



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 43

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LGQ LABORATÓRIO LTDA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0914

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL
- Pescados e produtos
da pesca

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.

AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94)

PA-MB 067

Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.

AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.

AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01

AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência

ISO 6579-1:2017 Emenda 2020

Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).

ISO 4831:2006

LQ: 0 NMP/g

Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

AFNOR 01/06-09/97

LQ: 10 UFC/g

PA-MB 061

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

AFNOR 01/09-04/03

LQ: 10 UFC/g

LQ: 1 UFC/mL

PA-MB 068

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.

AFNOR 12/16-09/05

AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.

ISO 6888-1:2023

LQ: 10 UFC/g

Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP).

ISO 6888-3:2003

LQ: 1 NMP/g

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 14/08/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Métodos 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3:2015 ISO 7251:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl, 22ª edição – Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017	
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008	
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 - Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 – Emenda 2022	
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003	
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004	
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010	
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017	
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca CONTINUAÇÃO		AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2023
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
CONTINUAÇÃO		
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Métodos 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3:2015 ISO 7251:2022
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 22ª edição – Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 - Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 - Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/mL	
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 22ª edição – Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 - Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 13720:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Deteção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia.	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Coliformes Totais</i> e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 22ª edição - Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2023
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de InoculaçãoInoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 22ª edição – Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ 10UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g	
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Deteção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia.	ISO 6579-3: 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Produtos da Colméia	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bolores e leveduras - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade . LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020	
Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia.	ISO 6579-3: 2004	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Amostras ambientais	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC	ISO 4833-2:2013 – Emenda - 2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Amostras ambientais (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp.</i> Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC	ISO 6888-1:2023
	Coliformes totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	ISO 4832:2006
	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2023
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.73.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 997.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:10 UFC/g LQ:1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2003.08
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO 12/32-10/11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - logurte	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos - Especiarias na Íntegra ou moídas	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos -Especiarias na Íntegra ou moídas CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 990.12
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos -Especiarias na Íntegra ou moídas CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 – Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 997.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014. Part 1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 24ª Edição, Método 9222 B e H
	Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW 24ª Edição, Método 9222 D
	LQ: 1 UFC/100mL	
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 14189:2013
	LQ: 1 UFC/100mL	
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo(CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Microorganismos Heterotróficos estritos e facultativos viáveis – Inoculação em profundidade.	SMWW 24ª Edição, Método 9215 B
	LQ: 1 UFC/mL	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW 24ª Edição, Método 9213 E
	LQ: 1 UFC/100mL	
	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 7899-2:2000
	LQ: 1 UFC/100mL	
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 19250:2010
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/salobra - Água residual	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 6222:1999
	LQ: 1 UFC/100mL	
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 6222:1999
	LQ: 1 UFC/100mL	
	Microorganismos heterotróficos estritos e facultativos viáveis - Inoculação em profundidade.	SMWW 24ª Edição, Método 9215 B
	LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014. Part 1
	LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 24ª Edição, Método 9222 B e H
	Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW 24ª Edição, Método 9222 D
	LQ: 1 UFC/100mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/salobra - Água residual CONTINUAÇÃO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 24ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos/ Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000. Part 2
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS - Alimentos processados	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de proteína pelo método titulométrico (Kjeldahl). LQ: 0,42g/100g	PA-FQ 017
	Determinação da acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,01 SAN%	PA-FQ 141
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	PA-FQ 009
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico. LQ: 0,37g/100g	PA-FQ 008
	Determinação de lipídios (Soxhlet) pelo método gravimétrico. LQ: 0,34g/100g	PA-FQ 007
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	PA-FQ 054
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	PA-FQ 084
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	PA-FQ 084
	Determinação de cloretos por argentometria. LQ: 0,17g NaCl/100g	PA-FQ 006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,8mEq O ₂ /kg	PA-FQ 018
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,1g/100g	PA-FQ 019
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS - Alimentos processados (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de amido pelo método titulométrico. LQ: 0,73g/100g	PA-FQ 003
	Determinação de ranço (reação de Kreiss)	PA-FQ 045
	Determinação do teor de ossos por gravimetria. LQ: 1,0g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.27
	Determinação de amido e carboidratos totais pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,74g/100g – Amido LQ: 0,8g/100g – Carboidratos totais	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação qualitativa de amido com lugol LD: 0,04g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.4
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos cárneos	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base Seca	AOAC Intl., OMA, 22 ^a edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.9
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: 1,0g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de relação umidade/proteína por cálculo.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.16
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (<i>dripping test</i>)	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.28
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,97g P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.10
	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos Cárneos (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.24
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.18 ISO 3960:2017
	Determinação de sódio por espectrometria de emissão atômica por chama. LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por espectrometria de emissão atômica por chama. LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria. LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria . LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 1.25
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria. LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,09 SAN%	PA-FQ 146
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,52 mg KOH/g	ISO 660:2009
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Gelatina e colágeno	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.36
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de amido e carboidratos totais pelo método Espectrofotométrico. LQ: 0,74g/100g – Amido LQ: 0,8g/100g – Carboidratos totais	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: 1,0g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.17 NMKL 181:2005
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g – Ácido sórbico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g – Ácido benzóico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997
	Determinação de sódio por fotometria de chama. LQ: 5,0mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por fotometria de chama. LQ: 5,0mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6
	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.21
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca CONTINUAÇÃO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação qualitativa de amido com lugol. LD: 0,04g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.4
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria. LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,97g P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.16 ISO 3960:2017
	Determinação de desglaciamento por gravimetria. LQ: 0,5g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.8
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,52 mg KOH/g	ISO 660:2009
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.22
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base seca	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.9
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria. LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 2,25g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 925.32
	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 4.3
	Determinação de sólidos totais por gravimetria. LQ: 1,02g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 925.30
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 4.2
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, , 2022 – Método 4.4
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,10g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 927.02 PA-FQ 019
	Determinação de fósforo por espectrofotometria. LQ: 0,05g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 965.17

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cloretos por titulometria. LQ: 0,17g NaCl/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 943.01 PA-FQ 006
	Determinação de gordura ou extrato etéreo por gravimetria. LQ: 0,34g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 920.39 PA-FQ 007
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,37g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 925.04 PA-FQ 008
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,37g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 934.01 PA-FQ 008
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 942.05
	Determinação de proteína por titulometria e digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,42g/100g	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 2001.11 PA-FQ 017
	Determinação da acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,23mg NaOH/g	PA-FQ 140
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico. LQ: 1,06g/100g	PA-FQ 011
	Determinação de ranço (reação de Kreiss)	PA-FQ 045
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico	PA-FQ 018
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina . LQ: 1,72g/100g	PA-FQ 020
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Óleos e gorduras	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de antioxidantes por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,69mg/kg – BHA LQ: 5,00mg/kg – BHT LQ: 4,73mg/kg – TBHQ	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 983.15
	Determinação de impurezas insolúveis em éter. LQ: 0,02g/100g	AOCS, Official Methods, 7ª edição – Método Ca 3a-46
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,11g ác oleico/100g	AOCS, Official Methods, 7ª edição – Método Ca 5a-40

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		PA-FQ 141
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 965.33
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,05g/100g	PA-FQ 008
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de atividade diastásica pela escala Goethe. LQ: 8,0 DN	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 958.09
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 2,26mEq/kg – Acidez total LQ: 1,79mEq/kg – Acidez livre	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 962.19
	Determinação de umidade por refratometria. Faixa: 13 a 25%	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 969.38
	Determinação de insolúveis por gravimetria. LQ: 0,01g/100g	ABNT NBR 15714-5:2009
	Determinação de resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,19g/100g	ABNT NBR15714-3:2009
	Determinação de sacarose, frutose e glicose por cromatografia líquida com detecção de índice de refração. LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 977.20
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	PA-FQ 054
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Própolis e pólen	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,19g/100g	ABNT NBR16956-3:2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de densidade relativa a 15°C por densímetro automático. Faixa: 0,001 a 2,000g/cm ³	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.11
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, , 2022 – Método 2.15

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído (CONTINUAÇÃO)	Determinação de peróxido de hidrogênio por colorimetria. LD: 0,25mL/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.15
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptidos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.24
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação qualitativa de amido pelo método com Lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro. LQ: 0,4g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,67g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de Índice crioscópico por crioscopia. Faixa de uso 0,000°C a -0,621°H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação de peroxidase por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.35
	Determinação de fosfatase alcalina por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.21
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 1,02g/100g	NMKL 40:2005 ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,11g ác láctico/100mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 947.05
	Determinação qualitativa de cloreto por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.9
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.38
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,08g ác láctico/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 947.05
	Determinação de nitrogênio por titulometria digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]	
Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]	
Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082	
Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Creme de leite CONTINUAÇÃO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 3,83g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES) lipídios totais. LQ: 3,83g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 1,02g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de umidade /perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo . LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite em pó	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 2mL de NaOH 0,1/10g
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.15
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptidos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.24
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916:1971
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite em pó (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade por gravimetria . LQ: 1,1g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,20g/100g	ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,20g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,16g ác láctico/100g
Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,67g/100g		ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio. LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)		ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico		ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado CONTINUAÇÃO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo /resíduo mineral - por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco, lipídios totais. LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Manteiga	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,38mmol/100g LQ: 0,19 g ác. oleico/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004] PA-FQ 159
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,12g NaCl/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de índice de peróxido por titulometria. LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 965.33
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 3,67g/100g	ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Manteiga (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]	
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082	
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria. LQ: 0,10g/100g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,18g/100g	ISO 3727-3: 2001 [IDF 80-1:2001]	
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 3,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]	
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 10,51g/100g	ISO 3727: 2001 [IDF 80-1:2001]	
	Determinação de extrato seco desengordurado, e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19 ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]	
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B	
	Determinação de acidez SAN por titulometria. LQ: 0,4SAN%	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.2	
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Concentrado proteico	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 0,97g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2005]
		Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	ISO 9231:2008 [IDF 13:2008]	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Concentrado proteico CONTINUAÇÃO	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico. LQ: 0,97g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2005]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Queijo e derivados	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,65g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 05:2004]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Queijo e derivados (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade/perDa por dessecação e extrato seco por cálculo. LQ: 4,28g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro. LQ: 2,0g/100g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 2,0g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1735:2004 [IDF 05:2004] ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 2,40g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 2,40g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação de acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,08 g ác. Láctico/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 920.124
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite condensado	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de sacarose, frutose e glicose por cromatografia líquida por Detecção de índice de refração. LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose LQ: 0,01g/100g – Maltose LQ: 0,01g/100g – Lactose	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.5 NMKL 148:1993
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite condensado	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.25
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria. LQ: 0,17g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19
	Determinação de umidade e /perda por dessecação e extrato seco por cálculo. LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo. LQ: 0,17g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Doce de leite	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de umidade/perca por dessecação e extrato seco por cálculo.	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 5,25g/100g	
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 930.30 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método Gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> - Gelo	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico comprimento de onda único. LQ: 5,0 µH (Pt/Co)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 973.41
	Determinação de ferro pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 065
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno. LQ: 0,20mg/L	PA-FQ 073
	Determinação de fluoreto pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 063
	Determinação de alumínio pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 064
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 068
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico. LQ: 0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO ₂ B
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA. LQ: 2,43mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,09mg/L	PA-FQ 066
	Determinação de amônia/nitrogênio amoniacal pelo Espectrofotométrico. LQ: 0,08mg/L	PA-FQ 062
	Determinação de sulfeto de hidrogênio pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 072
	Determinação de zinco pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,02mg/L	PA-FQ 044
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico. LQ: 3,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl B
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> - Gelo	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 6,35mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340C
CONTINUAÇÃO		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,10 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C. LQ: 4,80mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540C
	Determinação de condutividade eletrolítica. LQ: 0,1µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B
	Determinação de dióxido de carbono livre pelo método titulométrico. LQ: 2,20mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CO ₂ -C
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico. LQ: 0,96mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-SO ₄ ²⁻ -E
	Determinação de nitrato pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,51mg/L	PA-FQ 067
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre dureza total e concentração do cálcio como CaCO ₃). LQ: 0,99mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 5,0mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de potássio pelo método fotométrico de emissão de chama. LQ: 5,0mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-K B
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/ salobra - Água residual	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico comprimento de onda único. LQ: 5,0 µH (Pt/Co)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 973.41
	Determinação de fosfatos pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 070
	Determinação de ferro pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 065
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,16mg/L	PA-FQ 070

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- Água salina/ salobra -Água residual CONTINUAÇÃO	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno. LQ: 0,20mg/L	PA-FQ 073
	Determinação de manganês pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 061
	Determinação de fluoreto pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 063
	Determinação de alumínio pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 064
	Determinação de óxido de silício pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 069
	Determinação de óxido de silício pelo método colorimétrico. LQ: 0,09mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-SiO ₂ D
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 068
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico. LQ: 0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO ₂ B
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA. LQ: 2,43mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,09mg/L	PA-FQ 066
	Determinação de amônia/nitrogênio amoniacal pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,08mg/L	PA-FQ 062
	Determinação de sulfeto de hidrogênio pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 072
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de zinco pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,02mg/L	PA-FQ 044

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- Água salina/ salobra -Água residual CONTINUAÇÃO		
	Determinação de oxigênio através do ensaio de 05 dias. LQ: 0,50mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5210B
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet/óleos e graxas totais. LQ: 10,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520D
	Determinação oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida. LQ: 1,15mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-O C
	Determinação de oxigênio consumido, método do permanganato de potássio. LQ: 1,06mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação alcalinidade pelo método titulométrico. LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade total LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a hidróxido LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a bicarbonato LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a carbonato	SMWW, 24ª Edição, Método 2320B-4a
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico LQ: 3,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CI B
	Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 6,43mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340C
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,10NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 – 105°C. LQ: 5,30mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C. LQ: 4,80mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540C
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C. LQ: 5,30mg/L – Sólidos fixos LQ: 0,36mg/L – Sólidos voláteis	SMWW, 24ª Edição, Método 2540E
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de sólidos sedimentáveis. LQ: 0,1ml/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540F

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
- Água salina/ salobra -Água residual (CONTINUAÇÃO)		
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C. LQ: 5,40mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540D
	Determinação de sólidos suspensos fixos e voláteis. LQ: 4,80mg/L – Sólidos suspensos fixos LQ: 3,60mg/L – Sólidos suspensos voláteis	SMWW, 24ª Edição, Método 2540D, E
	Determinação de condutividade eletrolítica. LQ: 0,1µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B
	Determinação de dióxido de carbono livre pelo método titulométrico. LQ: 2,20mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CO ₂ C
	Demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria. LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220D
	Determinação de nitrogênio total pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,52mg/L	PA-FQ 074
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico. LQ: 0,96mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-SO ₄ ²⁻ E
	Determinação de nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51mg/L	PA-FQ 067
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre dureza total e a concentração do cálcio como CaCO ₃). LQ: 0,99mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama. LQ: 5,0mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de potássio pelo método fotométrico de emissão de chama. LQ: 5,0mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-K B
XXX	XXX	XXX