



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO/UFES / LABORATÓRIO DE BEBIDAS DE ORIGEM VEGETAL DO ESPÍRITO SANTO - LABEVES/UFES**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1148	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
VINHO DE MESA VINHO FINO VINHO NOBRE VINHO FRISANTE VINHO GASEIFICADO VINHO LEVE CHAMPANHE (CHAMPAGNE) ESPUMANTE OU ESPUMENTE NATURAL VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE VINHO LICOROSO VINO COMPOSTO FILTRADO DOCE JEROPIGA MISTELA MISTELA COMPOSTA	Determinação das características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor). Pelo método Qualitativo  LQ: NA	Procedimento: MA-01 - rev. 05. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 01.
	Determinação de densidade relativa e massa específica pelo método densimétrico (balança com acessório hidrostático) Faixa: 0,8526 - 1,2595	Procedimento: MA-02 – rev. 05. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 02.
	Determinação do grau alcoólico real pelo método densimétrico (balança com acessório hidrostático). LQ: 0,3 - 22 % v/v	Procedimento: MA-03 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 03.
	Determinação da acidez total titulável pelo método titulométrico. LQ: 1,0 meq/L	Procedimento: MA-04 - rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 05.

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

Em, 30/01/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1148</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
VINHO DE MESA VINHO FINO VINHO NOBRE VINHO FRISANTE VINHO GASEIFICADO VINHO LEVE CHAMPANHE (CHAMPAGNE) ESPUMANTE OU ESPUMENTE NATURAL VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE VINHO LICOROSO VINO COMPOSTO FILTRADO DOCE JEROPIGA MISTELA MISTELA COMPOSTA	Determinação de acidez volátil pelo método titulométrico. LQ: 1,0064meq/L	Procedimento: MA-05 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 06.
	Determinação de acidez fixa através de cálculo. LQ: NA	Procedimento: MA-06 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 07.
	Determinação de extrato seco total através de cálculo. LQ: NA	Procedimento: MA-07 - rev. 04 Referência: OIV-MA-AS2-03B
	Determinação de extrato seco reduzido através de cálculo. LQ: NA	Procedimento: MA-08 - rev. 04 Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 09.
	Determinação da relação álcool em peso / extrato seco reduzido através de cálculo. LQ: NA	Procedimento: MA-09 - rev. 04 Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 10.
	Determinação do teor de cinzas pelo método gravimétrico. LQ: 0,0093 g/L	Procedimento: MA-10 - rev. 04 Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 11.
	Determinação de açúcares totais pelo método titulométrico (Lane-Eynon). LQ: 0,4 g/L em glicose	Procedimento: MA-11 - rev.04 Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 13.
	Determinação de cloretos pelo método potenciométrico. LQ: 0,01 g/L em NaCl	Procedimento: MA-14 - rev. 05 Norma: Method OIV – MA – AS321-02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1148</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
VINHO DE MESA VINHO FINO VINHO NOBRE VINHO FRISANTE VINHO GASEIFICADO VINHO LEVE CHAMPANHE (CHAMPAGNE) ESPUMANTE OU ESPUMENTE NATURAL VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCADEL ESPUMANTE VINHO LICOROSO VINO COMPOSTO FILTRADO DOCE JEROPIGA MISTELA MISTELA COMPOSTA	Determinação de metanol pelo método colorimétrico. LQ: 0,05 g/L	Procedimento: MA-15 - rev. 05 Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 24.
	Determinação de anidrido sulfuroso (dióxido de enxofre) total pelo método titulométrico (por destilação de arraste a vapor). LQ: 0,02g/L em SO <sub>2</sub>	Procedimento: MA-27 – rev. 04 Referência: OIV-MA-AS323-04B/2015
	Determinação de Sulfatos Totais pelo método gravimétrico (g/L) LQ: 0,0010 g/L K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Procedimento: MA-42 - rev. 01. Referência: OIV-MA-AS321-05A/2015
	Determinação Ácido Cítrico pelo método cromatográfico HPLC – detector PDA (g/L) LQ: 0,10 g/L	Procedimento: MA-45 - rev. 01.
	Determinação Açúcares – Glicose e Frutose LQ: 0,4 g/L	Procedimento: MA-78 - rev. 00. Referência: Kit Bioquímico Enzimático
	Determinação Corantes Artificiais LQ: NA	Procedimento: MA-79 - rev. 00. Referência: OIV-MA-AS315-08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1148</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
SANGRIA COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO	Determinação do grau alcoólico real pelo método densimétrico (balança com acessório hidrostático). LQ: 0,3 - 22% % v/v	Procedimento: MA-03 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 03.
	Determinação das características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor) pelo método qualitativo LQ: NA	Procedimento: MA-01 - rev. 05. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 01.
	Determinação de metanol pelo método colorimétrico. LQ: 0,05 g/L	Procedimento: MA-15 - rev. 05. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 24.
	Determinação da acidez total titulável pelo método titulométrico. LQ: 1,0 meq/L	Procedimento: MA-04 - rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 05.
	Determinação de acidez volátil pelo método titulométrico. LQ: 1,0064 mEq/L	Procedimento: MA-05 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 06.
	Determinação do teor de cinzas pelo método gravimétrico. LQ: 0,0093 g/L	Procedimento: MA-10 - rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 11.
	Determinação de extrato seco reduzido através de cálculo. LQ: NA	Procedimento: MA-08 - rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 09.
VINHO FRISANTE VINHO GASEIFICADO CHAMPANHE (CHAMPAGNE) ESPUMANTE OU ESPUMENTE NATURAL VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCADEL ESPUMANTE	Determinação de análise de Pressão (atm) pelo método manométrico Faixa: 0 a 10 kgf/cm2	Procedimento: MA-46 - rev. 01. Referência: OIV-MA-AS314-02/2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1148</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
COLLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO	Determinação do grau alcoólico real pelo método densimétrico (balança com acessório hidrostático). LQ: 0,3 - 22% % v/v	Procedimento: MA-03 – rev. 04. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 03.
	Determinação de metanol pelo método colorimétrico. LQ: 0,05 g/L	Procedimento: MA-15 - rev. 05. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 24.
CERVEJA	Determinação de Álcool em peso (% Álcool) pelo método cálculo LQ: NA	Procedimento: MA-28 - rev. 03. Referência: Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos. Ed. IV. 2005, página 458.
	Determinação de Extrato Real pelo método Cálculo LQ: NA	Procedimento: MA-44 - rev. 00. Referência: Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos. Ed. IV. 2005, página 460.
	Determinação de Extrato aparente (g/100g de solução) pelo método cálculo LQ: NA	Procedimento: MA-30 - rev. 03. Referência: Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos. Ed. IV. 2005, página 463.
	Determinação de Extrato primitivo ou original (%m/m) pelo método Cálculo LQ: NA	Procedimento: MA-31 - rev. 03. Referência: Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos. Ed. IV. 2005, página 464.
	Determinação de Cor (EBC) pelo método espectrofotométrico LQ: 2,0 EBC	Procedimento: MA-33 - rev. 03. Referência: European Brewery Convention-EBC, Section 9 Beer Method 9.6, Section 8 Wort Method 8.5.
	Determinação de Densidade relativa e massa específica pelo método densimétrico(balança com acessório hidrostático Faixa: 0,8526 - 1,2595	Procedimento: MA-37 - rev. 02. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 02.
	Determinação das características organolépticas pelo método qualitativo (aspecto, cor, odor e sabor). LQ: NA	Procedimento: MA-36 - rev. 02. Norma: IN MAPA/SDA Nº 24/2005 Fermentados Alcoólicos: Método 01.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1148</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>ENSAIO QUÍMICO</u></b>	
CERVEJA	Determinação de Pressão (atm) pelo método manométrico Faixa: 0 a 10 kgf/cm <sup>2</sup>	Procedimento: MA-46 - rev. 01. Referência: OIV-MA-AS314-02/2015
	Determinação de Grau alcoólico real (%v/v a 20°C) pelo método dessimétrico (acessório hidrostático) Faixa: 0,44 a 13,20 (v/v)	Procedimento: MA-38 - rev. 02. Referência: Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos. Ed. IV. 2005, página 457.
VINHO DE MESA VINHO FINO VINHO NOBRE VINHO FRISANTE VINHO GASEIFICADO VINHO LEVE CHAMPANHE (CHAMPAGNE) ESPUMANTE OU ESPUMENTE NATURAL VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE VINHO LICOROSO VINO COMPOSTO FILTRADO DOCE JEROPIGA MISTELA MISTELA COMPOSTA SANGRIA COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOLICA MISTA DE VINHO	Pesquisa de Diglicosídeo de Malvidina LQ: NA	Procedimento: MA-82 – rev.00. Norma: BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria nº 76 de 26 de novembro de 1986. Dispõe sobre os métodos analíticos de bebidas e vinagre. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 28 nov. 1986. Seção 1, pt. 2.
XXX	XXX	XXX