



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA - ME / LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA - ME

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUIMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMALCARNES PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação qualitativa de amido Ensaio Qualitativo	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,25 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de cálcio (base úmida/seca) por titulometria LQ: 0,79 g/100g	AOAC OMA 983.19. 21 th ed.2019
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.7
	Determinação relação umidade/proteína por cálculo. LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.24
	Determinação de test de gotejamento (dripping test) por gravimetria	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.27

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 29/10/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,17 meq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por extração com solvente (Soxhlet). LQ 0,14/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005.
	Determinação do teor de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação do teor de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de umidade por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997
	LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de lipídios pelo método do butirômetro. LQ: 0,2 g/100g
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
LÁCTEOS DOCE DE LEITE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	AOAC OMA 930.30. 21 th ed.2019
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 6734:2010 IDF 15:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUIMICOS	
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004
LÁCTEOS CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	AOAC OMA 947.05. 21 th ed.2019
LÁCTEOS LEITE FERMENTADO, SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 11869:2012 IDF 150:2012
LÁCTEOS LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,1 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
LÁCTEOS MANTEIGA COMUM E MANTEIGA DA TERRA	Determinação de acidez (em solução alcalina normal) por titulometria. LQ: 0,10%	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.3
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.2
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE CONDENSADO	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,08 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.20.1
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de sólidos não gordurosos, insolúveis. LQ: 0,28 g/100g	ISO 3727-2:2001 IDF 80-2:2001
LÁCTEOS LEITE EM PÓ E PRODUTOS DE LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1736:2008 IDF 9:2008
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E BEBIDA LACTEA	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1211:2010 IDF 1:2010
LÁCTEOS CREME DE LEITE E NATA	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 2450:2008 IDF 16:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUIMICOS	
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1735:2004 IDF 5:2004
LÁCTEOS GELADOS COMESTÍVEIS, MISTURAS GELADAS À BASE DE LEITE E LEITE FERMENTADO	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 7328:2008 IDF 116:2008
LÁCTEOS LEITE EVAPORADO, LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1737:2008 IDF 13:2008
LÁCTEOS MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de matéria gorda, gordura, lipídios totais LQ: 0,07 g/100g	ISO 17189:2003 IDF 194:2003
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios pelo método do butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	ISO 3433:2008 IDF 222:2008.
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.23.8
LÁCTEOS SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.36
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de Depressão pelo ponto de congelamento – Crioscopia	ISO 5764:2009 IDF 108:2009
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de Densidade a 15°C Faixa: 0,7490 a 1,2509 g/cm ³	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.12
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.10

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUIMICOS	
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.15
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de sacarose	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.16
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.22
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.35
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.7
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,2 meq O ₂ /kg	AOAC OMA 965.33. 21 th ed.2019
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1738:2004 IDF 12:2004
LÁCTEOS LEITE, CREME E LEITE EVAPORADO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 6731:2010 IDF 21:2010
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 3727-1:2001 IDF 80-1:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de amido por espectrofotometria no UV VIS LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de bases voláteis totais por destilação LQ: 0,14 g N/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.6.
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.7
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria no UV VIS LQ: 1,00 g de P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,17 meq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por extração com solvente (Soxhlet). LQ: 0,14g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005.
	Determinação do teor de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação do teor de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de umidade por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação relação umidade/proteína por cálculo. LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.22.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> LQ: 0,14 g/100g	AOAC OMA 925.32. 20 th ed.2019
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 4.2 e 2.36.
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,18g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 4.4 e 3.16.
<u>MEIO-AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
AGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R. LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 3500 AL B
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 2,49 µs/cm	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2510B
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 0,63 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2340 C.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina. LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 3500-Fe B
	Determinação de oxigênio consumido por matéria redutora de permanganato (matéria orgânica) LQ: 1,00 mg/L	ABNTNBR 10739 setembro 1989.
	Determinação de nitrato pelo método de varredura espectrofotométrica no ultravioleta. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 4500-NO ₃ ⁻ B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 4500-NO ₂ ⁻ B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO-AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
AGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com fenato. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição,, Método 4500-NH ₃ F
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,18 NTU	SMWW, 23ª Edição,. Método 2130B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 a 12	ISO 10523:2015
	Determinação de cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cor verdadeira pelo método da comparação visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 0,82 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500Cl ⁻ B
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103°C – 105°C LQ: 2,45 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Contagem total de bactérias heterotróficas. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
GELO	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Contagem total de bactérias heterotróficas. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C. LQ= 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02 21 th ed. 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/ g LQ= 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 1999 - Part 1. ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g LQ=15 UFC/mL	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> LQ= 15 UFC/g 15 UFC/ml	ISO 7932:2004
	Bactérias acidófilas específicas LQ= 15 UFC/g 15 UFC/ml	ISO 7889:2003. IDF117
	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 4832:2012
	Contagem total por Inoculação em Superfície de bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 4833-2:2013
	Enterobacteriaceae- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR Certificate No. 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência		ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).		AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.		ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.		AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Official Method 2013.09. 21 th ed 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999 - Part 1: ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 4833-1: 2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035
	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> LQ= 10 UFC/g	ISO 7937: 2004
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 16649-2: 2001
	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i> – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 2003.11 3M Express Count Plate (STX) Method for the Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i> in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.
Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	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	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	LQ= 0,3 NMP/g	
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes Totais	ISO 4831: 2012
	LQ= 0,3 NMP/g	
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> LQ= 15 UFC/g	ISO 7932: 2004
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02. 21 th ed 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	Contagem total de coliformes termotolerantes - técnica de Inoculação em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	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 PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> LQ= 15 UFC/g	ISO 7932: 2004
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 16649-2: 2001
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ=15 UFC/g	ISO 4833-1: 2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
	Contagem total por Inoculação em Superfície de bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g	ISO 4833-2: 2013
	Contagem total de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999 – ISO 6888 – 1: 1999 Amd 1:2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	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	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes Totais LQ= 0,3 NMP/g	ISO 4831: 2012
	Contagem total de Bolores e Leveduras a 25°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
RAÇÕES E SEUS INGREDIENTES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS – SWABS DE AMBIENTE, SWABS DE EQUIPAMENTOS, SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/cm ²	AOAC 998.08:2002 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petriplate EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa por Presença Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por Presença Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02 21 th ed. 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por Presença Ausência	ISO 11290-1: 2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 4833-1: 2013
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/cm ²	ISO 21528 – 2: 2017