



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 7

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

QUALISTATUS ANALÍTICA E CONSULTORIA LTDA

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS	Determinação qualitativa por análise sensorial de aspecto, cor, odor e sabor	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 01.
	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por picnometria Faixa: 0,9720 a 1,5200	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-01:R2021, Method A)
	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por densímetro eletrônico Faixa: 0,79000 a 1,52000	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-01:R2021, Method B)
	Determinação de grau alcoólico real por picnometria Faixa: 0,0 - 21,0 mL/100mL	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS312-01:R2021, Part A)
	Determinação de grau alcoólico real por densímetro eletrônico Faixa: 0,00 - 100,00 mL/100mL	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS312-01:R2021, Part B)
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1,00 a 12,00	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS313-15:R2011)
	Determinação de acidez total ou titulável por titulometria LQ = 2,8 mEq/L = 0,17 g ácido cítrico/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 05.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 13-9-2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>		
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS (Continuação)	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ = 2,5 mEq/L = 0,15 g ácido acético/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS313-02:R2015)	
	Determinação de acidez fixa por cálculo	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 07.	
	Determinação de extrato seco total por picnometria Faixa: 0 - 527 g/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 08.	
	Determinação do extrato seco total por densímetro eletrônico Faixa: 0 - 527,8 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-03B:R2012)	
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-03B:R2012, NOTA)	
	Determinação da relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 10.	
	Determinação de cinzas por gravimetria LQ = 0,24 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-04:R2009)	
	Determinação de açúcares totais por titulometria - Método Eynon Lane LQ = 0,8 g glicose/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico – Método 13.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS (Continuação)	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ = 10,0 g glicose/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, edição IV - Método IAL 219/IV.
	Determinação de açúcares (Glicose e Frutose) por espectrofotometria - Método Enzimático LQ = 0,4 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS311-02:R2009).
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria direta - Método Ripper LQ = 0,005 g SO ₂ / L (Titulador automático) LQ = 0,04 g SO ₂ / L (Bureta de vidro)	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS323-04B:R2009)
	Determinação de cloretos por argentometria direta / potenciometria LQ = 0,015 g / L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 18.
	Determinação de cloretos por argentometria direta / titulador automático LQ = 0,008 g NaCl / L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS321-02:R2009)
	Determinação de sulfatos por colorimetria (semiquantitativo) Faixa: < 0,7 g/L < 1,0 g/L > 1,0 e < 1,5 g/L > 1,5 g/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 19.
	Determinação de álcool metílico (metanol) por espectrofotometria LQ = 0,02 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS312-03B:R2009)
	Determinação de pressão por método da sobrepressão com medidor de pressão Faixa: 0,00 a 10,00 bar	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS314-02:R2009)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS (Continuação)	Acidez cítrica por espectrofotometria - método enzimático LQ = 0,2 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS313-09:R2009)
	Pesquisa de diglicosídeos Presença / Ausência	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 15.
	Determinação qualitativa de diglicosídeos de malvidina por fluorescência em ultravioleta Presença / Ausência	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS315-03:R2009, item 2)
	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã natural Presença / Ausência	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 14.
	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã Presença / Ausência	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS315-08:R2009, item 4.2)
	Determinação de sulfatos totais pelo método gravimétrico (g/L) LQ = 0,2 g/L K ₂ SO ₄	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis (Method OIV-MA-AS321-05A:R2009)
CERVEJA	Determinação qualitativa por análise sensorial de aspecto, cor, odor e sabor	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 01.
	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por picnometria Faixa: 0,9720 a 1,5200	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CERVEJA (Continuação)	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por densímetro eletrônico Faixa: 0,79000 a 1,52000	Analytica EBC - European Brewery Convention (Method 9.43.2:R2004)
	Determinação do teor alcoólico por picnometria Faixa: 0,0 - 21,0 mL/100mL	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Fermentado Alcoólico - Método 03.
	Determinação do teor alcoólico por densímetro eletrônico Faixa: 0,00 - 100,00 mL/100mL	Analytica EBC - European Brewery Convention (Method 9.2.1:R2008)
	Determinação dos extratos real, aparente, primitivo por cálculo	Analytica EBC - European Brewery Convention (Method 9.4:R2004)
	Determinação de cor por espectrofotometria Faixa: 8 a 120 EBC	Analytica EBC - European Brewery Convention (Method 9.6:R2000)
	Determinação de pressão por método da sobrepressão com medidor de pressão Faixa: 0,00 a 10,00 bar	Analytica EBC - European Brewery Convention (Method 9.28.3:R2017)
	VINAGRE	Determinação qualitativa por análise sensorial de aspecto, cor, odor e sabor
	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por picnometria Faixa: 0,9720 a 1,5200	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-01:R2021, Method A)
	Determinação da densidade relativa a 20/20 °C por densímetro eletrônico Faixa: 0,79000 a 1,52000	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-01:R2021, Method B)
	Determinação do grau alcoólico real por picnometria Faixa: 0,0 - 21,0 mL/100mL	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS312-01:R2021, Part A)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
VINAGRE (Continuação)	Determinação do grau alcoólico real por densímetro eletrônico Faixa: 0,00 - 100,00 mL/100mL	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS312-01:R2021, Part B)
	Determinação da acidez volátil por titulometria LQ = 0,15 g ácido acético/100 mL	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS313-02:R2015)
	Determinação de cinzas por gravimetria LQ = 0,24 g/L	OENO. Compendium of methods of analysis of wine vinegars. (Method OENO 58/2000)
	Determinação de sólidos totais (extrato seco) por gravimetria LQ = 1,3 g/L	OENO. Compendium of methods of analysis of wine vinegars. (Method OENO 57/2000)
	Determinação do extrato seco reduzido por cálculo	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS2-03B:R2012, NOTA)
	Determinação de sulfatos por colorimetria (semiquantitativo) Faixa: < 0,7 g/L < 1,0 g/L > 1,0 e < 1,5 g/L > 1,5 g/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Vinagres - Método 08.
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria direta - Método Ripper LQ = 0,005 g SO ₂ /L	OENO. Compendium of methods of analysis of wine vinegars. (Method OENO 60/2000)
	Determinação de açúcares totais por titulometria - Método Eynon Lane) LQ = 0,8 g glicose/L	MAPA. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 – Vinagres - Método 11.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0910	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
VINAGRE (Continuação)	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ = 10,0 g glicose/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, edição IV - Método IAL 219/IV.
	Determinação de cloretos por argentometria direta / titulador automático LQ = 0,04 g NaCl/L	OENO. Compendium of methods of analysis of wine vinegars. (Method OENO 62/2000)
	Determinação de sulfatos totais pelo método gravimétrico (g/L) LQ = 0,2 g/L K ₂ SO ₄	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis (Method OIV-MA-AS321-05A:R2009)
	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã Presença / Ausência	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. (Method OIV-MA-AS315-08:R2009, item 4.2)
XXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX