

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S/A – Laboratório Industrial de Ponta Grossa

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1003	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de Contagem por Superfície.L.Q: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g.	ISO 6579: (1) 2021. ISO 6579: (3) 2021.
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella spp</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16-11/16:2020
	Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade L.Q: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição método 991.14.
LÁCTEOS	Coliformes Termotolerantes Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade L.Q: 10 UFC/g/mL	PR 14.8.027 AFNOR 3M 01/02 – 09/89C:2022
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 6888-1:2021.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Superfície. L.Q: 10UFC/g/mL	PR 14.8.027 AFNOR 3M 01/09-04/03A:2023
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. L.Q: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2003.07 e 2003.11
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1 (2017)

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 15/07/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290-2 (2017)
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2016.08. AFNOR 3M 01/15 – 09/16:2020
	<i>Listeria sp</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2016.07. AFNOR 3M 01/14 – 05/16:2024
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. L.Q: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2003.01. AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 997.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Count Plate LQ: 10 UFC/g/mL	PR 14.8.027 AFNOR 3M 01/13-07/14:2022
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Rapid Count Plate L.Q: 10 UFC/g/mL	MICROVAL 2017LR76:2022 PR 14.8.027
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Rapid Count Plate L.Q: 10 UFC/g/mL	MICROVAL 2017LR76:2022 PR 14.8.027
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:202
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes; Produtos cárneos;	<i>Campylobacter spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC RI 071902:2024 PR 14.8.060

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes; Produtos cárneos; LÁCTEOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria L.Q: 0,49 g/100g	ISO 936:1998
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes; Produtos cárneos; Ovos e derivados. LÁCTEOS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,9g/100g	ISO1442:1997
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,31g/100g	ISO 1443:1973
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes; Produtos cárneos; Ovos e derivados ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Proteína Bruta pelo Método de Kjeldahl. L.Q: 2,2 g/100g	ISO 1871:2009