



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 5

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. – LABORATÓRIO INDUSTRIAL DE TOLEDO

ACREDITAÇÃO	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1141	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	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2021 ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farelos Especiarias íntegras e moídas Vegetais in natura	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16-11/16:2020
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2004.06. AFNOR 12/02-06/94:2021
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição 2023, método 2016.08 AFNOR - 3M 01/15-09/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2004.02. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2021
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em superfície.	ISO 11290-2:2017

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 06-02-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-1141		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	LQ: 10 UFC/g/mL	
	Listeria spp - Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA 22ª. Edição 2023, método 2016.07. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farelos Especiarias íntegras e moídas Vegetais in natura	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 2003.11. AFNOR 3M 01/09-04/03 A:2023
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 997.02.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Count Plate LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/13-07/14:2022 PR 14.8.027
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 990.12 AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e anaeróbias facultativas- Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 990.12 AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	PR 14.8.027 AFNOR 3M 01/2-09/89 C:2022
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade L.Q: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-1141	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade L.Q: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 998.08. AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 991.14
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farelos Especiarias íntegras e moídas Vegetais in natura	Clostridium sulfito redutor – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> O157– Determinação qualitativa pela técnica de amplificação do DNA	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição 2023, método 2017.01. AFNOR 3M 01/18-05/17:2021
ALIMENTOS PROCESSADOS	Escherichia coli O157:H7 - Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/25-05/09:2022 PR 14.8.097
	Escherichia coli O:157:H7 - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 16654:2001
SUPERFÍCIES	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2021 ISO 6579-3:2021
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição 2023, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11:2023
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição 2023, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição 2023, método 2004.06. AFNOR 12/02-06/94:2021
	Listeria spp – Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA 22ª. Edição 2023, método 2016.07. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 2016.08. AFNOR - 3M 01/15-09/16:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição 2023, método 2004.02. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2021
	Listeria spp e Listeria monocytogenes – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290 - 1:2017.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0 UFC/cm²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 2015.13. AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
	Enterobacteriaceae – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, método 2003.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-1141		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUAS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Count Plate LQ: 0 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/13-07/14:2022 PR 14.8.027
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11:2023
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2004.06. AFNOR 12/02-06/94:2021
	Listeria spp – Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. OMA 22 ^a . Edição 2023, método 2016.07. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA – 22 ^a . Edição 2023, método 2016.08. AFNOR - 3M 01/15- 09/16:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição 2023, método 2004.02. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2021
	Listeria spp e Listeria monocytogenes – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290 - 1:2017.
	Bactérias heterotróficas – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW 24 ^a Edição, Método 9222 B
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW 24 ^a Edição, Método 9222 B e H
	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água Mineral	Bactérias heterotróficas – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou Ausente/100mL
Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL		ISO 14189:2013
Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL		SMWW 24 ^a Edição, Método 9222 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-1141		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW 24ª Edição, Método 9222 B e H
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 15,39 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46.
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 11,56 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,15 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 920.153.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,47 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 992.15.
	Determinação de Gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 2,07 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.36
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 1,20 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.6
ALIMENTOS PARA ANIMAIS Rações Ingredientes	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,47 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.45
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,46 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.005
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 1,87 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.53