

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 2

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

R. W. Emmel &amp; Cia. Ltda.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1070	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS MECÂNICOS</u></b>	
MALTE E CEVADA	Análise de Peso Hectolitro de Cevada e Malte Faixa: 48 a 78 kg/100 L	MEBAK, Raw Materials, Métodos 1.3.3 e 3.1.3.3, Ed. 2011 DIE BRAUTECHNISCHEN UNTERSUCHUNGSMETHODEN Ed, 8, Cap. II, Método A.3 b, 1961
MALTE	Classificação do Malte – Distribuição Dimensional por Peneiras Faixa: 86,8 a 97,2 %	Analytica EBC, Método 4.22, 2005.
	Impurezas, Matérias Estranhas e Avariados – Catação	IN MAPA N° 11, 13/3/2013, Capítulo IV, Parágrafo VII
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
MALTE	Análise de Umidade – Gravimetria LQ: 0,54%	Analytica EBC – Método 4.2, 2000. IN MAPA N° 11, 13/3/2013, Capítulo IV, Parágrafo V.
	Análise de Cor do Mosto por Espectrofotometria Faixa: 3,6 a 25,3 EBC	Analytica EBC – Método 4.7.1., 2000.
	Análise de Cor do Mosto – Visual Colorimétrico Faixa: 2 a 27 EBC	Analytica EBC – Método 4.7.2., 1997.
	Análise de pH do Mosto – Potenciometria Faixa: 3,5 a 8,0	Analytica EBC – Método 8.17., 1999.

***“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”***

Em, 10/06/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1070</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CERVEJA/ CHOPP/ BEBIDA ÁLCOÓLICA MISTA	Análise de pH – Potenciometria Faixa: 3,5 a 8,0	Analytica EBC – Método 9.35., 2004.
	Análise de Álcool por Destilação – Destilação Faixa: 0,8 a 9,0 % v/v	Analytica EBC – Método 9.2.1., 2008.
	Análise de Álcool por Refração – Refratometria Faixa: 0,82 a 7,37 % v/v	Analytica EBC – Método 9.2.3., 2007.
	Análise de Álcool por NIR Faixa: 0,37 a 8,77 % v/v	Analytica EBC – Método 9.2.6., 2008.
	Análise de Extrato Aparente – Densimetria Faixa: 1,5 a 3,0 % p/p (°P)	Analytica EBC – Método 9.4., 2004.
	Análise de Extrato Real – Cálculo Faixa: 2,9 a 6,0 % p/p (°P)	Analytica EBC – Método 9.4., 2004.
	Análise Extrato Primitivo ou Mosto Básico – Cálculo Faixa: 7 a 19 % p/p (°P)	Analytica EBC – Método 9.4., 2004.
CERVEJA/ CHOPP	Análise de Cor – Espectrofotometria Faixa: 8 a 120 EBC	Analytica EBC – Método 9.6., 2000.
	Análise de Amargor – Espectrofotometria Faixa: 9 a 120 BU	Analytica EBC – Método 9.8., 2004.
	-----X-----	