



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

CBO - Análises Laboratoriais Ltda. – EPP / CBO - Análises Laboratoriais

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1100	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;	Determinação de proteína bruta pela técnica de combustão (Dumas).	MA- 001
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL;	LQ: 0,60%	
LÁCTEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.	MA- 002
	Cálcio, Cobre e Manganês LQ: 2,00 mg/kg	
	Ferro LQ: 8,00 mg/kg	
	Magnésio LQ: 0,80 mg/kg	
	Potássio LQ: 4,00 mg/kg	
	Sódio LQ: 2,40 mg/kg	
	Zinco LQ: 3,00 mg/kg	
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria.	MA-003
	LQ: 0,10%	
	Determinação de extrato etéreo por extração com solvente.	MA-059
	LQ: 0,25%	
	Determinação de extrato etéreo por hidrólise ácida.	MA-061
	LQ: 0,31%	
	Determinação de fibra bruta com digestão ácido/base por gravimetria.	MA-062
	LQ: 0,18%	
	Determinação de metais pesados por absorção atômica com atomização em forno de grafite.	MA-099
	Cádmio LQ: 20 µg/kg	
	Chumbo LQ: 250 µg/kg	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/02/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1100	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de mercúrio por combustão. LQ: 7,85 µg/kg	MA-104
	Determinação de matéria mineral por gravimetria. LQ: 0,51%	MA-105
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 500 mg/kg	MA-107
	Determinação de arsênio por espectrometria de absorção atômica com geração de hidretos. LQ: 60 µg/kg	MA-651
	Determinação de florfenicol por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 0,85 mg/kg	MA-031
	Determinação de ractopamina por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 1,0 mg/kg	MA-042
	Determinação de Vitamina A cromatografia líquida de alta eficiência com determinação por fluorescência. LQ: 1,0 UI/g	MA-121
	Determinação de Vitamina B2 por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 0,80 mg/kg	MA-123
	Determinação de Vitamina B1 por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 1,0 mg/kg	MA-219
	Determinação de Vitamina B6 por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 1,0 mg/kg	MA-220
	Determinação de Vitamina PP por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência. LQ: 10,0 mg/kg	MA-221
Determinação de fosforilcolina por cromatografia líquida de alta eficiência com detector amperométrico. LQ: 0,5 mg/mL	MA-643	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de micotoxinas por cromatografia líquida acoplada a espectrometria de massa do tipo tandem (LC- MS/MS). Aflatoxina B1 LQ: 2,00 µg/kg Aflatoxina B2 LQ: 2,00 µg/kg Aflatoxina G1 LQ: 2,00 µg/kg Aflatoxina G2 LQ: 2,00 µg/kg Ocratoxina LQ: 1,00 µg/kg Deoxinivalenol LQ: 50,00 µg/kg Zearalenona LQ: 20,00 µg/kg Fumonisina B1 LQ: 100,00 µg/kg Fumonisina B2 LQ: 100,00 µg/kg Toxina T2 LQ: 25,00 µg/kg	MA-649

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1100	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;	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL;	LQ: 10 UFC/g	
LÁCTEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS;	Bactérias mesófilas aeróbias- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	LQ:10 UFC/g	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95 LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
	LQ:10 UFC/g	
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	LQ:10 UFC/g	
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1:2023
	LQ:10 UFC/g	
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	LQ:10 UFC/g	
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL;	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL;	LQ: 10 UFC/g	
LÁCTEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 991.14
	LQ: 10 UFC/g	
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C MA-137
	LQ: 10 UFC/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97 MA-137
	LQ: 10 UFC/g	

