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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 17

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**
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW – Método Coliformes totais e termotolerantes. 24nd Ed., 2023
	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 *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 14189: 2013
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	*Bacillus cereus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS LEITE	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611/ IDF 94:2004

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____

Em, 07-8-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	**Folha:** 2

PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889/ IDF 117:2003
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022.
	Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 991.14. 22thEd. 2023.
	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. Capítulo 9. Itens – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 2003.01. 22th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS LEITE		

PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	POP.LM.067 AFNOR 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 imunoensaio	AOAC Intl. - OMA 2004.02. 22th Ed. 202023
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA 2016.08. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Adm 1:2020
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Int. – OMA, Método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, Método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
ALIMENTOS E BEBIDAS ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA DE CHILLER E GELO	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW – Método 9215 B. 24nd Ed., 2023

	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	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 *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL	ISO 14189:2013
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1:. 2021/ Adm 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22th Ed. 2023.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl, - OMA, médodo 2016.08. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	Listeria spp e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	**Folha:** 6

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS *Staphylococcus aureus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11. 22th Ed. 2023.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - (pH ≥4,6)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 9. 2022
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22th Ed. 2023.
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	ENSAIOS BIOLÓGICOS *Bacillus cereus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídio Sulfito Redutore - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 – 1: 2021/ Adm 1:2023

ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS *Bacillus cereus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th E d. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 Itens 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl - OMA 2003.01. 22th ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 998.08. 22th ed. 2023.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, médodo 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isoteérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22h Ed. 2023.
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS OVOS E DERIVADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

ALIMENTOS E BEBIDAS OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2003/ Amd 1:2022
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004

ALIMENTOS E BEBIDAS SUPERFÍCIES (SWAB)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl – OMA, método 990.12. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl. – OMA, método 2003.01. 22th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab	AOAC Intl. OMA 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA/ swab	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22th Ed. 2023.
	Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	ISO 11290-1:2017
SAÚDE HUMANA ÁGUA PARA HEMODIÁLISE, ÁGUA PARA DIÁLISE	Endotoxinas bacterianas – Determinação pela técnica semiquantitativa	POP.LM.059
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria LQ:0,10 g de ácido lático/100g ou LQ:0,10 g de ácido lático/100mL ou LQ:0,1 SAN/100g LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL LQ: 0,1 mmol/100g de gordura	AOAC - Method 947.05 - 22th Ed. 2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Métodos 2-2.2. 2022 ISO 1740/ IDF 6:2004

ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:mL NaOH 0,10N/10g SNG LQ: mL NaOH 0,10 g ácido lático/ 100g ou LQ: mL NaOH 0,10 g ácido lático/ 100mL ou	ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO/TS 11869 | IDF/RM 150:2012
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:30mg/Kg	ISO 9231:2008/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g	ISO 2911:2004
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.6. 2022
	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 por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. - Método 2 – 2.9.2022.
	Determinação de densidade relativa à 15°C por densímetro automático Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.11. 2022
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC - Method 931.08 - 22th Ed.2023
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.14. 2022.
	Detecção de sacarose por reflectometria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.15. 2022
	Determinação de extrato seco (ESD) desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.19.1. 2022. ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004

ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método Capítulo 2 – 2.19.1. 2022.
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.21. 2022.
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 23318:2022 ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total com butirometro de Gerber Queijos, LQ:0,50 g/100g Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL	NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008
	Determinação do índice crioscópico por termometria	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropeptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 15mg/ L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 2.24. 2022.
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,10 mg/Kg	AOAC - Method 965.33 - 22th Ed. 2023
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.35. 2022
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:0,20 g/100g	ISO 8968-1/ IDF 20-1:2016

	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.38. 2022.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010 ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1 ISO 5537:2023 ISO 5534/ IDF 4:2004
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	AOAC - Method 945.46 - 22th Ed. 2023 AOAC – Method 930.30 - 22th Ed. 2023
	Determinação de pH por método eletrométrico pH: 1 a 14	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.36. 2022
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS CÁRNEOS	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:100 mg/Kg	NMKL 124:1997
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 – 1.4. 2022
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ:0,5 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 - 1.6. 2022
	Determinação de atividade de água por termometria	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Cálcio na base seca por absorção atômica após digestão por microondas LQ:0,05 g/100g	NMKL 153:1996
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC - Method 931.08 - 22th Ed. 2023
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos 1 - 1.16 e 1.25. 2022

	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de gordura total com butirômetro de Gerber LQ:0,5 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldhal e proteína (N x fator) por cálculo 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 – Método 2 – 2.36. 2022
	Teste do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 - 1.28. 2022
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 936:1998
OVOS E DERIVADOS	Determinação de gordura pelo método gravimétrico LQ:0,1 g/100g	AOAC - Method 925.32 - 22th Ed. 2023
	Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.36. 2022
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cáclulo LQ:0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 4 - 4.4. 2022
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ:0,10 g/100g	AOAC - Method 925.30 - 22th Ed. 2023