



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

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI/MT / INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA EM MATO GROSSO - LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1714	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/gLQ: 10 UFC/g Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/gLQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	- ISO 7932:2004/Amd 1:2020 ISO 7937:2004 AFNOR Certificate Nº 3M 01/2-09/89C AFNOR Certificate Nº 3M 01/01-09/89 AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method). AOAC OMA 2011.03. 21st ed. 2019 ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 (E)

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 13/08/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1714	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>	-
CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS (continuação)	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SPT) Easy). Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g	NF VALIDATION (BIO-12/32-10/11) AOAC OMA 991.14. 21st ed. 2019 3M 01/02-09/89A
PESCADO E SUBPRODUTOS DA PESCA	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate).LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy). Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 991.14. 21st ed. 2019 AOAC OMA 998.08 21st ed. 2019 ISO 7932:2004/Amd 1:2020 AFNOR Certificate Nº 3M 01/2-09/89C AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method). AOAC OMA 2011.03. 21st ed. 2019ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 (E) AOAC OMA 991.14. 21st ed. 2019 3M 01/02-09/89A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1714	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>	-
PESCADO E SUBPRODUTOS DA PESCA (continuação)	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g	AOAC OMA 991.14. 21st ed. 2019 AOAC OMA 998.08 21st ed. 2019
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M). LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M).LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	ISO 7932:2004/Amd 1:2020 AFNOR Certificate Nº 3M 01/2-09/89C AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method). AOAC OMA 2011.03. 21st ed. 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação Qualitativa de Amido. Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,3 g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.4 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 – Método 1.6 2022 – Método 1.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1714	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS (continuação)	Determinação de açúcares totais (carboidratos) por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,3 g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ: 0,03 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de gordura total (lipídios) por extração direta em Soxhlet. LQ: 0,2 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria. LQ: 0,03 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 21th ed. 2019
	Determinação de Hidroxiprolina (Colágenos) por espectrofotometria. LQ: 0,11 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.26 21th ed. 2019
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. LQ: 2 a 12 pH	ISO 2917:1999 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.36
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,56 g/100g	ISO 936:1998
PESCADO E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação Qualitativa de Amido.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,3 g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de gordura total (lipídios) por extração direta em Soxhlet. LQ: 0,2 g/100g	ISO 1443:1973

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1714	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
PESCADO E SUBPRODUTOS DA PESCA (continuação)	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ: 0,03 g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. LQ: 2 a 12 pH	ISO 2917:1999 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.36
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,56 g/100g	ISO 936:1998
OVOS E DERIVADOS	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 0,3 g/100g	ISO 1871:2009