

**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

NEOPROSPECTA PESQUISA E CONSULTORIA SA / NEOPROSPECTA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1349	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	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifim Coliform Count (CC) Plate.
PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°06702 – TEMPO CC (Coliforms).
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
CARNES		
PRODUTOS CÁRNEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
OVOS E DERIVADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016. AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016. Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 18/05/2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1349	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifim Coliform Count (CC) Plate.
LEITE	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°060702 – TEMPO CC (Coliforms).
PRODUTOS LÁCTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016. AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016. Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifim Coliform Count (CC) Plate.
VEGETAIS IN NATURA	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°060702 – TEMPO CC (Coliforms).
FARINHAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
FARELOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
ESPECIARIAS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
ÍNTEGRAS E MOÍDAS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1349	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	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
VEGETAIS IN NATURA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
FARINHAS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016.
FARELOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901. AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016.
ESPECIARIAS		Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.
ÍNTEGRAS E MOÍDAS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifim Coliform Count (CC) Plate.
ÁGUA MINERAL	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°060702 – TEMPO CC (Coliforms).
POLPA DE FRUTAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
SUCOS DE FRUTAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
SUCOS DESIDRATADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
XAROPES	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016.
REFRESCOS		AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901.
REFRIGERANTES		
REFRESCOS		
NÉCTARES		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1349	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016. Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifilm Coliform Count (CC) Plate.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°060702 – TEMPO CC (Coliforms).
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016. AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1349	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 PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016. Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.
ALIMENTOS PROCESSADOS		
AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS DE SUPERFÍCIE, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS)	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AFNOR NF Validation – 3M01/2-09/89C – 3M Petrifilm Coliform Count (CC) Plate.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°060702 – TEMPO CC (Coliforms).
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°121204 – TEMPO AC.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°041001 – TEMPO YM (Yeasts/Moulds).
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°071401 – TEMPO BC (<i>Bacillus cereus</i>).
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC Certification – AOAC Performance Tested - N°120901 – TEMPO STA (<i>Staphylococcus aureus</i>).
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (TEMPO). LQ: 10 UFC/mL ou cm ²	AOAC OMA 2009.02 – 20 th ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2011.03 – 20 th ed., 2016. AOAC Certification – AOAC Performance Tested N° 020901.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS).	AOAC OMA 2004.02 – 20 th ed., 2016. Bacteriological Analytical Manual (BAM) - Chapter 10. 2017. BAM Protocol: Simultaneous - Confirmation of <i>Listeria</i> species and <i>Listeria monocytogenes</i> isolates by real-time PCR. 2017.
XXXXX	XXXXX	XXXXX