>	AOAC OMA 2004.02 - 21 th ed. 2019.
	<p><i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	ISO 11290-1:2017
	<p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	ISO 6579-1:2017
	<p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p>	AOAC OMA 2011.03. 21 th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.
	<p><i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p>	AOAC OMA 2016.01. 21 th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p>	ISO 7932:2004
	<p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	ISO 7937:2004
	<p>Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p>	ISO 15213:2003.
	<p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

<p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate/3M). LQ: 10 UFC/</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)</p>	<p>POP.LM.061 AFNOR Certificate 3M 01/2-09/89C.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 6888 - 1: 1999/ Amd 1:2003.</p> <p>POP.LM.067 AFNOR Certificate 01/09-04/03.</p> <p>ISO 6888-3:2004.</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC OMA 206.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p>
<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</p>	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p>	<p>ISO 6888-3:2004.</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p>	<p>AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC OMA 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p>
<p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm AC Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC OMA 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003.</p> <p>ISO 4831:2012</p> <p>CMMEF. Chapter 9 – 9.81 e 9.92. 5^a ed. 2015</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)</p>	<p>LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC Plate/3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm EB Plate/ 3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p>	<p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. 2019</p> <p>POP.LM.061 AFNOR Certificate 3M 01/2-09/89C.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC OMA 2003.01. 21th ed. 2019. AFNOR Certificate 3M 01/06-09/97.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 6888-3:2004</p> <p>ISO 6888-1:1999 /Amd – 1:2003.</p>
--	--	--

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)</p> <p><i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>POP.LM.067 AFNOR Certificate 01/09-04/03.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>AOAC OMA 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p> <p>AOAC OMA 2004.02 - 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>OVOS E DERIVADOS</p>	<p>Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p>	<p>ISO 6611:2004</p> <p>AOAC OMA 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 4833-1:2003</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>OVOS E DERIVADOS</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p>LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p style="text-align: center;"><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm EB Plate/ 3M). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de profundidade (Petrifilm Staph Express Count Plate Method/3M) LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M).</p>	<p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC OMA 2003.01. 21th ed. 2019. AFNOR Certificate 3M 01/06-09/97.</p> <p>ISO 6888-3:2004</p> <p>ISO 6888-1:1999 /Amd - 1:2003.</p> <p>POP.LM.067 AFNOR Certificate 01/09-04/03.</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>AOAC OMA 206.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16.</p>
--	---	--

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

	<p><i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p>	ISO 6888-3:2004
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>SWAB DE EQUIPAMENTOS, SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm AC Plate/3M). LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm EB Plate/ 3M). LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS SLM)/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)/swab</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)/swab</p> <p><i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/swab</p>	<p>AOAC OMA 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC OMA 2003.01. 21th ed. 2019. AFNOR Certificate 3M 01/06-09/97.</p> <p>AOAC OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>AOAC OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>AOAC OMA 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR Certificate 3M 01/16-11/16</p> <p>AOAC OMA 2004.02 - 21th ed. 2019.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p>
<p><u>SAÚDE HUMANA</u></p> <p>AGUA PARA HEMODIÁLISE, PARA DIÁLISE</p>	<p>Determinação de Endotoxinas bacterianas pela técnica de LAL – Técnica semi-quantitativa</p>	POP.LM.059

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>		
LÁCTEOS	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL ou LQ:0,1 SAN/100g	AOAC - Method 947.05 - 21º Ed ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Métodos 2-2.2 e 2-2.3.
LEITE		
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de acidez total por volumetria LQ:0,10 g/100g	ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO 1740/ IDF 6:2004
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ:33,3 mg/Kg	ISO 9231:2008/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g	ISO 2911:2004
	Determinação qualitativa de amido	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2 - 2.7
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ:0,01 g/100g	ISO 1738 / IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2 – 2.10
	Determinação de densidade relativa à 15°C por densimetria Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2 – 2.12
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC - Method 931.08 - 21º Ed
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2 – 2.15

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p><u>LÁCTEOS</u></p> <p>LEITE</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Detecção de sacarose por reflectometria</p> <p>Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por reação de cor</p> <p>Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de gordura total pelo método de butirometro Queijos, LQ:0,50 g/100g Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL</p> <p>Determinação do ponto de congelamento por termometria</p> <p>Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 15mg/ L</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2 – 2.16</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Método 2 – 2.20.1 ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004</p> <p>ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2.22.</p> <p>ISO 1211/ IDF 1:2010 ISO 2450/ IDF 16:2008 ISO 1736/ IDF 9:2008 ISO 1737/ IDF 13:2008 ISO 17189/ IDF 194:2003</p> <p>NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008</p> <p>ISO 5764/ IDF 108:2009</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 –</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p><u>LÁCTEOS</u></p> <p><u>LEITE</u></p> <p><u>PRODUTOS LÁCTEOS</u> (Continuação)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,10 mg/Kg</p> <p>Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo processo Spray Drier pelo método "Water Disc"</p> <p>Determinação qualitativa de peroxidase</p> <p>Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g</p> <p>Determinação qualitativa de álcool etílico</p> <p>Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14</p>	<p>Método 2 2.25.</p> <p>AOAC - Method 965.33 - 21º Ed</p> <p>ADPI Bulletin 916</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2.35.</p> <p>ISO 8968-1/ IDF 20-1:2016</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 2.38.</p> <p>ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010 ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1 ISO 5537:2004 ISO 5534/ IDF 4:2004</p> <p>AOAC - Method 945.46 - 21º Ed AOAC – Method 930.30 - 21º Ed</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Método 2 - 2.36</p>
<p><u>PRODUTOS CÁRNEOS</u></p>	<p>Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ:100mg/Kg</p> <p>Determinação qualitativa de amido</p>	<p>NMKL 124:1997</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 1 – 1.4</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

PRODUTOS CÁRNEOS (Continuação)	Determinação de amido/carboidrato por volumetria LQ:0,5 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 –Método 1 - 1.6
	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
	Determinação de atividade de água por termometria	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Cálcio na base seca espectrometria de absorção atômica com chama LQ:0,05 g/100g	NMKL 153:1996
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC - Method 931.08 - 21º Ed
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Métodos 1 - 1.15 e 1.24.
	Determinação de lipídios pelo método de Butirometro LQ:0,5 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g	ISO 1871:2009
Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14	ISO 2917:1999 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Método 2 – 2.36	
Teste de gotejamento em carcaças de frango congeladas	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Capítulo 1 - 1.27	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

<p>PRODUTOS CÁRNEOS (Continuação)</p>	<p align="center"><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p>	<p>ISO 1442:1997</p> <p>ISO 936:1998</p>
<p>OVOS E DERIVADOS</p>	<p>Determinação de gordura pelo método Rose-Gottlieb LQ:0,1 g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14</p> <p>Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p>	<p>AOAC - Method 925.32 - 21º ed</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 – Método 2 – 2.36</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal: 2019 - Método 4 - 4.4</p> <p>AOAC - Method 925.30 - 21º Ed</p>