



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 7

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABMARK ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNE, PRODUTOS CÂRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO E INGREDIENTES PRODUTOS DE COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE, PRODUTOS LÁCTEO	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC). LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	AOAC PTM Certificate N°91702

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 26/02/2024

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNE, PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO E INGREDIENTES PRODUTOS DE COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA OVOS E DERIVADOS LEITE, PRODUTOS LÁCTEO	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 – Capítulo 7
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7937:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/ g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC) . LQ: 10UFC/ g	AOAC PTM Certificate N°91702
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/ g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 – método 7
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7937:2020
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UF/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC) . LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/ g	AOAC PTM Certificate N°91702
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/ g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 - método 6
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7937:2020

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS GELO ÁGUA MINERAL, POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS REFRESCOS REFRIGERANTES NECTARES	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC) . LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/ g	AOAC PTM Certificate N°91702
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 - método 7
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7937:2020

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 1818	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO		
ÁGUA DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2020	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC). LQ: 1UFC/ mL	AOAC PTM Certificate N°91702	
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012	
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 - método 7	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Substrato Enzimático).	SMWW 24ª edição - Método 9223 A e B	
	AMOSTRAS AMBIENTAIS SWABS SUPERFICIE DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÃOS DE MANIPULADORES, INSTALAÇÃO	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
		<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada		ABNT NBR ISO 6888-1:2023	
Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada		ABNT NBR ISO 4833-1:2015	
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada		ABNT NBR ISO 21528-2:2020	
Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (media pad EC). LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada		AOAC PTM Certificate N°91702	

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	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>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWABS SUPERFÍCIE DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÃOS DE MANIPULADORES, INSTALAÇÃO	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 - método 7
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	ABNT NBR ISO 7937:2020
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA TRATADA ÁGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Substrato Enzimático).	SMWW 24 th ed. - Método 9223 A e B
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1818	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	<u>AMOSTRAGEM</u>	
SUPERFÍCIES SWAB SUPERFÍCIES DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS MÃOS DE MANIPULADORES INSTALAÇÃO	Swab	ABNT NBR ISO 18593:2019
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX