



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 10

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Laboratório Mattos e Mattos LTDA / Laboratório Mattos e Mattos

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	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 - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux) LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.24 - American Public Health Association.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.23 e 966.24 - EN ISO 16649-2.
	Bolores e Leveduras. Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 041001 - EN ISO 21527 e capítulo 18 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 975.55 - EN ISO 6888-2 e ao capítulo 12 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 02/09/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	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	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.
- CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5 th . 2015.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015.
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Staph enterotoxin II)	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
<p>LÁCTEOS</p> <p>- LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS</p>	<p>Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux)</p> <p>LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>AOAC 966.24 - American Public Health Association.</p>
	<p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux).</p> <p>LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>AOAC 966.23 e 966.24 - EN ISO 16649-2.</p>
	<p>Bolores e Leveduras. Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux).</p> <p>LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>AOAC 041001 - EN ISO 21527 e capítulo 18 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).</p>
	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux).</p> <p>LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>AOAC 975.55 - EN ISO 6888-2 e ao capítulo 12 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).</p>
	<p>Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015.</p>
	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.</p>	<p>ISO 6579:2017</p>
	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).</p>	<p>AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.</p>
	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície</p> <p>LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g</p>	<p>ABNT NBR ISO 7932:2016</p>
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. 2015</p>
	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p>	<p>APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th. 2015.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015.
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Staph enterotoxin II)	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado N° 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS - ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux) LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.24 - American Public Health Association.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.23 e 966.24 - EN ISO 16649-2.
	Bolores e Leveduras. Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 041001 - EN ISO 21527 e capítulo 18 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 975.55 - EN ISO 6888-2 e ao capítulo 12 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. 2015
Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5ªed. 2015.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
<ul style="list-style-type: none"> - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS 	<p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade</p> <p>LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL</p>	<p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015.</p>
	<p>Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Staph enterotoxin II)</p>	<p>AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06</p>
	<p><i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.</p>	<p>ISO 6579:2017</p>
	<p><i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).</p>	<p>AOAC certificado N° 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux) LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.24 – American Public Health Association.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 966.23 e 966.24 – EN ISO 16649-2.
	Bolores e Leveduras. Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 041001 – EN ISO 21527 e capítulo 18 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem (UFC ou NMP). (TEMPO/bioMérieux). LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	AOAC 975.55 – EN ISO 6888-2 e ao capítulo 12 do Bacteriological Analytical Manual (BAM).
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.
<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	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 PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5ªed. 2015.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ=1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 33. 5th ed. 2015.
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Staph enterotoxin II)	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC certificado Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA MINERAL	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> -Determinação qualitativa pela técnica da membrana filtrante	SMWW, 23 Método 9213 E

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

	Enterococos / Streptococos fecais- Determinação qualitativa pela técnica da membrana filtrante	SMWW, 23 Método 9230 C
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação qualitativa pela técnica membrana filtrante	CETESB-L5.403:2004
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 23ª Edição, Método 9223B
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação de fungos em ar LQ: 1 UFC/m ³	Resolução RE Nº 9 ANVISA: 2003 Norma técnica 001
ÁGUA BRUTA E ÁGUA TRATADA	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1 UFC /100 mL.	SMWW, 23ª Edição, Método – 9213 D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,15 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130B
	Determinação de cloreto pelo método de argentométrico LQ: 3,7 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI-B
	Determinação Cor aparente pelo método espectrofotométrico UV- comprimento de onda único. LQ: 9 uC	SMWW, 23ª Edição, Método 2120C
	Determinação Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340C
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,09 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500- F ⁻ D, E
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 3,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540C
	Sulfato – Determinação de Sulfato pelo método Turbidimétrico. LQ: 2,31 mg/L	Métodos HACH – 8051-USEPA <i>Sulfato v.4</i>
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 13,4 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 1,79 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Ferro Total por Espectrofotometria UV. LQ: 0,020 mg/L	Method HACH – 8147 (<i>FerroZine Method</i>)
	Determinação de Manganês por Espectrofotometria UV. LQ: 0,05 mg/L	Método HACH – 8149 (<i>PAN Method</i>)
	Nitrato – Determinação de Nitrato por Espectrofotometria UV (Redução de Cádmio). LQ: 0,020 mg/L	Método HACH – 8171 – (<i>Cadmium Reduction Method</i>)
	Determinação de Nitrito por Método Colorimétrico. LQ: 0,005 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 NO ₂ ⁻ B
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ: 10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540D
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C LQ: 10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540D.
	Determinação de Sulfeto por Espectrofotometria UV (Método de Azul de Metileno) LQ: 0,015 mg/L	Method HACH – 8131 USEPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação de cloro residual pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500Cl- G
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA E ÁGUA TRATADA	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimentos, poços freáticos e profundos, estação de tratamento e redes de distribuição.	SMWW, 23ª Edição, Método 1060, 9060
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação de Dióxido de carbono (CO ₂) pelo método de leitura direta. Faixa: 400 a 5000 ppm	Resolução RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 002
	Determinação da umidade relativa pelo método leitura direta. Faixa: 10 a 95% UR	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003
	Determinação de aerodispersóides em ambientes interiores pelo método gravimétrico. LQ: 43 µg/m ³	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO MECÂNICO</u>	
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Determinação da velocidade do ar relativa pelo método leitura direta. LQ:0,20 m/s	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003
	<u>ENSAIO TÉRMICO</u>	
	Determinação da temperatura Faixa: 5 a 50°C	Resolução ANVISA - RE N°09, de 16 de janeiro de 2003. Norma técnica 003
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
AR INTERIOR EM AMBIENTE CLIMATIZADO ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Amostragem para determinação de fungos no ar	Resolução N° 9 ANVISA: 2003 Norma técnica 001
	Amostragem para determinação da concentração de aerodispersóides em ambientes interiores	Resolução N° 9 ANVISA 2003 Norma técnica 004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1060	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARÍAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ISO 7218:2007/Amd 1:2013 – International Standard - Microbiology of food animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
ÁGUA MINERAL	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimentos, poços freáticos e profundos, estação de tratamento e redes de distribuição, fontes, nascentes.	SMWW, 23ª Edição, Método 1060, 9060
XXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXX