RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO
Fundação de Apoio a Pesquisa / Centro de Pesquisa em Alimentos – CPA/EVZ/FUNAPE

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ácido Sórbico e/ou sorbatos	NMKL 124:1997. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.3
	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.4.
	Determinação de Amido por espectrofotometria UV-Vis. LQ = 0,9g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.6.
	Determinação de Atividade de Água por termometria. LQ: 0,328 Aw	ISO 18787:2017(E). BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método 1.8
	Determinação de Cálcio na Base Seca LQ: 0,3 g/100g	AOAC 983.19 (22ª edição, 2023). BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método 1.9

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____ **Em, 12/11/2024**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação de Carboidrato Total por espectrofotometria UV-Vis LQ = 0,9 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.6.
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria. LQ: 0,91 g de NaCl/100g	ISO 1841-1:1996.
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,97 g de NaCl / 100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.10.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (continuação)	Determinação de Colágeno por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,4 g/100g	AOAC 990.26.(22ª edição, 2023). BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método 1.11
	Determinação de Formaldeído Qualitativa Presença / Ausência	AOAC 931.08.(22ª edição, 2023). BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método1.13
	Determinação de Lipídios totais por extração/gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria LQ: 0,003 g de NaNO2 / 100g	NMKL 194:2013. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método1.20
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria LQ: 0,003 g de NaNO2 / 100g	NMKL 194:2013. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Método1.20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação de Nitrogênio total por titulometria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína por titulometria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves por gravimetria LQ = 0,26g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.16.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína por relação matemática LQ = 0,26g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.25.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria. LQ: 0,02g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Teor de Ossos LQ = 1,55%	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 1.27, p.22.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS.**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (continuação)	Determinação de Teste de Gotejamento (*dripping test*) por gravimetria. LQ = Não se aplica	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 1.27.
	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS CÁRNEOS GELATINA E COLÁGENO	Determinação de pH Faixa: 4 a 12	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 1.23 (2.36), p.64.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de Lípidios por extração/gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	IT LFQ 204C AOAC 925.32.(22ª edição, 2023).
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho: 4 a 12	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 4.2 (2.36).
	Determinação de Nitrogênio total por titulometria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína por titulometria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo por gravimetria. LQ: 0,02 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** Métodos Químicos. 3ª ed. Brasília: MAPA, 2024, Método 4.4.
	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria. LQ: 0,02 g/100g	IT LFQ 200E AOAC 925.30.(22ª edição, 2023).
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Amido por espectrofotometria UV-Vis. LQ = 0,9g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 1.6, p.6.
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,97 g de NaCl / 100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 5.6, p.89.
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria. LQ = 0,91 g de NaCl /100g	ISO 1841-1:1996.
	Determinação de Formaldeído Qualitativa. Presença / Ausência.	IT LFQ 210 AOAC 931.08.(22ª edição, 2023).
	Determinação de Lipídios totais por extração / gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria. LQ: 0,003 g de $NaNO_2$ / 100g	NMKL 194:2013.
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria. LQ: 0,003 g de $NaNO_2$ / 100g	NMKL 194:2013.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação de Nitrogênio total por titulometria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de Proteína por titulometria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína por relação matemática LQ = 0,26g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 5.22, p.105.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria. LQ = 0,02 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de Carboidrato total por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,9 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 1.6, p.6.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE LEITE EM PÓ	Determinação de Acidez por titulometria. LQ = 14,04 mL de NaOH / 10 g SNG	ISO 6091/IDF 86:2010.
	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) por cálculo.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.19, p.45.
	Determinação do Índice de CMP – Caseínomacropeptídeo por cromatografia líquida. LQ = 3,75 mg/L	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.24, p.50.
	Determinação de Lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ = 0,01 g/100	ISO 1736/IDF 09:2008.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação qualitativa de Sacarose por reflectometria Detectado / Não Detectado.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.15, p.39.
	Proteína, em ESD LQ: 0,6 g/100g em ESD	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.37, p.65
	Umidade por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 5537 / IDF 26
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE LEITE FLUIDO	Acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,05 g de ác. lático / 100g	IT LFQ 205A AOAC 947.05 (22ª edição, 2023).
	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de Cloretos Qualitativa. Presença / Ausência.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.9, p.32.
	Determinação da Densidade Relativa à 15 ºC. LQ: 0,003 g/mL	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.11, p.34.
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) por cálculo.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.19, p.45.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) por gravimetria. LQ = 0,02 g/100g	ISO 6731/IDF 21:2010.
	Determinação do Índice Crioscópico por termometria LQ = -0,599°C (-0,621°H)	ISO 5764/IDF 108:2009.
	Determinação do Índice de CMP – Caseínomacropeptídeo por cromatografia líquida. LQ = 3,75 mg/L	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.24, p.50.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE LEITE FLUIDO (continuação)	Determinação de Lipídios por butirometria. LQ: 0,3 g/100mL	NMKL 40:2005.
	Determinação qualitativa de Sacarose por reflectometria Detectado / Não Detectado.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.15, p.39.
	Determinação de Lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ = 0,01 g/100g	ISO 1211/IDF 1:2010.
	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) por colorimetria. Presença / Ausência.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.38, p.65.
	Detecção de peróxido de hidrogênio por colorimetria Presença / Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.14, p.37
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE DE CABRA	Resíduo Mineral Fixo (cinzas) LQ: 0,008 g/100g	IT LFQ 206 AOAC 945.46 (22ª edição, 2023).

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE LEITE FERMENTADO	Determinação de Acidez por titulometria. LQ = 0,12 g de ácido lático / 100 mL	ISO 11869/IDF 150:2012.
	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ = 0,01 g/100g	ISO 1211/IDF 1:2010.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS CREME DE LEITE	Acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,05 g de ác. lático/100g	IT LFQ 205A AOAC 947.05 (22ª edição, 2023).
	Lipídios por extração / gravimetria LQ: 0,002 g/100g	ISO 2450 / IDF 16
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE LEITE PASTEURIZADO	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina. Positiva / Negativa	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.21, p.46.
	Determinação qualitativa de Peroxidase. Positiva / Negativa.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.35, p.62.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ = 0,01 g/100g	ISO 1211/IDF 1:2010.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de Extrato Seco Total (EST) por gravimetria LQ: 0,01g/100g	ISO 2920/IDF 58:2004.
	Umidade por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 5537 / IDF 26
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS DOCE DE LEITE	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Lipídios por extração / gravimetria LQ: 0,003 g/100g	ISO 1737 / IDF 13
	Resíduo Mineral Fixo (cinzas) LQ: 0,008 g/100g	IT LFQ 206 AOAC 930.30 (22ª edição, 2023).
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ = 0,01 g/100g	ISO 6734/IDF 15:2010.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de lipídios pelo método de extração / gravimetria LQ = 0,004 g/100g	ISO 17189/IDF 194:2003.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) por cálculo.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.19, p.45.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS LEITE CONDENSADO (continuação)	Determinação de Extrato Seco Total (EST) por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 6734/IDF 15:2010.
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ = 0,01 g/100g	ISO 6734/IDF 15:2010.
	Lipídios por extração / gravimetria LQ: 0,003 g/100g	ISO 1737 / IDF 13
	Proteína, em ESD LQ: 0,6 g/100g de ESD	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.37, p.65
	Sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,33 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.19, p.45
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS MANTEIGA	Acidez (mmol/100g) por titulometria LQ: 0,69 mmol/100g	ISO 1740 / IDF 6
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) por titulometria. LQ = 0,04 g/100g	ISO 1738/IDF 12:2004.
	Índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,14 mEq de O_2 / kg	IT LFQ 227 AOAC 965.33 (22ª edição, 2023).
	Determinação de lipídios pelo método de extração / gravimetria LQ = 0,004 g/100g	ISO 17189/IDF 194:2003.
	Determinação de Sólidos Não Gordurosos por gravimetria. LQ = 0,20 g/100g	ISO 3727-2/IDF 80-2:2001.
	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ: 0,004 g/100g	ISO 3727-1/IDF 80-1:2001.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS MANTEIGA DA TERRA (DE GARRAFA) MANTEIGA COMUM	Acidez (SAN%) por titulometria LQ: 0,25%	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.2, p.27

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS NATA	Lipídios por extração / gravimetria LQ: 0,002 g/100g	ISO 2450 / IDF 16
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS MARGARINA	Determinação de lipídios pelo método de extração / gravimetria LQ = 0,004 g/100g	ISO 17189/IDF 194:2003.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS QUEIJO	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 23319:2022
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 5534/IDF 4:2004.
	Matéria gorda no extrato seco LQ: 0,01 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.22.8, p.49
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS QUEIJO EM PÓ	Umidade por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 5537 / IDF 26
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS REQUEIJÃO	Determinação qualitativa de Amido. Presença / Ausência.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. 1a ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Lipídios por extração / gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 23319:2022

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Matéria gorda no extrato seco LQ: 0,01 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.22.8, p.49
	Umidade por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 5534 / IDF 4
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS RICOTA	Determinação de Amido Qualitativa. Presença/Ausência	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.6, p.30.
	Determinação de lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 23319:2022
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 5534/IDF 4:2004.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios pelo método extração / gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 23319:2022
	Matéria gorda no extrato seco LQ: 0,01 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.22.8, p.49
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 5534/IDF 4:2004.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Matéria gorda no extrato seco LQ: 0,01 g/100g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.22.9, p.49

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,12 g de ác. lático / 100g	ISO 11869 / IDF 150
	Extrato seco total LQ: 0,01 g/100g	ISO 6734 / IDF 15
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS SORO DE LEITE	Extrato seco total (sólidos totais) LQ: 0,02 g/100g	ISO 6731 / IDF 21
	pH Faixa de trabalho: 0 – 14	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.36, p.64
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS SORO DE LEITE EM PÓ	pH Faixa de trabalho: 0 – 14	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.36, p.64
	Umidade por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 5537 / IDF 26
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Ácido sórbico e/ou sorbatos LQ: 2,5 mg/kg	ISO 9231 / IDF 139
	Determinação qualitativa de Formaldeído. Presença / Ausência.	IT LFQ 210 AOAC 931.08.(22ª edição, 2023).
	Determinação de Nitrogênio total por titulometria. LQ = 0,6 g/100g	ISO 8968-1/IDF 20-1:2014.
	Determinação de Proteína por Kjeldahl/titulometria. LQ = 0,6 g/100g	ISO 8968-1/IDF 20-1:2014.
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria. LQ = 0,003 g de $NaNO_2$ / 100g	NMKL 194:2013.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria. LQ = 0,003 g de NaNO2 / 100g	NMKL 194:2013.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2022. ISBN 978-85-7991-155-2, Método 2.36, p.64.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LACTEOS LEITE CRU INTEGRAL	Determinação de Gordura através dos métodos de absorção pelo infravermelho médio (MID) e espectroscopia de infravermelho com transformadas de Fourier (FTIR). Faixa de trabalho: 0 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 / (IDF 141:2013)
	Determinação de Proteína através dos métodos de absorção pelo infravermelho médio (MID) e espectroscopia de infravermelho com transformadas de Fourier (FTIR). Faixa de trabalho: 0 a 10 g/100g	ISO 9622:2013 / (IDF 141:2013)
	Determinação de Lactose através dos métodos de absorção pelo infravermelho médio (MID) e espectroscopia de infravermelho com transformadas de Fourier (FTIR). Faixa de trabalho: 0 a 10 g/100g	ISO 9622:2013 / (IDF 141:2013)
	Determinação de Extrato Seco Total através dos métodos de absorção pelo infravermelho médio (MID) e espectroscopia de infravermelho com transformadas de Fourier (FTIR). Faixa de trabalho: 0 a 20 g/100g	ISO 9622:2013 / (IDF 141:2013)
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA MINERAL GELO	Determinação de Cor Faixa: 0 a 500 PCU	SMWW 2882.017 – 2120B – 24th ed. 2022
	Determinação de Turbidez LQ: 0,1 NTU	SMWW 2882.018 – 2130 – 24th ed. 2022
	Determinação de condutividade pelo método eletrométrico Faixa: 2 µS/cm a 1400 µS/cm	SMWW Method 2510B – 24th ed. 2022

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA MINERAL GELO	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade a 22°C. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016
	Enterococos/*Estreptococos fecais* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	IT LMA 232
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL (para água potável) LQ: <1,8 NMP/100mL (para água não potável)	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221 A, B e C. 24th ed. 2022.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA DE CHILLER	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012. ISO 7218:2024
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, Chapter 9, 5ª. ed. Washington DC. 2015. ISO 7218:2024
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® *Salmonella* (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**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 ÁGUA DE CHILLER (continuação)	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	IT LMA 235 AOAC OMA 2004.02 22nd ed, 2023
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMEIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	15213-2:2023
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Capítulo 2.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022.
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021. ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	IT LMA 215 AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 7932:2004. ISO 7932:2004/Amd.1:2020.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**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 AMOSTRAS AMBIENTAIS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMEIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS (continuação)	Estafilococos aureus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 186 AOAC OMA 2003.11. 22nd ed, 2023.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 6888-3:2003.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Up Salmonella (SPT) 24h).	IT LMA 234 AFNOR Certificate N° 3M 12/32-10/11.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifim E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	IT LMA 010/215 AOAC OMA 991.14. 22nd ed, 2023.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g	IT LMA 183 AFNOR Certificate N° 3M 01/1-09/89.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	IT LMA 184 AFNOR Certificate N° 3M 01/06-09/97.
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifim E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g	IT LMA 010 AOAC OMA 998.08. 22nd ed, 2023.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® *Salmonella* (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**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 AMOSTRAS AMBIENTAIS ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRODUTOS DA COLMEIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS (continuação)	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	IT LMA 235 AOAC OMA 2004.02. 22nd ed, 2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012. ISO 7218:2024
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, Chapter 9, 5ª. ed. Washington DC. 2015. ISO 7218:2024
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 16649-2:2001.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS	Esterilidade comercial (baixa acidez pH ≤ 4,6) – Determinação qualitativa pela ténica de Presença/Ausência.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Capítulo 4.
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 252 AFNOR N° 3M 01/09-04/03.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 7251:2005 ISO 7218:2024

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**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 CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Detecção de *Salmonella Typhimurium* e *Salmonella Enteritidis* (Sorotipificação).	ISO 6579-3:2014.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 16649-3:2016. ISO 7218:2024
	Pseudomonas spp - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 13720:2010.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS GELATINA	*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARCAÇA	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/cm2	ISO 21528-2:2017.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 6611:2004.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS.**	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 16649-3:2016.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**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 OVOS E DERIVADOS	Estafilococos aureus - Detecção qualitativa e isolamento pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2003.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 4833-2:2013/Amd.1:2022.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS.**	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 6611:2004.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 4832:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Capítulo 2.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 4833-1:2013. ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 6888-1:2021. ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifim E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 010/215 AOAC OMA 991.14.22nd ed, 2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 215 AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 183 AFNOR Certificate N° 3M 01/1-09/89.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012. ISO 7218:2024
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifim E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 010 AOAC OMA 998.08. 22nd ed, 2023.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 1,0 UFC/Ml, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos	IT LMA 184 AFNOR Certificate N° 3M 01/06-09/97.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, Chapter 9, 5ª. ed. Washington DC. 2015. ISO 7218:2024
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Up Salmonella (SPT) 24h).	IT LMA 234 AFNOR Certificate N° 3M 12/32-10/11
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® *Salmonella* (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	IT LMA 235 AOAC OMA 2004.02. 22nd ed, 2023.
	Estafilococos aureus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count Plate/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 185 AOAC OMA 2003.08. 22nd ed, 2023.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 6888-3:2003.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 7889:2003.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 16649-2:2001.
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	IT LMA 252. AFNOR N° 3M 01/09-04/03.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 4833-2:2013/Amd.1:2022.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL, para produtos líquidos. LQ: 10 UFC/g, para produtos sólidos.	ISO 21528-2:2017.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL, para produtos líquidos. LQ: 0,3 NMP/g, para produtos sólidos.	ISO 7251:2005. ISO 7218:2024.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS LEITE CRU INTEGRAL	Contagem padrão em placa (CPP) - Unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/mL) Faixa de trabalho: 5 000 CBI/mL a 20 000 000 CBI/mL	ISO 4833-2:2013/Amd.1:2022. ISO / DIS 16297 IDF 161:2020 ISO 21187 / IDF 196:2021
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LÁCTEOS LEITE CRU INTEGRAL	Contagem Celular Somática por citometria de fluxo Faixa de trabalho: 1 000 céls/mL a 10 000 000 céls/mL	ISO 13366-2:2006 / (IDF 148-2:2006).

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Capítulo 2.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022.
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021. ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012. ISO 7218:2024
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, Chapter 9, 5ª. ed. Washington DC. 2015. ISO 7218:2024
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)	*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® *Salmonella* (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	IT LMA 235 AOAC OMA 2004.02. 22nd ed, 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.** 1ª ed. Brasília: MAPA, 2024. Capítulo 2.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013. ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022.
	Estafilococcos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021. ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® *Salmonella* (SLM) Easy).	IT LMA 234 AOAC OMA 2011.03. 22nd ed, 2023.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	IT LMA 235 AOAC OMA 2004.02. 22nd ed, 2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012. ISO 7218:2024
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, Chapter 9, 5ª. ed. Washington DC. 2015. ISO 7218:2024
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de condutividade pelo método eletrométrico Faixa: 2 µS/cm a 1400 µS/cm	SMWW Method 2510B – 24th ed. 2022
	Determinação de Cor Faixa: 0 a 500 PCU	SMWW 2882.017 – 2120B – 24th ed. 2022
	Determinação de Turbidez LQ: 0,1 NTU	SMWW 2882.017 – 2120B – 24th ed. 2022
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9215. 9215 A e B. 24th ed. 2022. p
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016
	Enterococos/*Estreptococos fecais* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1058	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	**CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO**	**NORMA E /OU PROCEDIMENTO**
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (continuação)	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	IT LMA 232
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL (para água potável) LQ: 2,0 NMP/100mL (para água não potável)	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221 A, B e C. 24th ed. 2022.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100Ml	ISO 14189:2013.
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	**xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**	**xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**