



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ASAV Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS
(itt Nutrifer – Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde)

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1388	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	MAPA. Manual de Métodos Oficiais Capítulo 7. 2022
Produtos da Colmeia	LQ: 10UFC/g	
Pescados e produtos da pesca	LQ: 1UFC/mL	
Carnes	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ABNT NBR ISO 4832:2012
Produtos cárneos	LQ: 10UFC/g	
Ovos e derivados	LQ: 1UFC/mL	
Alimentos para animais	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 21528-2:2017
Produtos lácteos	LQ: 10UFC/g.	
LÁCTEOS	LQ: 1UFC/mL.	
Produtos lácteos	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC Intl. – OMA, método 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 10UFC/g.	AOAC Intl. – OMA, método 991.14
Vegetais in natura	LQ: 1UFC/mL.	
Farinhas	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência	ISO 6579-1:2017
Farelos	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF. Chapter 9. 2015.
Especiarias íntegras e moídas	LQ: 0NMP/g ou mL.	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213-2:2023
SUPERFÍCIES Swab	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1388	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
Produtos da Colmeia		
Pescados e produtos da pesca	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade.	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11
Carnes	LQ: 10UFC/g.	AOAC Intl. – OMA, método 2003.07
Produtos cárneos	LQ: 1UFC/mL.	AOAC Intl. – OMA, método 2003.08
Ovos e derivados		
Alimentos para animais		
Produtos lácteos	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL	ISO 6888 – 1:2021
LÁCTEOS		
Produtos lácteos		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ABNT NBR ISO 7932:2016
Vegetais in natura	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
Farinhas		
Farelos	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
Especiarias íntegras e moídas		
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
SUPERFÍCIES		
Swab	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
BEBIDAS		
ALCOÓLICAS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
ALCOÓLICAS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 17410:2019
(Continuação)		
	Bactérias Produtoras de Ácido Láctico - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1388	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
SUPERFÍCIES Exposição de placas	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC / Placa / 15min	CMMEF. Chapter 3 and 21.2015
	Contagem Total de Microrganismos Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC / Placa / 15min	CMMEF Chapter 3 and 8. 2015
LÁCTEOS Produtos lácteos	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Bactérias lácticas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003
ALIMENTOS PROCESSADOS	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6	MAPA. Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 9. 2022.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da Colmeia Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água < 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas		
SUPERFÍCIES Swab		
BEBIDAS ALCOÓLICAS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1388	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Água de uso industrial Água Bruta	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014