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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 12

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ALVES & BARROS ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA
QUALITTÁ ANÁLISES DE ALIMENTOS

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA DE CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 1,37 µs/cm	SMWW, 24ª Edição. Método 2510B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 4,27 mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2340 C
	Determinação de cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 10,33 uH	SMWW, 24ª Edição. Método 2120 B
	Determinação de nitrito por espectrofotometria LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO2 B
	Determinação de oxigênio consumido pelo método do permanganato de potássio por titulometria LQ: 1,16 mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 até 13	ISO 10523:2008
	Determinação de turbidez por turbidimetria LQ: 0,08 NTU	SMWW, 24ª Edição. Método 2130B
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____ **Em, 31/10/2024**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (Água tratada; Água para consumo humano) LQ: 1,8 NMP/100 mL (Água bruta)	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	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/100 mL	ISO 7899-2:2000
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida LQ: 0,002 g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de amido qualitativo por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.4
	Determinação de atividade de água por termometria LQ: 0,339	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,05 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 983.19
	Determinação de cálcio em base úmida por titulometria LQ: 0,03 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 983.19
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,15 g de NaCl/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.10
	Determinação de nitrogênio total por Kjeldahl/titulometria LQ: 0,04 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação da relação umidade/proteína por relação matemática LQ: 0,15 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.25
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de amido por espectrofotometria LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 1,25 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,10 mEq de O2/kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de lipídios totais por extração/gravimetria LQ: 0,43 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de lipídios totais por butirometria LQ: 0,50 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitratos por espectrofotometria LQ: 15,380 mg/Kg	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria LQ: 2,000 mg/Kg	ISO 2918:1975
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1 até 13	ISO 2917:1999
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,04 g/100g	ISO 1442:2023
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 931.08 B
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, OVOS E DERIVADOS	Determinação de proteína por Kjeldahl/titulometria LQ: 0,26 g/100g	ISO 1871:2009
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de base voláteis por titulometria LQ: 1,4 mg de N/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 5.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,15 g de NaCl/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 5.5
	Determinação da relação umidade/proteína por relação matemática LQ: 0,15 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 5.21
CARCAÇAS DE AVES CONGELADAS	Determinação de teste de gotejamento (dripping test) por gravimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.27

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
CARCAÇAS DE AVES RESFRIADAS, CORTES DE AVES RESFRIADOS E CONGELADOS	Determinação da relação umidade/proteína em aves por gravimetria e cálculo LQ: 0,15 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.16
GELATINA, COLÁGENO	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1 até 13	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 1.23
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida LQ: 0,002 g/100g	ISO 9231:2008 IDF 139:2008
	Determinação de proteína por Kjeldahl/titulometria LQ: 0,26 g/100g	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
BEBIDA LÁCTEA, LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ, LEITES FERMENTADOS, LEITE FLUIDO, CREME DE LEITE, DOCE DE LEITE, NATA	Determinação de lipídios por extração/gravimetria (Mojonnier) LQ: 0,05 g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
CONCENTRADO PROTEICO	Determinação do extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 0,08 g/100g	ISO 2920:2004 IDF 58:2004
CONCENTRADOS PROTEICOS EM PÓ, LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,07 g/100	ISO 5537:2004 IDF 26:2004
CREME DE LEITE, LEITE FLUIDO	Determinação de acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,01 g de ác. lático/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 947.05
DOCE DE LEITE	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 930.30
	Determinação de umidade por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,07 g/100g	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
DOCE DE LEITE, LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ, LEITE FERMENTADO, LEITE FLUIDO, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA	Determinação de amido qualitativo por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.6
LEITE CONDENSADO	Determinação de açúcares por polarimetria LQ: 0,40 g/100g	ISO 2911:2004 IDF 35:2004

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE CONDENSADO	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.24
LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ	Determinação de proteína em ESD por cálculo LQ: 0,29 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.37
LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD)/sólidos não gordurosos por cálculo LQ: 0,02 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.18
LEITE CONDENSADO, SOBREMESA LÁCTEA	Determinação do extrato seco total (sólidos totais) de origem láctea/Extrato seco total (EST) LQ: 0,08 g/100g	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 945.46
LEITE EM PÓ	Determinação de acidez titulável, mL NaOH 0,1N/10g de SNG por titulometria LQ: 0,10 mL NaOH 0,1N/10g SNG	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI BULLETIN 916:2006
LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.14
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.23
LEITE FLUIDO	Determinação da densidade relativa à 15°C por densimetria Faixa: 0 até 2 g/cm3	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.11
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.38
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) qualitativo por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Método 2.9
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.13

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
LEITE FLUIDO	Determinação de índice crioscópico por termometria Faixa: - 0,621 °H até - 0,422 °H	ISO 5764:2009 IDF 108:2009
LEITE FLUIDO (EXCETO DESNATADOS)	Determinação de lipídios por butirometria LQ: 0,10 g/100g	NMKL 40:2005
LEITE FLUIDO, SORO DE LEITE	Determinação do extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,08 g/100g	ISO 6731:2010 IDF 21:2010
LEITES FERMENTADOS, SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,01 g de ác. lático/100 g	ISO/TS 11869:2012 IDF/RM 150:2012
LEITE PASTEURIZADO	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.20
	Determinação qualitativa da peroxidase por colorimetria	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.35
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1 até 13	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.36
GORDURA ANIDRA DO LEITE, MANTEIGA, MARGARINA	Determinação de lipídios por extração/gravimetria LQ: 0,05 g/100g	ISO 17189:2003 IDF 194:2003
MANTEIGA	Determinação de acidez (mmol/100g) por titulometria LQ: 0,02 mmol/100g	ISO 1740:2004 IDF 6:2004
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,06 g de NaCl/100g	ISO 1738:2004 IDF 12:2004
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,07 g/100g	ISO 3727-1:2001 IDF 80-1:2001
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,10 mEq de O2/kg de gordura	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 965.33
	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD)/sólidos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,01 g/100g	ISO 3727-2:2001 IDF 80-2:2001
MANTEIGA COMUM, MANTEIGA DA TERRA (DE GARRAFA)	Determinação de acidez (SAN%) por titulometria LQ: 0,10 SAN%	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.2
QUEIJOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,12 g/100g	Instituto Adolfo Lutz, Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 4ª. Edição, 2008. Método 018-IV

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios por extração/gravimetria (Mojonnier) LQ: 0,05 g/100g	ISO 23319:2022 IDF 250:2022
QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 0,12 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 2.21
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 0,07 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,07 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004
QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO, RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de lipídios por butirometria LQ: 0,50 g/100g	ISO 3433:2008 IDF 222:2008
OVOS E DERIVADOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 4.4
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1 até 13	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Método 4.2
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,05 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 15
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 12
	Determinação de lipídios totais por extração/gravimetria LQ: 0,43 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 10
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,04 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 05
	Determinação de proteína por Kjeldahl/titulometria LQ: 0,26 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 05
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,04 g/100g	MAPA. Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991. Método 02
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA MINERAL, GELO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA MINERAL, GELO	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes Totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016
	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/ 100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, OVOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, SUPERFÍCIE (SWAB, ESPONJA) DE CARCAÇAS	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 -11/16 PT-LMC-010
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06-07/04 PT-LMC 010
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, SUPERFÍCIE (SWAB, ESPONJA) DE EQUIPAMENTOS E CARCAÇAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g LQ: 0,25 UFC/cm² (carcaça quente) LQ: 0,083 UFC/cm² (carcaça fria) LQ: 2,0 UFC/cm² (equipamentos)	ABNT NBR ISO 4833-1:2015

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, SUPERFÍCIE (SWAB, ESPONJA) DE EQUIPAMENTOS E CARCAÇAS	*Enterobacteriaceae* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g LQ: 0,25 UFC/cm² (carcaça quente) LQ: 0,083 UFC/cm² (carcaça fria) LQ: 2,0 UFC/cm² (equipamentos)	AFNOR 3M 01/06-09/97 PT-LMC 009
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g LQ: 0,25 UFC/cm² (carcaça quente) LQ: 0,083 UFC/cm² (carcaça fria) LQ: 2,0 UFC/cm² (equipamentos)	ISO 21528-2:2017
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, OVOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832: 2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012 ABNT NBR ISO 7218:2019
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Capítulo 2
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	CMMEF 5ª Edição, Capítulo 9, Itens 9.7 e 9.8
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C PT-LMC 019

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, OVOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B PT-LMC 012
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS, PRODUTOS DA COLMÉIA	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 PT-LMC 005
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 16649-2:2015
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ISO 7251:2005
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g	ISO 16649-3: 2015

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifim E.coli/Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 998.08
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, OVOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, SUPERFÍCIE (SWAB, ESPONJA) DE CARCAÇAS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g LQ: 0,25 UFC/cm² (carcaça quente) LQ: 0,083 UFC/cm² (carcaça fria)	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 991.14
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2024. Capítulo 4
CARNE MECANICAMENTE SEPARADA	*Staphylococcus aureus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 2003.11
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, SUPERFÍCIE (SWAB, ESPONJA) DE EQUIPAMENTOS E CARCAÇAS	*Listeria monocytogenes* - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10-04/05 PT-LMC 011
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica aplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 PT-LMC 011
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
AVES E PRODUTOS DE AVES	*Salmonella enteritidis* - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ABNT ISO/TR 6579-3:2021
	Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ABNT ISO/TR 6579-3:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 12

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1418	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água (< 0,95 e > 0,95) LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/13-07/14 PT-LMC 007
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89A PT-LMC 018
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 991.14
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 2003.08
	Bactérias Acidófilas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 7889:2003 IDF 117:2003
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA 22ª Edição. Método 2007.06
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 6611:2004 IDF 94
OVOS	*Staphylococcus aureus* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
XXXXX	XXXXXXX	XXXXX