

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 11

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Seara Alimentos Ltda / Laboratório Seara Alimentos - Forquilha

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1217 | 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; PRODUTOS CÂRNEOS | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 991.14 |
| | Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, 991.14 |
| | <i>Escherichia coli</i> O 157: H7- Determinação qualitativa pela técnica de PCR. | AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231 |
| | <i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246 |
| | <i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 10272-1: 2017 |
| | <i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 10272-2: 2017 |
| | <i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |
| | Listéria spp – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234 |
| | Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254 |
| <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | ME_LAB_9270 | |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 16/02/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1217 | 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; PRODUTOS CÁRNEOS | <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | ME_LAB_9270 |
| | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | NordVal 055 ME_LAB_9271 |
| | <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | NordVal 055 ME_LAB_9271 |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | NordVal 055 ME_LAB_9271 |
| | Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g | ABNT NBR ISO 4831:2012 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 21528-2:2017 |
| | <i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA. | AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223 |
| | <i>Escherichia coli stec</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232 |
| | <i>Escherichia coli stec</i> - Sorogrupos - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229 |
| | <i>Listéria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233 |
| | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2014. 05. |
| Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241 | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|--|
| CRL 1217 | 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; PRODUTOS CÁRNEOS | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.01 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.11 |
| | Coliformes Termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 990.12 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2015.13 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 998.08 |
| | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 997.02 |
| | Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72, 9.91 e 9.92 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1217 | 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; PRODUTOS CÁRNEOS | Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | ABNT NBR ISO 4831:2012 |
| | Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4833:2013 |
| | <i>Bacillus cereus</i> Presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | <i>Pseudomonas spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 13720:2010 |
| | <i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA | AFNOR 3M 01/16 - 11/16 ME_LAB_9206 |
| ISOLADOS DE SALMONELLA SPP | <i>Salmonella spp</i> - Sorotipificação | ISO/TR 6579-3:2014 |
| SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO) | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/placa | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 990.12 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | ME_LAB_9157 |
| | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195 |
| | <i>Listéria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234 |
| | <i>Listéria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233 |
| | <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230 | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1217 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO) | Bactérias Mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | AFNOR 3M 01/01 – 09/89 ME_LAB_9245 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/Placa ou 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 997.02 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/Placa | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2015.13 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm ² | ISO 4833-1:2013 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | ISO 21528-2:2017 |
| | <i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195 |
| | <i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ² | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ² | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA | AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206 |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS: RAÇÃO; MATÉRIA PRIMA | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C – Determinação pela técnica de inoculação LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2003.01 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1217 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS: RAÇÃO; MATÉRIA PRIMA | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/06 – 07/04. ME_LAB_9230 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g | ABNT NBR ISO 4831:2012 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 21528-2:2017 |
| | <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | ME_LAB_9151 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ME_LAB_9212 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g | ME_LAB_9150 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ME_LAB_9156 |
| | Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 15213:2003 |
| | ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS | <i>Bacillus cereus</i> Presuntivo- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1217 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS | Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2015.13. |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 990.12 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4833-1:2013 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 997.02 |
| | <i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | ISO 10272-1:2017 |
| | <i>Campylobacter</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10 UFC/g | ISO 10272-2:2017 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativo pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativo pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92 |
| | Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | ABNT NBR ISO 4831:2012 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 15213:2003 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1217 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS | <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ME_LAB_9158 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72, 9.91 e 9.92 |
| | <i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 6579-1:2017 Amd. 1:2020 |
| | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA | AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 21528-2:2017 |
| | ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS | <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência |
| <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | | ISO/TR 6579-3:2014 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1217 | 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> | |
| ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO | Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL | ISO 14189:2013 |
| | Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL | ISO 7899-2:2000 |
| | Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 9308-1:2014/Amd. 1:2016 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 9308-1:2014/Amd. 1:2016 |
| | Microrganismos viáveis a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | Microrganismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS | Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,1 g/100 g | AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 983.19. |
| | Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50 meq/kg O ₂ /kg de gordura | ME_LAB_9485 |
| | Determinação de Umidade por Gravimetria LQ 2,0 g/100g | ISO 1442:1997. |
| | Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,10 g/100g | ME_LAB_9377 |
| | Determinação de relação U/P (umidade / proteína) por cálculo LQ: 2,00 | ME_LAB_9356 |
| | Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/100g | ME_LAB_9625 |
| | Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 4,00 – 10,00 | ISO 2917:1999 |
| | Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,4 g/100g | ISO 936:1998. |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1217 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS | Determinação Total de Umidade %U _t por gravimetria LQ: 2,00 g/100 g | MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16 |
| | Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/100g | ISO 1443:1973 |
| | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g | ISO 937:1978 E |
| | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g | ISO 1871:2009. |
| | Determinação da relação U/P, por cálculo LQ: 2,00 g/100 g | MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16 |
| | Determinação Total de Proteína %P _t por volumetria LQ: 1,00 g/100g | MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS | Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,2%) LQ: 5,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009 |
| | Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,02%) LQ: 5,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009 |
| | Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,002%) LQ: 5,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009 |
| | Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,0002%) LQ: 5,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009 |
| | Determinação de de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.046 |
| | Determinação do índice de peróxido por volumetria – Método a frio LQ: 2,00 mEq O ₂ /kg de gordura | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.032. |
| | Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,00 g/100g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.053 |

