RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO
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 ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol Ensaio Qualitativo	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 1,25 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.6
	Determinação de cálcio (base úmida/seca) por titulometria LQ: 0,03 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 5.6
	Determinação relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.25
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.28
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,17 meq O_2/kg	ISO 3960:2017

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

Em, 23/07/2024

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 ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação do teor de lipídios, gorduras por gravimetria e extração com Soxhlet LQ 0,14/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios/gordura com butirômetro de Gerber LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV-Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV-Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS GELATINA E COLÁGENO	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.36
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de lipídios pelo método do butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 40: 2005.

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 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/ resíduo mineralpor gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.30
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
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 Intl., OMA – 22ª edição, Método 947.05
LÁCTEOS LEITE FERMENTADO, SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulação potenciométrica 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. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.2
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE CONDENSADO	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,08 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.19.1

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 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, LEITE FLUIDO E BEBIDA LACTEA, CREME E NATA, GELADOS COMESTÍVEIS, MISTURAS GELADAS À BASE DE LEITE E LEITE FERMENTADO, LEITE EVAPORADO, LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios totais, gordura e matéria gorda por gravimetria LQ: 0,07 g/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios totais, gordura e matéria gorda por gravimetria LQ: 0,07 g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
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 com butirômetro de Gerber LQ: 0,45 g/100g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.22.8

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 SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.36
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação do índice crioscópico	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 0,7490 a 1,2509 g/cm^3	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.11
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.9
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.14
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.15
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.21
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.35
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.6
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,2 meq O_2/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.33
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]

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, 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]
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Int., OMA – 22ª edição, Método 931.08
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densiometria	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 2.38
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de amido por espectrofotometria no UV-Vis LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 1.6
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 1,4 mg/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 5.5
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 5.6

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 ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de fósforo por espectrofotometria no UV-Vis LQ: 1,00 g de P_2O_5/kg	ISO 23776:2021
	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,17 meq O_2/kg	ISO 3960:2017
	Determinação do teor de lipídios e gordura por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,14g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV-Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV-Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 5.22

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 ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,14 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 4.2 e 2.36
	Determinação de nitrogênio total por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,18g/100g	MAPA. Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022. Método 4.4
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUIMICOS**	
AGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R. LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 AL B
	Determinação da condutividade eletrolítica. Faixa: 0 a 1400 µs/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 0,63 mg/L	SMWW, 24ª Edição,. Metodo 2340 C.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina. LQ: 0,1 mg/L Fe	SMWW, 24ª 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 espectrofotometrica no ultravioleta. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª Edição,.Método 4500-NO_3^- B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,02 mg/L N-NO2	SMWW, 24ª Edição,, Método 4500-NO_2^- B

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1133	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUIMICOS**	
AGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com fenato. LQ: 0,05 mg/L N-NH3	SMWW, 24ª Edição,, Método 4500-NH_3 F
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,18 NTU	SMWW, 24ª 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, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cor verdadeira pelo método da comparação visual LQ: 5 UH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 0,82 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl^- B
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103°C – 105°C LQ: 2,45 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL 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, 24ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 Ml	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22ºC ± 2ºC-Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1133	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA TRATADA ÁGUA CONSUMO HUMANO	Bactérias mesófilas aeróbias a 36ºC ± 2ºC-Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Bactérias Heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Enterococcus spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006.
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
GELO	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22ºC ± 2ºC- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36ºC ± 2ºC- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999

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**	
GELO	*Clostridium perfringens* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Bactérias Heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Enterococcus spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006.
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02 22th ed. 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2011.03, 22th ed. 2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	MAPA - Manual de métodos oficiais Capítulo 7.2022.
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038

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**	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/ g LQ= 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens, 9.71, 9.72 e 9.81,2015.
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 2021.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3: 2003
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g LQ=15 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profunditade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	ISO 6611:2004 l IDF 94 :2004.
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd.1:2020.
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 7889:2003 IDF117:2003.

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**	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL]	ABNT NBR ISO 4832:2012.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	ISO 4833-2:2013/Amd.1:2022
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	ISO 21528 – 2: 2017
	Enterobacteriaceae- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14. 22th ed.2023.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11 – 03/04 POP-MET-MIC-046
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15 – 09/16 POP-MET-MIC-043
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.08 22th ed. 2023.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05 POP-MET-MIC-047
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 POP-MET-MIC-044

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**	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	*Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.01 22th ed. 2023
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 7251:2022
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22th ed 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USDA. FSIS.MLG 8.13.2021.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th ed. 2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA..	AOAC Intl. – OMA, método 2013.09. 22th ed 2023.
	Salmonella Enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USDA. FSIS.MLG 4.14.2023.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2:2017

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 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	*Enterobacteriaceae*- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 2021.
	Coliformes Totais e Termotolerantes- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	MAPA- Manual de métodos oficiais. Capítulo 7.2022.
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 7937: 2004
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th ed. 2023.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 991.14. 22th ed.2023.

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 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	*Staphylococcus aureus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.11. 22th ed.2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81, 2015.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831: 2012
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 7932: 2004/Amd.1:2020
	Esterilidade comercial (baixa acidez pH ≥4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	MAPA- Manual de métodos oficiais. Capítulo 9.2022.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11 – 03/04 POP-MET-MIC-046
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15 – 09/16 POP-MET-MIC-043
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.08 22th ed. 2023.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05 POP-MET-MIC-047
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 POP-MET-MIC-044
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.01 22th ed. 2023.

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 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 16649-3:2015
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22th ed 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA. método. 2011.03. 22th ed. 2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de ampliação isotérmica do DNA.	USDA. FSIS.MLG 4.14.2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de ampliação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA. método 2013.09. 22th ed 2023.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	MAPA - Manual de métodos oficiais. Capítulo 7.2022.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 2021.

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	Estafilococus Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2:2017
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	AOAC Intl.- OMA. método 998.08. 22th ed.2023
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 16649-2: 2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 16649-3:2015
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 7932:2004/Amd.1:2020
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Esterilidade comercial (baixa acidez pH ≥ 4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	MAPA- Manual de métodos oficiais. Capítulo 9.2022.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11 – 03/04 POP-MET-MIC-046
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15 – 09/16 POP-MET-MIC-043
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.08 22th ed. 2023.

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	*Salmonella spp*. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05 POP-MET-MIC-047
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 POP-MET-MIC-044
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.01 22th ed. 2023.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA. método 2004.02. 22th ed 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA método 2011.03. 22th ed 2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de ampliação isotérmica do DNA.	USDA. FSIS.MLG 4.14.2023.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ=15 UFC/g LQ=15 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035

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	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.71, a 9.72 e 9.81. 2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 4833-2:2013/Amd.1:2022
	Estafilococus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3: 2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 2021.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	ISO 21528 - 2: 2017
	Enterobacteriaceae- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11 – 03/04 POP-MET-MIC-046
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15 – 09/16 POP-MET-MIC-043
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.08 22th ed. 2023.

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	*Salmonella spp*. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05 POP-MET-MIC-047
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 POP-MET-MIC-044
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2016.01 22th ed. 2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA método 2011.03. 22th ed. 2023.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81. 2015.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 0,3 NMP/g LQ= 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	ISO 6611 IDF 94 – 2004
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05 POP-MET-MIC-047
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL RAÇÕES E SEUS INGREDIENTES	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA método 2011.03. 22th ed. 2023.

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 RAÇÕES E SEUS INGREDIENTES	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA método 2004.02. 22th ed 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Coliformes Totais e Termotolerantes- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	MAPA- Manual de métodos oficiais. Capítulo 7.2022.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017
AMOSTRAS AMBIENTAIS – SUPERFÍCIES SWABS DE AMBIENTE SWABS DE EQUIPAMENTOS SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SWABS DE CARCAÇA ESPONJA DE CARCAÇA	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa por Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	USDA. FSIS.MLG 8.13.2021
	Salmonella spp - Determinação qualitativa por Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA método 2004.02. 22th ed. 2023.
	Salmonella Enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014

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**	
AMOSTRAS AMBIENTAIS – SUPERFÍCIES SWABS DE AMBIENTE SWABS DE EQUIPAMENTOS SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SWABS DE CARCAÇA ESPONJA DE CARCAÇA	*Salmonella spp* – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA .	USDA. FSIS.MLG 4.14.2023.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/cm²	ISO 4833-1: 2013/Amd.1:2022.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/cm²	ISO 21528 – 2: 2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC intl. – OMA. método 2011.03. 22th ed.2023.
AMOSTRAS AMBIENTAIS – SUPERFÍCIES SWABS DE CARCAÇA, ESPONJA DE CARCAÇA	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC intl. – OMA. Método 998.08. 22th ed.2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COLÁGENO, GELATINA E DERIVADOS	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 22th ed. 2023.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03, 22th ed. 2023.
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:Amd. 1:2020(E)
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 POP-MET-MIC-037

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 COLÁGENO, GELATINA E DERIVADOS	*Salmonella spp*. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA, método 2013.09 22th ed. 2023.
	Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 POP-MET-MIC-034
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 15 UFC/g	ISO 6888-1:2021 (E)
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11, 22th ed. 2023.
	Coliformes Totais e termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	MAPA – Manual de métodos oficiais, capítulo 7.2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C POP-MET-MIC-038
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 15 UFC/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022(E)

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 COLÁGENO, GELATINA E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/ g	AFNOR 3M 01/01-09/89 POP-MET-MIC-035
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/ g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/ g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 22th ed. 2023.
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/ g	ISO 16649-2:2001
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 15 UFC/ g	ISO 7932:2004/Amd.1:2020
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ = 10 UFC/ g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ = 10 UFC/ g	ISO 21527-2:2008
XXXX	**XXXX**	**XXXX**