



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LESSEN LABORATÓRIOS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1917

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS QUÍMICOS

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL,
ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETAL
ALIMENTOS
PROCESSADOS,
FARINHAS E FARELOS,
BEBIDAS NÃO
ALCOÓLICAS E
ALCOÓLICAS,
POLPA DE FRUTAS,
SUCOS
DESIDRATADOS, PÓ
PARA O PREPARO DE
REFRESCOS,
NÉCTARES

Determinação de pH pelo método potenciométrico
Faixa: 2,0 a 10,0

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008 017/IV.

Determinação da perda por dessecação (umidade) pelo
método gravimétrico
LQ: 0,10 g/100g

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008. 012/IV.

Determinação de Acidez total pelo método titulométrico
LQ: 0,15 mL NaOH/100g

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008. 016/IV.

Determinação do resíduo por incineração (cinzas) pelo
método gravimétrico
LQ: 0,10 g/100g

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008. 018/IV

Determinação de sulfatos pelo método gravimétrico
LQ: 0,12 g de Na₂SO₄/100g

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008. 026/IV

Determinação de cloretos pelo método volumétrico
LQ: 0,08 g de NaCl/100g

Instituto Adolfo Lutz. Métodos
químicos e físicos para análise
de alimentos, 4. Ed. 1º ed.
Digital. 2008. 028/IV

Determinação de lipídios (extrato etéreo) pelo método
gravimétrico
LQ: 0,05 g/100g

IT 40

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 06/03/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1917	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>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,50 g/100g LQ Carboidrato: 0,50 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.5
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 4.4.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPA DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de sólidos solúveis (grau brix) por refratometria LQ: 2 %	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 010/IV
BEBIDAS ALCOOLICAS	Determinação de álcool em volume a 20°C ou grau alcoólico real por refratometria LQ: 2 %	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 217/IV
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS FARINHAS E FARELOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPA DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, NÉCTARES	Contagem de Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Salmonella enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
	Salmonella typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ISO 6579-3:2021
	Staphylococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:2023
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 21527-1: 2021. ISO 21527-2: 2021
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1917	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 ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS FARINHAS E FARELOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPA DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, NÉCTARES	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7251:2022
	Mesófilos aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2015
	Clostridium sulfito redutores – Contagem pela técnica de enumeração em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2020
	Bacillus Cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2016