



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. – Laboratório Industrial de Capinzal

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL-1013

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL

Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência

ISO 6579 - 1
ISO 6579 - 3: 2021

Carnes

Produtos Cárneos

Salmonella spp. - 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

LÁCTEOS

Produtos Lácteos

Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR

AOAC Intl., OMA - 22^o. Edição, método 2020.02 AFNOR BIO 12/38-06/16:2020

ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETAL

Farelos

Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR

AOAC Intl., OMA - 22^o. Edição, método 2019.10 AFNOR BIO 12/40-11/16:2021

Especiarias íntegras e moídas

Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g/mL
LQ: 0UFC/cm²

AOAC Intl., OMA – 22^a. Edição, método 998.08
AOAC Intl., OMA - 22^a. Edição, método 991.14.

ALIMENTOS
PROCESSADOS

SUPERFÍCIES

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.

ISO 11290-1: 2020

Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 10 UFC/g/mL
LQ: 0 UFC/cm²

ISO 11290 - 2: 2020

Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência

ISO 11290 - 1: 2020

Listeria spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 10 UFC/g/mL
LQ: 0 UFC/cm²

ISO 11290 - 2: 2020

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g/mL
LQ: 0 UFC/cm²

AOAC Intl., OMA – 22^a. Edição, método 2003.01
AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 27/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL LQ: 0 UFC/cm2	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
LÁCTEOS Produtos Lácteos	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10UFC/g/mL LQ: 0UFC/cm2	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 2015.13 AFNOR 01/17-11/16:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farelos	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa de pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10UFC/g/mL LQ: 0 UFC/cm2 ou 0 UFC/cm2/15min	CMMEF 2015, Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.51 e 21.6.
Especiarias íntegras e moídas	<i>Listeria</i> sp Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2016.07 AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 2016.08
SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> spp. - Caracterização molecular de sorovares pela técnica de microarranjo de DNA	AOAC RI 121001:2024 PR 14.8.222
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Carnes -Produtos Cárneos	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2020.02 AFNOR BIO 12/38-06/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2019.10 AFNOR BIO 12/40-11/16:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2019.10 AFNOR BIO 12/39-09/16:2021
	<i>E.coli</i> O157 H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121805:2023 PR 14.8.065
-Farelos	<i>Salmonella Enteritidis e SalmonellaTyphimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 072203:2022 PR 14.8.065
-Especiarias íntegras e moídas	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g/mL	Microval 2017LR76:2018 PR 14.8.027
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g/mL	Microval 2017LR76:2018 PR 14.8.027

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
	Carnes	
Produtos Cárneos	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7937:2004
	LÁCTEOS	
Produtos Lácteos	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16654:2001
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10UFC/g/mL	ISO 10272-2: 2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Clostridium sulfito redutor</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g/mL	ISO 15213:2003
Farelos	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 997.02
Especiarias íntegras e moídas	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 991.14
	ALIMENTOS PROCESSADOS	
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/02 - 09/89 C:2022 PR 14.8.027
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição, método 2003.11 AFNOR 3M 01/09 – 04/03:2019
ÁGUAS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/g/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-, 24º Edição, Método 9222 B
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW-, 24º Edição, Método 9222 B e H.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-, 24º Edição, Método 9222 B e G.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA –22 ^a . Edição, método 2016.08
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16:2020 AOAC Intl., OMA –22 ^a . Edição, método 2016.07
	<i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1013	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
Água tratada	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/g/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW, 24º Edição, Método 9222 B
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW, 24º Edição, , Método 9222 B e H.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW, 24º Edição, , Método 9222 B e G.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 14189:2013
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16:2020 AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2016.08
	Listeria spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/14-05/16:2020 AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2016.07
	Enterococcus spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	ISO 7899-2:2000
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 3,70g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Método1.6.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:3,35 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 1,70 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ:11,0 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 1,14 g/100g	ISO 936:1998