



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 contagem em profundidade.	MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 6. Brasília DF. 2019.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4832:2012
LÁCTEOS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2:2017
BEBIDAS ALCOÓLICAS	LQ: 10UFC/g.	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	LQ: 1UFC/mL.	
AMOSTRAS AMBIENTAIS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm E.coli/Coliform Count Plate, Petriilm Rapid Coliform Count Plate/3M).	AOAC OMA 998.08: 2016 AOAC OMA 991.14: 2016
SWAB DE EQUIPAMENTOS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
SWAB DE SUPERFÍCIES DE CARÇAÇAS	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0NMP/g ou mL.	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. 2015.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 01/09/2020

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 7937:2004
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
AMOSTRAS AMBIENTAIS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Staph Express Count System/3M).	AOAC OMA 2003.11: 2016 AOAC OMA 2003.07: 2016 AOAC OMA 2003.08: 2016
SWAB DE EQUIPAMENTOS	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
SWAB DE SUPERFÍCIES DE CARÇAÇAS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 6888 – 1:1999
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 7932:2016
	LQ: 10UFC/g. LQ: 1UFC/mL.	
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 4831:2012
	LQ: 0 NMP/g ou mL	

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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Teste de Esterilidade comercial para alimentos de Baixa Acidez – pH >4,6	MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 8. Brasília DF. 2019.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
LÁCTEOS	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
BEBIDAS ALCOÓLICAS	LQ: 0 NMP/g ou mL	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bactérias acidófilas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 7889:2003
AMOSTRAS AMBIENTAIS	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
SWAB DE EQUIPAMENTOS	Contagem de colônias psicrotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície/profundidade.	ISO 17410:2019
SWAB DE SUPERFÍCIES DE CARÇAÇAS	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M).	AOAC OMA 997.02:2016
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15214:1998
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	

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
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (36°C e 22°C) 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 AMD 2016