



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 19

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

PRÓBIO LABORATÓRIOS LTDA. / PRÓBIO LABORATÓRIOS LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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 DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS; OVOS E DERIVADOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS;	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - itens 8.1 a 8.7 e 8.72
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89. PQ-016
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 09/10/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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 DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/02-09/89 A. PQ-019
	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-020
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/09-04/03. PQ-024
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1:2021
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ISO 7937: 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
PRODUTOS DA COLMÉIA; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS		
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.OMA, método 2013.01:2023. PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023. PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	CMMEF 5ª ed. Capítulo 41. Itens 41.2, 41.33, 41.4, 41.51
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	AOAC Intl. - OMA, método 998.08:2023.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS;	LQ: 10UFC/g	
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11:2023.
	LQ: 10UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI 060903 PQ-124 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/25-05/09

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - tens 8.1 a 8.7 e 8.72.
SUPERFÍCIES (SWAB-ESPONJA PLACAS DE CONTATO)	LQ: 1 UFC/cm ² ; 1UFC/swab	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	LQ: 1 UFC/cm ² ; 1UFC/swab	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	LQ: 1 UFC/área em cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/placa	
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.OMA, método 2013.01:2023 PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023 PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - tens 8.1 a 8.7 e 8.72
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ABNT NBR ISO 4833-1: 2015.
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89. PQ-016
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ABNT NBR ISO 7932:2016.
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2:2017
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 01/02-09/89 A. PQ-019
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ABNT NBR ISO 4832:2012
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água ≤0,95.	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95.	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	LQ: 10UFC/g; LQ: 1UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95.	ABNT NBR ISO 21527-2:2021
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95.	ABNT NBR ISO 21527-1:2021
	LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g; LQ: 1UFC/mL	ISO 7937: 2004
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-020
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/09-04/03. PQ-024
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.08:2023.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.01:2023. PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023. PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	CMMEF 5ª ed. Capítulo 41. Itens 41.2, 41.33, 41.4, 41.51
	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI 060903 PQ-124 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/25-05/09

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - itens 8.1 a 8.7 e 8.72
VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS; POLPAS DE FRUTAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89. PQ-016
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M01/02-09/89 A. PQ-019
	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-020
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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 ÍNTEGRAS E MOÍDAS; POLPAS DE FRUTAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1:2021
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/09-04/03. PQ-024
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.OMA, método 2013.01:2023. PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023. PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência.	CMMEF 5ª ed. Capítulo 41. Itens 41.2, 41.33, 41.4, 41.51

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	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 ÍNTEGRAS E MOÍDAS; POLPAS DE FRUTAS	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI 060903 PQ-124 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/25-05/09
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - itens 8.1 a 8.7 e 8.72
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-016
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M01/02-09/89 A. PQ-019
	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-020
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-1:2021
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M01/09-04/03 PQ-024
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.07:2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 7937: 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.OMA, método 2013.01:2023. PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023. PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	CMMEF 5ª ed. Capítulo 41. Itens 41.2, 41.33, 41.4, 41.51
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 8 - itens 8.1 a 8.7 e 8.72
ÁGUA MINERAL; SUCOS DE FRUTAS; SUCOS DESIDRATADOS; XAROPES; PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS; REFRIGERANTES; REFRESCOS; NÉCTARES	LQ: 1UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ABNT NBR ISO 4833-1:2015.
	LQ: 1UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-016
	LQ: 1UFC/mL	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ABNT NBR ISO 7932:2016.
	LQ: 1UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	CMMEF, 5ª ed. - Capítulo 9 - Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
ÁGUA MINERAL; SUCOS DE FRUTAS; SUCOS DESIDRATADOS; XAROPES; PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS; REFRIGERANTES; REFRESCOS; NÉCTARES		
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14:2023.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/02-09/89 A. PQ-019
	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/01-09/89 PQ-020
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 1UFC/mL	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 1UFC/mL	CMMEF 5ª ed. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água <0,95. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS ÁGUA MINERAL; SUCOS DE FRUTAS; SUCOS DESIDRATADOS; XAROPES; PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS; REFRIGERANTES; REFRESCOS; NÉCTARES	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. Atividade de água >0,95. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-1:2021
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	AFNOR Validation – NF Certification – Certificate 3M 01/09-04/03 PQ-024
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.07:2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 7937: 2004.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017 Amend. 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.OMA, método 2013.01:2023. PQ-021 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/32-10/11
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela Técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA, método 2013.11/2023. PQ-022 AFNOR Certification – NF Validation Certificate BIO 12/11-03/04
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	CMMEF 5ª ed. Capítulo 41. Itens 41.2, 41.33, 41.4, 41.51

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica do substrato cromogênico.	SMEWW- 24ª ed. Método 9223 B.
ÁGUA MINERAL GELO	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/250mL	ISO 16266:2006
	Enterococos/Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/250mL	ISO 7899-2:2000
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/50mL	ISO 6461-2:1986
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/50mL	ISO 14189:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> (forma esporulada) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/50mL	ISO 14189:2013
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica do substrato cromogênico.	SMEWW- 24ª ed. Método 9223 B.
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	ISO 14189:2013
ÁGUA DE CHILLER	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	ISO 6461-2:1986
PRODUTOS QUÍMICOS / PRODUTOS FARMACÊUTICOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO PRODUTO FARMACÊUTICO INTERMEDIÁRIO OU ACABADO	Teste de Esterilidade – Determinação qualitativa pela técnica de filtração em membrana	Farmacopeia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - MG5.5.3-04 - 5.5.3.2 – 5.5.3.2.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS / PRODUTOS FARMACÊUTICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO PRODUTO FARMACÊUTICO INTERMEDIÁRIO OU ACABADO (continuação)	Teste de Esterilidade – Determinação qualitativa pelo método de inoculação direta.	Farmacopeia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - MG5.5.3-04 - 5.5.3.2 – 5.5.3.2.1
CONTROLE AMBIENTAL	Media Fill - Teste para simulação das operações assépticas	Farmacopeia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - IG8.1-00 - 8.1 Produtos estéreis.
<u>SAÚDE HUMANA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE DIALISATO ÁGUA PARA INJETÁVEIS	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - MG5.5.3-04 - 5.5.3.6.1.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica do substrato cromogênico.	Farmacopeia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - MG5.5.3-04 - 5.5.3.6.2.
	Endotoxina – Determinação semi-quantitativa pela técnica de gel-clot. LQ: 0,25 UE/mL	Farmacopeia Brasileira, 6ª ed. Vol. 1 - MG5.5.2-01-5.5.2.2.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª ed. Método 9215 A e B
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático). Ausência/presença	SMWW, 24ª ed. Método 9223 B
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	SMWW 24ª ed. Método 9213 E.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> –Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100mL	ISO 14189:2013
AR INTERIOR ARTIFICIAL DE USO PÚBLICO E COLETIVO	Fungos – Determinação de fungos heterotróficos em ar. LQ: 7 UFC/m ³	Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003 da ANVISA.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Condutividade eletrolítica. LQ: 2 µs/cm	SMWW, 24 ^a ed. Método 2510 B
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único LQ: 1CU	SMWW, 24 ^a ed. Método 2120 C
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,5 NTU	SMWW, 24 ^a ed. Método 2130 B
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 4 mg/L	SMWW, 24 ^a ed. Método 2340 C
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de atividade de água LQ:0,330 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001 g/100g LQ:10 mg/Kg	NMKL 124:1997
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100 g	ISO 1442:2023
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001 g/100g LQ:10 mg/Kg	ISO 2918:1975

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1556	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS; PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001 g/100g LQ:10 mg/Kg	ISO 3091:1975
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.5.
GELATINA; COLÁGENO;	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 10,0	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.36.
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,74 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - Método 962.19:2023.
MEL	Determinação de Umidade por refratometria Faixa: 13 a 25%	AOAC Intl., OMA - Método 969.38B:2023.
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,3 g/100 g	ABNT NBR 15714-3:2009
OVO LÍQUIDO; OVO DESIDRATADO;	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 10,0	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.36.
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de atividade de água LQ:0,330 Aw	ISO 18787:2017
LEITE FLUIDO	Determinação da densidade relativa a 15° C por densímetro automático Faixa: 1,0071 a 1,1856 g/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.11
	Determinação do índice crioscópico Faixa: -0,422°H a -0,621°H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
LEITE FLUIDO, SORO DE LEITE	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,23 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
QUEIJOS E QUEIJOS PROCESSADOS	Determinação de umidade por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,28 g/100 g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação lipídios totais por gravimetria LQ: 0,40 g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.22.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 18
--------------------------------	-----------

Folha: 18

[illegible]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 19
--------------------------------	-----------

Folha: 19

[illegible]