

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 88

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

A3Q LABORATÓRIOS LTDA

<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método de Eletrodo de membrana Faixa de trabalho: 0 a 60 mg/L	PE FQ 030
	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico: LQ: 0,08 NTU ou uT	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de Nitrogênio Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,5 mg/L	PE FQ 029
	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
	Determinação de Cloro Residual Livre pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
	Determinação de Cloro Combinado por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
	Determinação de Cor Verdadeira pelo método espectrofotométrico LQ: 5,00 UH ou Pt	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 C
	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51 mg/L de NO <sub>3</sub> LQ: 0,12 mg/L de N-NO <sub>3</sub>	PE FQ 017

***“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”***

Em, 12/03/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem de 103°C a 105°C LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 D
	Determinação de Sólidos Totais por secagem de 103°C a 105°C LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B
	Determinação de Sólidos Fixos e Voláteis (Sólidos Totais Fixos, Sólidos Totais Voláteis, Sólidos Dissolvidos Fixos, Sólidos Dissolvidos Voláteis, Sólidos Suspensos Fixos e Sólidos Suspensos Voláteis) por ignição a 550°C LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 E
	Determinação de Alcalinidade Total pelo método titulométrico e potenciométrico  Alcalinidade de Bicarbonatos Alcalinidade de Carbonatos Alcalinidade de Hidróxido LQ: 4,0 mg/L	NBR 13736/96
	Determinação de Cloreto pelo método de titulometria LQ: 3,0 mg/L	NBR 13797/97
	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 013
	Determinação de Demanda Química de Oxigênio pelo método do refluxo fechado e espectrofotometria LQ: 10,0 mg/L	PE FQ 015
	Determinação de Condutividade Eletrolítica LQ: 0,90 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B
	Determinação de Sílica Total pelo método espectrofotométrico expresso como: Sílica Total - LQ: 1,00 mg/L Silicatos - LQ: 1,55 mg/L Silício - LQ: 0,50 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-SiO <sub>2</sub> C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	PE FQ 049
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal pelo método Titulométrico LQ: 0,30 mg/L de N-NH <sub>3</sub>	PE FQ 116
	Determinação de Amônia por cálculo LQ: 0,35 mg/L de NH <sub>3</sub>	PE FQ 116
	Determinação de Sulfeto, pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 051
	Determinação Sulfeto de Hidrogênio por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 051
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método espectrofotométrico LQ: 0,25 mg/L	PE FQ 050
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02 mg/L de NO <sub>2</sub> LQ: 0,01 mg/L de N-NO <sub>2</sub>	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NO <sub>2</sub> -B.
	Determinação de Fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,15 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-F D
	Determinação de Sólidos sedimentáveis pelo método de cone imhoff LQ: 0,10 mL/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de Óleos e Graxas Totais pelo método de Extração Soxhlet LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de Óleos e Graxas Mineraiis por gravimetria LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5520 D e F
	Determinação de Óleos e Graxas Vegetais por cálculo LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5520 D e F

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) pelo método de 5 dias de incubação LQ: 3,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5210 B
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA / SALOBRA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Sulfato por calculo estequiométrico LQ:0,30 mg/L	PE FQ 114
	Determinação de Fosfato por calculo estequiométrico LQ:0,30 mg/L	PE FQ 114
	Determinação de Matéria Orgânica por titulometria LQ:0,10 mg/L	Portaria nº 01, de 07 de outubro de 1981.
	Determinação de Cianeto Total por espectrofotometria LQ:0,02 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CN E
	Determinação de Cianeto Livre por espectrofotometria LQ: 0,02 mg/L	PE FQ 002
	Determinação de Fenol por espectrofotometria LQ: 0,20 mg/L	PE FQ 080
	Determinação de Ortofosfato por espectrofotometria LQ:0,01 mg/L	PE FQ 119
	Determinação de Cromo hexavalente por espectrofotometria LQ: 0,05 mg/L	PE FQ 027
	Determinação de Cromo trivalente por cálculo LQ:0,008 mg/L	PE FQ 027
	Determinação de Aparência (Materiais Flutuantes, Resíduos Sólidos Objetáveis e Corantes de Fontes Antrópicas) por observação visual ou percepção	SMWW, 23ª Edição, Método 2110.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA / SALOBRA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,50 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 – SO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> seção A e B.
	Determinação de Clorofila a por espectrofotometria LQ:0,1 µg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 10200 H.
	Determinação de Cloraminas Totais por espectrofotometria - cálculo LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 CI G.
	Determinação de Monocloraminas por espectrofotometria - cálculo LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 CI G.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ:1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2310 B.
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02 mg/L	PE FQ 001
	Determinação de Amônia por espectrofotometria - cálculo LQ:0,02 mg/L	PE FQ 001
	Determinação de Amônio por espectrofotometria - cálculo LQ: 0,02 mg/L	PE FQ 001
	Determinação de Dióxido de carbono livre por titulometria potenciométrica LQ: 0,90 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 CO <sub>2</sub> C.
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho de 2 a 12	PE FQ 049
	Determinação de Nitrogênio orgânico por cálculo LQ: 2,80 mg/L	PE FQ 019
	Determinação de Nitrogênio Kjeldahl por titulometria LQ: 2,80 mg/L	PE FQ 019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	<p>Determinação de metais totais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)</p> <p>Alumínio - LQ: 0,015 mg/L                      Bário - LQ: 0,0017 mg/L                      Berílio - LQ: 0,0006 mg/L                      Boro - LQ: 0,016 mg/L                      Cádmio - LQ: 0,001 mg/L                      Cálcio - LQ: 0,156 mg/L                      Chumbo - LQ: 0,01 mg/L                      Cobalto - LQ: 0,005 mg/L                      Cobre - LQ: 0,011 mg/L                      Cromo - LQ: 0,008 mg/L                      Estanho - LQ: 0,008 mg/L                      Ferro - LQ: 0,003 mg/L                      Fósforo - LQ: 0,111 mg/L                      Lítio - LQ: 0,006 mg/L                      Magnésio - LQ: 0,06 mg/L                      Manganês - LQ: 0,009 mg/L                      Molibdênio - LQ: 0,005 mg/L                      Níquel - LQ: 0,009 mg/L                      Potássio - LQ: 0,158 mg/L                      Prata - LQ: 0,005 mg/L                      Sódio - LQ: 0,122 mg/L                      Tálho - LQ: 0,014 mg/L                      Vanádio - LQ: 0,011 mg/L                      Zinco - LQ: 0,011 mg/L</p>	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 H e 3120
	<p>Determinação de Urânio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)                      LQ: 0,030 mg/L</p>	PE FQ 005
	<p>Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG)</p> <p>Antimônio - LQ: 0,001mg/L                      Arsênio - LQ: 0,001 mg/L                      Mercúrio - LQ: 0,001 mg/L                      Selênio - LQ: 0,001 mg/L</p>	PE FQ 115

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA SALINA/SALOBRA	Determinação de metais dissolvidos por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  Alumínio - LQ:0,015 mg/L Bário - LQ: 0,0017 mg/L Berílio - LQ:0,0006 mg/L Boro - LQ:0,016 mg/L Cádmio - LQ:0,001 mg/L Cálcio - LQ:0,156 mg/L Chumbo - LQ:0,01 mg/L Cobalto - LQ:0,005 mg/L Cobre - LQ:0,011 mg/L Cromo - LQ:0,008 mg/L Estanho - LQ:0,008 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Fósforo - LQ:0,111 mg/L Lítio - LQ:0,006 mg/L Magnésio - LQ:0,06 mg/L Manganês - LQ:0,009 mg/L Molibdênio - LQ:0,005 mg/L Níquel - LQ:0,009 mg/L Potássio - LQ:0,158 mg/L Prata - LQ:0,005 mg/L Sódio - LQ:0,122 mg/L Tálho - LQ:0,014 mg/L Vanádio - LQ:0,011 mg/L Zinco - LQ:0,011 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 H e 3120
	Determinação de Urânio dissolvido por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ:0,030 mg/L	PE FQ 005
	Determinação de metais dissolvidos por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001mg/L Arsênio - LQ: 0,001 mg/L Mercúrio - LQ: 0,001 mg/L Selênio - LQ: 0,001 mg/L	PE FQ 115

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA SALINA/SALOBRA	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Enxofre - LQ: 0,102 mg/L Estrôncio - LQ: 0,010 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 H e 3120
	Determinação de Compostos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-MS)  2,4,5-Triclorofenol – LQ: 0,115 µg/L 2,4,6-Triclorofenol – LQ: 0,124 µg/L 2,4-Diclorofenol – LQ: 0,085 µg/L 2,4-Dinitrotolueno – LQ: 0,119 µg/L 2-Clorofenol – LQ: 0,092 µg/L 2-Metilfenol – LQ: 0,102 µg/L 2-Metilnaftaleno - LQ: 0,053 µg/L 3,3-Diclorobenzidina - LQ: 0,100 µg/L 3,4-Diclorofenol - LQ: 0,107 µg/L 3,4-Metilfenol - LQ: 0,096 µg/L Acenafteno - LQ: 0,05 µg/L Acenaftileno - LQ: 0,05 µg/L Alaclor - LQ: 0,053 µg/L Aldrin - LQ: 0,031 µg/L alfa-BHC - LQ: 0,010 µg/L Antraceno - LQ: 0,05 µg/L Atrazina - LQ: 0,049 µg/L Benzilbutilftalato - LQ: 0,104 µg/L Benzo(a)antraceno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(a)pireno – LQ: 0,05 µg/L Benzo(b)fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(g,h,i)perileno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(k)fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L beta-BHC - LQ: 0,013 µg/L Bis-2(etilexil)adipato - LQ: 0,103 µg/L Bis-2(etilexil)ftalato - LQ: 0,109 µg/L Carbaril - LQ: 0,095 µg/L Carbofurano - LQ: 0,105 µg/L cis-Clordano - LQ: 0,011 µg/L Clorotalonil - LQ: 0,051 µg/L Clorpirofós - LQ: 0,105 µg/L Criseno - LQ: 0,05 µg/L delta-BHC - LQ: 0,013 µg/L	US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018. US EPA método 3510C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3 Dezembro/1996.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA SALINA/SALOBRA	Determinação de Compostos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-MS) - (CONTINUAÇÃO) Demeton - LQ: 0,106 µg/L Dibenzo(a,h)antraceno - LQ: 0,05 µg/L Dibutilftalato - LQ: 0,110 µg/L Dieldrin - LQ: 0,052 µg/L Dietilftalato - LQ: 0,102 µg/L Dimetilftalato - LQ: 0,081 µg/L D-n-octilftalato - LQ: 0,116 µg/L Endossulfan Sulfato - LQ: 0,101 µg/L Endossulfan-I - LQ: 0,102 µg/L Endossulfan-II - LQ: 0,104 µg/L Endrin - LQ: 0,031 µg/L EndrinAldeido - LQ: 0,051 µg/L Endrin Cetona - LQ: 0,051 µg/L Fenantreno - LQ: 0,05 µg/L Fenol - LQ: 0,104 µg/L Fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L Fluoreno - LQ: 0,05 µg/L gama-BHC (Lindano) - LQ: 0,010 µg/L Gution - LQ: 0,052 µg/L Heptacloro - LQ: 0,033 µg/L HeptacloroEpóxido - LQ: 0,104 µg/L Hexaclorobenzeno - LQ: 0,012 µg/L Indeno(1,2,3-cd)pireno - LQ: 0,05 µg/L Malation - LQ: 0,105 µg/L Metacloro - LQ: 0,050 µg/L MetilParation - LQ: 0,250 µg/L Metoxicloro - LQ: 0,051 µg/L Mirex - LQ: 0,011 µg/L Molinato - LQ: 0,104 µg/L Naftaleno - LQ: 0,05 µg/L Nitrobenzeno - LQ: 0,081 µg/L o,p-DDD - LQ: 0,011 µg/L o,p-DDE - LQ: 0,010 µg/L o,p-DDT - LQ: 0,011 µg/L Paration - LQ: 0,103 µg/L PCB-101 - LQ: 0,010 µg/L PCB-118 - LQ: 0,012 µg/L PCB-138 - LQ: 0,011 µg/L PCB-153 - LQ: 0,012 µg/L PCB-180 - LQ: 0,011 µg/L PCB-28 - LQ: 0,012 µg/L PCB-52 - LQ: 0,012 µg/L	US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018. US EPA método 3510C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3 Dezembro/1996.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA SALINA/SALOBRA	Determinação de Compostos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-MS) - (CONTINUAÇÃO)  Pendimentalina - LQ: 0,051 µg/L Permetrina-cis - LQ: 0,102 µg/L Permetrina-trans - LQ: 0,103 µg/L Pireno: LQ = 0,05 µg/L p,p-DDD - LQ: 0,010 µg/L p,p-DDE - LQ: 0,011 µg/L p,p-DDT - LQ: 0,011 µg/L Propanil - LQ: 0,104 µg/L Simazina - LQ: 0,051 µg/L trans-Clordano - LQ: 0,011 µg/L Trifluralina - LQ: 0,051 µg/L	US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018. US EPA método 3510C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3 Dezembro/1996.
	Determinação de Benzo(a)pireno por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-MS) LQ: 0,01 µg/L	US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018. US EPA método 3510C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3 Dezembro/1996.
	Determinação dos Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrofotometria de Massas (CG-MS)  Acenafteno - LQ: 0,05 µg/L Acenaftileno - LQ: 0,05 µg/L Antraceno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(a)antraceno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(a)pireno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(b)fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(g,h,i)perileno - LQ: 0,05 µg/L Benzo(k)fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L Criseno - LQ: 0,05 µg/L Dibenzo(a,h)antraceno - LQ: 0,05 µg/L Fenantreno - LQ: 0,05 µg/L Fluoranteno - LQ: 0,05 µg/L Fluoreno - LQ: 0,05 µg/L Indeno(1,2,3-cd)pireno - LQ: 0,05 µg/L Naftaleno - LQ: 0,05 µg/L Pireno - LQ: 0,05 µg/L	US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018. US EPA método 3510C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3. Dezembro/1996

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA SALINA/SALOBRA	Determinação dos Hidrocarbonetos Totais de Petróleo (TPH) por Cromatografia Gasosa – FID  Octano - LQ: 0,01 mg/L Nonano - LQ: 0,01 mg/L Decano - LQ: 0,01 mg/L Undecano - LQ: 0,01 mg/L Dodecano - LQ: 0,01 mg/L Tridecano - LQ: 0,01 mg/L Tetradecano - LQ: 0,01 mg/L Pentadecano - LQ: 0,01 mg/L Hexadecano - LQ: 0,01 mg/L Heptadecano+Pristano - LQ: 0,02 mg/L Octadecano+Fitano - LQ: 0,02 mg/L Nonadecano - LQ: 0,01 mg/L Eicosano -: LQ: 0,01 mg/L Heneicosano - LQ: 0,01 mg/L Docosano - LQ: 0,01 mg/L Tricosano - LQ: 0,01 mg/L Tetracosano - LQ: 0,01 mg/L Pentacosano - LQ: 0,01 mg/L Hexacosano - LQ: 0,01 mg/L Heptacosano - LQ: 0,01 mg/L Octacosano - LQ: 0,01 mg/L Nonacosano - LQ: 0,01 mg/L Triacontano - LQ: 0,01 mg/L Hentriacontano - LQ: 0,01 mg/L Dotriacontano - LQ: 0,01 mg/L Tritriacontano - LQ: 0,01 mg/L Tetracontano - LQ: 0,01 mg/L Pentatriacontano - LQ: 0,01 mg/L Hexatriacontano - LQ: 0,01 mg/L Heptatriacontano - LQ: 0,01 mg/L Octatriacontano - LQ: 0,01 mg/L Nonatriacontano - LQ: 0,01 mg/L Tetracontano - LQ: 0,01 mg/L o-Terfenil - LQ: 0,01 mg/L	SW-846 US EPA MÉTODO 8015 B – Hidrocarbonetos Totais de Petróleo em Gasolina e Diesel, Revisão 2 .Dezembro/1996. MÉTODO 8015 D – Compostos Orgânicos não halogenados usando GC/FID Revisão 4 Junho/2003. US EPA método 3510 C – Extração Líquido-Líquido no funil de separação Revisão 3 Dezembro/1996.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Compostos Voláteis por Cromatografia Gasosa com HeadSpace acoplado a Espectrometria de Massas (CG-MS)  1,1-Dicloropropeno - LQ: 0,983 µg/L 1,1,1-Tricloroetano - LQ: 0,833 µg/L 1,1,1,2-Tetracloroetano - LQ: 1,000 µg/L 1,1,2-Tricloroetano - LQ: 0,597 µg/L 1,1,2,2-Tetracloroetano - LQ: 2,336 µg/L 1,1-Dicloroetano - LQ: 0,870 µg/L 1,1 - Dicloroetano - LQ: 0,921 µg/L 1,2-Dibromoetano - LQ: 0,899 µg/L 1,2-Diclorobenzeno - LQ: 0,827 µg/L 1,2-Dicloroetano - LQ: 0,893 µg/L 1,2-Dicloropropano - LQ: 0,794 µg/L 1,2,3-Triclorobenzeno - LQ: 0,924 µg/L 1,2,3-Tricloropropano - LQ: 1,000 µg/L 1,2,4-Triclorobenzeno - LQ: 0,889 µg/L 1,2,4-Trimetilbenzeno - LQ: 0,759 µg/L 1,3-Diclorobenzeno - LQ: 0,834 µg/L 1,3-Dicloropropano - LQ: 0,923 µg/L 1,3,5-Trimetilbenzeno - LQ: 0,757 µg/L 1,4-Diclorobenzeno - LQ: 0,829 µg/L 2-Clorotolueno - LQ: 0,914 µg/L 2,2-Dicloropropano - LQ: 0,794 µg/L 4-Clorotolueno - LQ: 0,906 µg/L Benzeno - LQ: 1,003 µg/L Bromobenzeno - LQ: 0,850 µg/L Bromoclorometano - LQ: 1,163 µg/L Bromodiclorometano - LQ: 0,783 µg/L Bromofórmio - LQ: 0,489 µg/L Bromometano - LQ: 3,703 µg/L cis-1,3-Dicloropropeno - LQ: 0,851 µg/L cis-1,2-Dicloroetano - LQ: 0,884 µg/L Cloreto de Vinila - LQ: 0,770 µg/L Clorobenzeno - LQ: 0,666 µg/L Cloroetano - LQ: 4,916 µg/L Clorofórmio - LQ: 4,363 µg/L Clorometano - LQ: 0,651 µg/L Dibromoclorometano - LQ: 0,951 µg/L Dibromometano - LQ: 4,149 µg/L Diclorodifluormetano - LQ: 0,544 µg/L Diclorometano - LQ: 1,000 µg/L Etil-Benzeno - LQ: 0,863 µg/L Estireno - LQ: 0,627 µg/L	US EPA MÉTODO 8260 D – Compostos Orgânicos Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 4 Junho/2018. US EPA 5021 A – Compostos Orgânicos Voláteis em várias matrizes usando Headspace em equilíbrio. Revisão 2 Julho/2014.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	<p>Determinação de Compostos Voláteis por Cromatografia Gasosa com HeadSpace acoplado a Espectrometria de Massas (CG-MS)</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p> <p>Hexaclorobutadieno - LQ: 0,890 µg/L                      Isopropilbenzeno - LQ: 0,723 µg/L                      m-p-Xileno - LQ: 1,763 µg/L                      n-Butilbenzeno - LQ: 0,960 µg/L                      n-Propilbenzeno - LQ: 0,943µg/L                      o-Xileno - LQ: 0,814 µg/L                      Tolueno - LQ: 0,871 µg/L                      p-Isopropiltolueno - LQ: 0,853 µg/L                      sec-Butilbenzeno - LQ: 0,767 µg/L                      terc-Butilbenzeno - LQ: 0,899 µg/L                      Tetracloroeto de Carbono - LQ: 0,753 µg/L                      Tetracloroeteno - LQ: 0,830µg/L                      trans-1,2-Dicloroeteno - LQ: 1,020 µg/L                      trans-1,3-Dicloropropeno - LQ: 0,869 µg/L                      Triclorofluormetano - LQ: 0,839 µg/L                      Tricloroeteno - LQ: 0,999 µg/L</p>	<p>US EPA MÉTODO 8260 D – Compostos Orgânicos Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 4 Junho/2018.</p> <p>US EPA 5021 A – Compostos Orgânicos Voláteis em várias matrizes usando Headspace em equilíbrio. Revisão 2 Julho/2014.</p>
	<p>Determinação de Trihalometanos por cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG-MS)</p> <p>Bromodichlorometano - LQ: 0,783 µg/L                      Bromofórmio – LQ: 0,489 µg/L                      Clorofórmio – LQ: 4,363 µg/L                      Dibromoclorometano – LQ: 0,951 µg/L</p>	<p>US EPA MÉTODO 8260 D – Compostos Orgânicos Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 4 Junho/2018.</p> <p>US EPA 5021 A – Compostos Orgânicos Voláteis em várias matrizes usando Headspace em equilíbrio. Revisão 2 Julho/2014.</p>
SOLO	<p>Determinação de Benzeno, Tolueno, Etilbenzeno e Xilenos por Cromatografia Gasosa (CG-MS)</p> <p>Benzeno: LQ: 0,006 mg/kg                      Tolueno: LQ: 0,007 mg/kg                      Etil-Benzeno: LQ: 0,007 mg/kg                      m+p-Xileno: LQ: 0,007 mg/kg                      o-Xileno: LQ: 0,007 mg/kg</p>	<p>PE FQ 062</p> <p>US EPA MÉTODO 8260 D - Compostos Orgânicos Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 4 Junho/2018.</p> <p>US EPA 5021 A - Compostos Orgânicos Voláteis em várias matrizes usando Headspace em equilíbrio. Revisão 2 Julho 2014</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
SOLO	<p>Determinação dos Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-MS)</p> <p>Acenafteno – LQ: 5,00 µg/Kg                      Acenaftileno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Antraceno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Benzo(a)antraceno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Benzo(a)pireno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Benzo(b)fluoranteno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Benzo(g,h,i)perileno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Benzo(k)fluoranteno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Criseno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Dibenzo(a,h)antraceno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Fenantreno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Fluoranteno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Fluoreno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Indeno(1,2,3-cd)pireno - LQ: 5,00 µg/Kg µg/Kg                      Naftaleno - LQ: 5,00 µg/Kg                      Pireno - LQ: 5,00 µg/Kg</p>	<p>US EPA MÉTODO 8270 E Compostos Orgânicos Semi Voláteis por Cromatografia Gasosa com Espectrometria de Massas (CG-MS) Revisão 6, Junho/2018.</p> <p>US EPA MÉTODO 3500 C – Extração e preparo de amostras orgânicas. Revisão 3, Fevereiro/2007.</p> <p>US EPA MÉTODO 3550 C – Extração com Banho Ultrassônico. Revisão 3, Fevereiro/2007.</p>
	<p>Determinação dos Hidrocarbonetos Totais de Petróleo (TPH) por Cromatografia Gasosa – FID</p> <p>Octano - LQ: 1,031 mg/Kg                      Nonano - LQ: 1,040 mg/Kg                      Decano - LQ: 1,021 mg/Kg                      Undecano - LQ: 1,026 mg/Kg                      Dodecano - LQ: 1,043 mg/Kg                      Tridecano - LQ: 1,056 mg/Kg                      Tetradecano - LQ: 0,990 mg/Kg                      Pentadecano - LQ: 1,027 mg/Kg                      Hexadecano - LQ: 1,040 mg/Kg                      Heptadecano+Pristano - LQ: 1,803 mg/Kg                      Octadecano+Fitano - LQ: 2,100 mg/Kg                      Nonadecano - LQ: 1,087 mg/Kg                      Eicosano - LQ: 1,073 mg/Kg                      Heneicosano - LQ: 1,056 mg/Kg                      Docosano - LQ: 1,025 mg/Kg                      Tricosano - LQ: 1,040 mg/Kg                      Tetracosano - LQ: 1,000 mg/Kg                      Pentacosano - LQ: 0,989 mg/Kg                      Hexacosano - LQ: 0,997 mg/Kg                      Heptacosano - LQ: 1,031 mg/Kg                      Octacosano - LQ: 1,020 mg/Kg</p>	<p>SW-846 US EPA MÉTODO 8015 B - Hidrocarbonetos Totais de Petróleo em Gasolina e Diesel, Revisão 2 Dezembro/1996.</p> <p>US EPA MÉTODO 8015 D - Compostos Orgânicos não halogenados usando GC/FID Ver.4 Junho/2003.</p> <p>US EPA MÉTODO 3550 C - Extração com Banho Ultrassônico. Revisão 3, Fevereiro/2007.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
SOLO	Determinação dos Hidrocarbonetos Totais de Petróleo (TPH) por Cromatografia Gasosa - FID  (CONTINUAÇÃO)  Nonacosano - LQ: 1,022 mg/Kg Triacontano - LQ: 0,996 mg/Kg Hentriacontano - LQ: 1,043 mg/Kg Dotriacontano - LQ: 1,034 mg/Kg Tritriacontano - LQ: 1,005 mg/Kg Tetatriacontano - LQ: 1,020 mg/Kg Pentatriacontano - LQ: 1,039 mg/Kg Hexatriacontano - LQ: 1,016 mg/Kg Heptatriacontano - LQ: 1,019 mg/Kg Octatriacontano - LQ: 1,033 mg/Kg Nonatriacontano - LQ: 1,031 mg/Kg Tetracontano - LQ: 1,005 mg/Kg o-Terfenil - LQ: 1,003 mg/Kg	SW-846 US EPA MÉTODO 8015 B - Hidrocarbonetos Totais de Petróleo em Gasolina e Diesel, Revisão 2 Dezembro/1996. US EPA MÉTODO 8015 D - Compostos Orgânicos não halogenados usando GC/FID Ver.4 Junho/2003. US EPA MÉTODO 3550 C - Extração com Banho Ultrassônico. Revisão 3, Fevereiro/2007.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  Alumínio - LQ: 0,015 mg/Kg Bário - LQ: 0,0017 mg/Kg Berílio - LQ: 0,0006 mg/Kg Boro - LQ: 0,016 mg/Kg Cádmio - LQ: 0,001 mg/Kg Cálcio - LQ: 0,156 mg/Kg Chumbo - LQ: 0,01 mg/Kg Cobalto - LQ: 0,005 mg/Kg Cobre - LQ: 0,011 mg/Kg Cromo - LQ: 0,008 mg/Kg Estanho - LQ: 0,008 mg/Kg Ferro - LQ: 0,003 mg/Kg Fósforo - LQ: 0,111 mg/Kg Lítio - LQ: 0,006 mg/Kg Magnésio - LQ: 0,06 mg/Kg Manganês - LQ: 0,009 mg/Kg Molibdênio - LQ: 0,005 mg/Kg Níquel - LQ: 0,009 mg/Kg Potássio - LQ: 0,158 mg/Kg Prata - LQ: 0,005 mg/Kg Sódio - LQ: 0,122 mg/Kg	EPA 3050B:1996 EPA:3051A:2007 EPA 6010D:2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
SOLO	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  ( CONTINUAÇÃO)  Tálio - LQ: 0,014 mg/Kg Urânio - LQ: 0,034 mg/Kg Vanádio - LQ: 0,011 mg/Kg Zinco - LQ: 0,011 mg/Kg	EPA 3050B:1996 EPA:3051A:2007 EPA 6010D:2018
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG)  Antimônio - LQ: 0,001mg/Kg Arsênio - LQ: 0,001 mg/Kg Mercúrio - LQ: 0,001 mg/Kg Selênio - LQ: 0,001 mg/Kg	EPA 3050B:1996 EPA:3051A:2007 EPA 6010D:2018
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Cor Verdadeira pelo método espectrofotométrico LQ: 5,00 UH	SMWW, Método 2120 C
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL E GELO	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,08 NTU ou uT	PE FQ 024
	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
	Determinação de Cloro Residual Livre pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
	Determinação de Cloro Combinado por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL E GELO	Determinação de Alcalinidade Total pelo método titulométrico e potenciométrico  Alcalinidade de Bicarbonatos Alcalinidade de Carbonatos Alcalinidade de Hidróxido LQ: 4,0 mg/L	PE FQ 100
	Determinação de Cloreto pelo método titulométrico LQ: 3,0 mg/L	PE FQ 109
	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 111
	Determinação de Sulfatos pelo método turbidimétrico LQ: 5,0 mg/L	PE FQ 152
	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	PE FQ 153
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51 mg/L de NO <sub>3</sub> LQ: 0,12 mg/L de N-NO <sub>3</sub>	PE FQ 017
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C LQ: 1,00 mg/L	PE FQ 031
	Determinação de Condutividade Eletrolítica LQ: 0,90 µS/cm	PE FQ 106
	Determinação de Sílica Total pelo método espectrofotométrico expresso como: Sílica Total - LQ: 1,00 mg/L Silicatos - LQ: 1,55 mg/L Silício - LQ: 0,50 mg/L	PE FQ 139
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	PE FQ 140
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02 mg/L de N-NH <sub>3</sub>	PE FQ141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL E GELO	Determinação de amônia por cálculo LQ: 0,02 mg/L de NH <sub>3</sub>	PE FQ 141
	Determinação de Amônio por cálculo LQ: 0,02 mg/L de NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>	PE FQ 141
	Determinação de Sulfeto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 142
	Determinação Sulfeto de Hidrogênio por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 142
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método espectrofotométrico LQ: 0,25 mg/L	PE FQ 143
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02 mg/L de NO <sub>2</sub> LQ: 0,01 mg/L de N-NO <sub>2</sub>	PE FQ 144
	Determinação de Fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,15 mg/L	PE FQ 145
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Bário - LQ: 0,0017 mg/L Berílio - LQ: 0,0006 mg/L Boro - LQ: 0,016 mg/L Cádmio - LQ: 0,001 mg/L Cálcio - LQ: 0,156 mg/L Chumbo - LQ: 0,01 mg/L Cobalto - LQ: 0,005 mg/L Cobre - LQ: 0,011 mg/L Cromo - LQ: 0,008 mg/L Estanho - LQ: 0,008 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Fósforo - LQ: 0,111 mg/L Lítio - LQ: 0,006 mg/L Magnésio - LQ: 0,06 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Molibdênio - LQ: 0,005 mg/L	PE FQ 146

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL E GELO	Determinação de por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  (CONTINUAÇÃO)  Níquel - LQ: 0,009 mg/L Potássio - LQ: 0,158 mg/L Prata - LQ: 0,005 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L Tálcio - LQ: 0,014 mg/L Vanádio - LQ: 0,011 mg/L Zinco - LQ: 0,011 mg/L	PE FQ 146
	Determinação de Urânio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 0,030 mg/L	PE FQ 147
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001 mg/L Arsênio - LQ: 0,001 mg/L Mercúrio - LQ: 0,001 mg/L Selênio - LQ: 0,001 mg/L	PE FQ 148
ÁGUA DE CHILLER, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DE INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,08 NTU ou uT	PE FQ 048
	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
	Determinação de Cloro Residual Livre pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
	Determinação de Cloro Combinado por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE CHILLER, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DE INDUSTRIA ALIMENTÍCIA	Determinação de Alcalinidade Total pelo método titulométrico e potenciométrico Alcalinidade de Bicarbonatos Alcalinidade de Carbonatos Alcalinidade de Hidróxido LQ: 4,0 mg/L	NBR 13736/96
	Determinação de Cloreto pelo método de titulometria LQ: 3,0 mg/L	NBR 13797/97
	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 013
	Determinação de Demanda Química de Oxigênio pelo método do refluxo fechado e espectrofotométrico LQ: 10,0 mg/L	PE FQ 015
	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	PE FQ 153
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51 mg/L de NO <sub>3</sub> LQ: 0,12 mg/L de N-NO <sub>3</sub>	PE FQ 017
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C LQ: 1,00 mg/L	PE FQ 031
	Determinação de Condutividade Eletrolítica LQ: 0,90 µS/cm	PE FQ 059
	Determinação de Sílica Total pelo método espectrofotométrico expresso como: Sílica total - LQ: 1,00 mg/L Silicatos - LQ: 1,55 mg/L Silício - LQ: 0,50 mg/L	PE FQ 008
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	PE FQ 049
	Determinação de Amônia por cálculo LQ: 0,35 mg/L de NH <sub>3</sub>	PE FQ 116

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE CHILLER, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DE INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	Determinação de Sulfeto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 051
	Determinação de Sulfeto de Hidrogênio por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 051
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método espectrofotométrico LQ: 0,25 mg/L	PE FQ 050
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02 mg/L de NO <sub>2</sub> LQ: 0,01 mg/L de N-NO <sub>2</sub>	PE FQ 018
	Determinação de Fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,15 mg/L	PE FQ 016
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Bário - LQ: 0,0017 mg/L Berílio - LQ: 0,0006 mg/L Boro - LQ: 0,016 mg/L Cádmio - LQ: 0,001 mg/L Cálcio - LQ: 0,156 mg/L Chumbo - LQ: 0,01 mg/L Cobalto - LQ: 0,005 mg/L Cobre - LQ: 0,011 mg/L Cromo - LQ: 0,008 mg/L Estanho - LQ: 0,008 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Fósforo - LQ: 0,111 mg/L Lítio - LQ: 0,006 mg/L Magnésio - LQ: 0,06 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Molibdênio - LQ: 0,005 mg/L Níquel - LQ: 0,009 mg/L Potássio - LQ: 0,158 mg/L Prata - LQ: 0,005 mg/L	PE FQ 149

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE CHILLER, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DE INDUSTRIA ALIMENTÍCIA	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  (CONTINUAÇÃO)  Sódio - LQ: 0,122 mg/L Tálio - LQ: 0,014 mg/L Vanádio - LQ: 0,011 mg/L Zinco - LQ: 0,011 mg/L	PE FQ 149
	Determinação de Urânio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 0,030 mg/L	PE FQ 150
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001mg/L Arsênio - LQ: 0,001 mg/L Mercúrio - LQ: 0,001 mg/L Selênio - LQ: 0,001 mg/L	PE FQ 151
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Lipídios/Gordura por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Matéria Mineral/Cinzas) por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 018/IV
	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 chapter 45 method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV.
	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 0,2 g/100g solução Normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV
	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de Índice de refração/Sólidos solúveis em graus Brix pelo método refratométrico Faixa: 0º Brix a 85º Brix	PE FQ 101
	Determinação qualitativa pela Prova/Reação de Fiehe (HMF)	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 12.1
	Determinação qualitativa pela Prova de Lund	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DA COLMÉIA	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 1
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 4
	Determinação de Acidez Livre pelo método titulométrico LQ: 0,5 mEq/Kg	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 962.19. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 3.2
	Determinação de Açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1g/100g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 977.20. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.3
	Determinação de Atividade Diastásica pelo método enzimático LQ: 1 Gothe	International Honey Commission – 2009.
	Determinação de Atividade Diastásica pelo método enzimático LQ: 3,7 Goethe	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 958.09 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 3.4



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Hidroximetilfurfural por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,15 mg de HMF/Kg	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 980.23. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 3.9
	Determinação de Insolúveis pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	NBR 15714-5:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.11
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	NBR 16956-3. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.17.2
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	NBR 15714-3:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.17.1
	Determinação de Sacarose por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 977.20. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.18
	Determinação de Umidade pelo método refratométrico LQ: 13,0 g/100g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 969.38. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 3.23
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 chapter 45 method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
	Determinação da Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,28 % ácido oléico	MAPA, Instrução Normativa nº 25, de 02/06/2011, Métodos Analíticos Oficiais Físico- químicos para Controle de Pescado e seus Derivados
	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 25, de 02/06/2011, Métodos Analíticos Oficiais Físico- químicos para Controle de Pescado e seus Derivados
	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico- Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1
	Determinação de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,001 g/100g	NMKL 124:1997.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Amido e carboidratos por espectrofotometria no UV/VIS Amido: LQ: 1,1 g/100 g Carboidrato: LQ: 1,3 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.3
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos pelo método titulométrico/gravimétrico LQ: 0,001g SO <sub>2</sub> /100g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 990.28. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.4
	Determinação de Bases Voláteis Totais pelo método titulométrico LQ: 1 mg N/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.5
	Determinação de Cloreto de Sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g NaCl/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.6
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 931.08. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.9
	Determinação de Desglaciamento pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.8
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1 mg/Kg	NMKL 196:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.14
	Determinação do Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq de O <sub>2</sub> /Kg	ISO 3960:2017. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Lipídios Totais pelo método de extração com solvente e gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1443:1973. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.17
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO <sub>2</sub> /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.18
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO <sub>2</sub> /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.18
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	ISO 2917:1999. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.19
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.21
	Determinação da relação Umidade/Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.22
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 936:1998 . Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.23
	Determinação da Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.25

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Lipídios Totais por método de butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 181:2005. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.17
	Determinação de umidade pelo método gravimétrico LQ: 7,0 g/100 g	Codex Stan 167-1989:2018 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.25.1
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico- Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1
	Determinação de Teor e Tamanho de Partículas Ósseas por gravimetria LQ: 0,03 g/100 g	PE FQ 083
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.
	Determinação de Valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação da Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,28 % ácido oleico LQ: 0,2 % Solução Alcalina Normal LQ: 0,09 % Ácido Lático	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 chapter 45 method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação da Prova de cocção	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.
	Determinação de Ácido Sórico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,001g/100g	NMKL 124:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.2
	Determinação de Amido Qualitativo pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.4
	Determinação de Amido e Carboidratos Totais por espectrofotometria no UV/VIS Amido: LQ: 1,1 g/100 g Carboidrato: LQ: 1,3 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.6
	Determinação de Atividade de Água por termometria LQ: 0,03 aw	ISO 18787:2017. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.8
	Determinação de Cloreto de sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g de NaCl/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.10

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Detecção de formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 931.08. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2002 . Item 1.13
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.16
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq de O <sub>2</sub> /Kg	ISO 3960:2017. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.18
	Determinação de Lipídios Totais pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1443:1973. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.19
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO <sub>2</sub> /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.20
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO <sub>2</sub> /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.20
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	ISO 2917:1999. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Proteína e Nitrogênio Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.24
	Determinação da relação Umidade/ Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.25
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 936:1998. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.26
	Determinação de Umidade por método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.29
	Determinação do Teor de Ossos pelo método gravimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.27
	Teste de Gotejamento (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.28
	Determinação de Lipídios Totais por método de butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 181:2005. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.19



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: OVOS E DERIVADOS	Determinação de Cloretos pelo método argentométrico LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II item 9 e capítulo VII item 9
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo VII, item 1
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV
	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 chapter 45 method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: OVOS E DERIVADOS	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV
	Determinação de Lipídios/Gordura por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo VII, item 5
	Determinação de Lipídios Totais pelo método de extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 925.32. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.1
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho: 2 a 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.2
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.3
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.4
	Determinação de Sólidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 925.30. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.5
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	PE FQ 042

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,30 mEq/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 326/IV.
	Determinação de Lipídeos/Gordura por Extração com Solvente Orgânico (Soxhlet) LQ: 0,17 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
	Determinação de Cloretos por argentometria LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,4 mg NaOH/g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Amido por titulometria, método Lane-Eynon LQ: 0,60 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
	Determinação de Proteína Solúvel em KOH LQ: 0,15 g/100 g	Portaria nº108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.
	Determinação de Digestibilidade em Pepsina 0,2 %; 0,02 %; 0,002 %	Portaria nº108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,30 mEq/kg	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Insolúveis Totais em Éter por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXI, item 4.3.
	Determinação de Cloretos por argentometria LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360,23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,09 % ácido láctico; 0,2% solução alcalina normal; 9º Dornic; 0,2 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG.	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019, chapter 45, method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV.
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Amido por titulometria - método Lane- Eynon LQ: 0,60 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Glicídios Totais/Carboidratos totais/Açúcares totais por titulometria - método Lane- Eynon LQ:0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Glicídios não redutores em sacarose por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Glicídios redutores em glicose por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose por titulometria LQ:0,70 g/ 100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação qualitativa pela prova do álcool	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico Químico - capítulo XIV, item 2
	Determinação qualitativa pela prova do alizarol	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico Químico - capítulo XIV, item 7
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação qualitativa de formaldeído	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação qualitativa de neutralizantes da acidez	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Lipídeos por gravimetria - Método A Roese-Gottlieb LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Lipídeos por Butiromêtro Faixa de Trabalho: 0 a 90%	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos - Métodos B, C, D, F, H
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo	PE FQ 087
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico- Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
	Determinação de Acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,01g de ác. láctico/100 g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 947.05. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.2
	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01 mL de NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091:2010 (IDF 86:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.4
	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01g de ác. láctico/100 g	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.1.5



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,42 milimoles/100 g de matéria gorda	ISO 1740:2004 (IDF 06:2004 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.1.6
	Determinação de Acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,01 g de ác. láctico/100 mL ou 0,01 g de ác. láctico/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.2
	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01 SAN %	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.2
	Determinação de Ácido Sórico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 5 mg/Kg	ISO 9231:2008 (IDF 139:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.4
	Determinação de Açúcares em cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração  Frutose – LQ: 0,1 g/100 g Glicose – LQ: 0,1 g/100 g Sacarose – LQ: 0,1g/100 g Maltose – LQ: 0,1 g/100 g Lactose – LQ:0,1 g/100 g	NMKL 148:1993 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.5
	Determinação de Amido Qualitativo pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.6
	Determinação de Cloreto de Sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g/100 g	ISO 1738:2004 (IDF 12:2004) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.8
	Determinação de Cloreto qualitativo pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.9

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Densidade relativa a 15 °C por densimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.11
	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 931.08. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.13
	Detecção de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.14
	Detecção de Sacarose por colorimetria - Reflectoquant	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.15
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado/ sólidos lácteos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.19
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD)/Sólidos Não-Gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,01 g/100g	ISO 3727-2:2001 (IDF 80-2:2001). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.19
	Determinação de Extrato Seco Total pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	ISO 2920:2004 (IDF 58:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.20
	Determinação de Extrato Seco Total (Sólidos Totais) pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	ISO 6731:2010 (IDF 21:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.20

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Extrato Seco Total (Sólidos Totais) de origem láctea pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.20 e 2.20
	Pesquisa de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.21
	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.1 e 2.22.5
	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 2450:2008 (IDF 16:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.3
	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1737:2008 (IDF 13:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.22.4
	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1736:2008 (IDF 9:2008) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.6
	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 17189:2003 (IDF 194:2003). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Lipídios totais por butirometria LQ: 0,05 g/100g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.8
	Determinação de Índice Crioscópico por termometria LQ: 0,001 °H	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 2.23
	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 28 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.24
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq de O <sub>2</sub> /Kg	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 965.33. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.26
	Determinação de Peroxidase pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.35
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.36
	Determinação de Proteína e Nitrogênio Total pelo método de Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,17 g/100 g	ISO 8968-1:2014 (IDF 20- 1:2014). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.37
	Determinação de Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.38

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.40
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 3727-1:2001 (IDF 80- 1:2001) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.40
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,06 g/100 g	ISO 5537:2004 (IDF 26:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.40
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 5534:2004 (IDF 4:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.40
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 930.30. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.7.3
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	AOAC 21 <sup>st</sup> Ed., 2019. Método 945.46. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.7.4
	Determinação de Partículas queimadas por inspeção visual	ADPI BULLETIN 916. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.34

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Lipídios Totais por butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 40:2005. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. . Item 2.22.5 5
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981 .LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico- Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1; 2.3
	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ:0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV
	Determinação de Lipídeos/Gordura por Extração com Solvente Orgânico (Soxhlet) LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005.Método 032/IV
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método Micro Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed, 2016 - Official Method 984.13A Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV
	Determinação de Resíduo mineral fixo/Cinzas por gravimetria - Mufla 550 °C. LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005.Método 018/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Índice de peróxido pelo método titulométrico LQ: 0,30 mEq/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 326/IV
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 044/IV
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 mL de solução normal %	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 016/IV e 415/IV
	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 21 <sup>st</sup> Edition, 2019, chapter 45, method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV
	Determinação de Aflatoxina por cromatografia líquida LC MS/MS Aflatoxina B1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina B2 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G2 – LQ: 1,0 µg/Kg	PE FQ 206
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS E FARELOS	Determinação de Proteína Solúvel em KOH LQ: 0,15 g/100 g	Portaria nº108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.
	Determinação de Pontos Pretos	PE FQ 122
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1; 2.3
	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV
	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ:0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 20th Edition, 2016, chapter 45, method 985.29 . Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,06 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 012/IV
	Determinação de Gordura Total/Lipídios/Extrato Etéreo por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 032/IV
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 018/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV
	Determinação do Índice de Saponificação	Instituto Adolfo Lutz, IV edição, 2005 – Métodos físico-químicos para análise de alimentos / Método nº 328/IV – Óleos e gorduras.
	Pesquisa de gás sulfídrico -Prova de Éber	BRASIL. MAPA. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 20 de 21 de julho de 1999. Métodos analíticos físico químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – sal e salmoura
	Pesquisa Reação de éber – Amônia	Instituto Adolfo Lutz, IV edição, 2005 – Métodos físico-químicos para análise de alimentos / Método 005/IV
	Determinação de Pontos Pretos	PE FQ 122
	Determinação de Aflatoxina por cromatografia líquida LC MS/MS Aflatoxina B1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina B2 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G2 – LQ: 1,0 µg/Kg	PE FQ 206

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS: POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV
	Determinação de Índice de refração/Sólidos solúveis em graus brix pelo método refratométrico Faixa: 0° a 85° Brix	PE FQ 101
	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 016/IV e 253/IV
	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 21 <sup>st</sup> Edition, 2019, chapter 45, method 985.29 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS: POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 012/IV
	Determinação de Gordura Total/Lipídios/Extrato Etéreo por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 032/IV
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 018/IV
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS: POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  Alumínio - LQ: 0,015 mg/kg Bário - LQ: 0,0017 mg/kg Berílio - LQ: 0,0006 mg/kg Boro - LQ: 0,016 mg/kg Cádmio - LQ: 0,001 mg/kg Cálcio - LQ: 0,156 mg/kg Chumbo - LQ: 0,01 mg/kg Cobalto - LQ: 0,005 mg/kg Cobre - LQ: 0,011 mg/kg Cromo - LQ: 0,008 mg/kg Estanho - LQ: 0,008 mg/kg Ferro - LQ: 0,0036 mg/kg Fósforo - LQ: 0,111 mg/kg Lítio - LQ: 0,006 mg/kg Magnésio - LQ: 0,06 mg/kg Manganês - LQ: 0,009 mg/kg Molibdênio - LQ: 0,005 mg/kg Níquel - LQ: 0,009 mg/kg Potássio - LQ: 0,158 mg/kg Prata - LQ: 0,005 mg/kg Sódio - LQ: 0,122 mg/kg Tálio - LQ: 0,014 mg/kg Vanádio - LQ: 0,011 mg/kg Zinco - LQ: 0,011 mg/kg	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 - Chapter 9.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001 mg/kg Arsênio - LQ: 0,001 mg/kg Mercúrio - LQ: 0,001 mg/kg Selênio - LQ: 0,001 mg/kg	Official Methods of Analysis of AOAC International 21 <sup>st</sup> Edition, 2019 - Chapter 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS; LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAL IN NATURA, FARINHAS E FARELOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação do Perfil de Ácidos Graxos por Cromatografia Gasosa – FID  C4:0 Butírico - LQ: 0,1 g/100 g C6:0 Capríco - LQ: 0,1 g/100 g C8:0 Caprílico - LQ: 0,1 g/100 g C10:0 Cáprico - LQ: 0,1 g/100 g C11:0 Undecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C12:0 Laurico - LQ: 0,1 g/100 g C13:0 Tridecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C14:0 Mirístico - LQ: 0,1 g/100 g C14:1 Meristoleico - LQ: 0,1 g/100 g C15:0 Pentadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C15:1 cis-10-Pentadecenóico - LQ: 0,1 g/100 g C16:0 Palmítico - LQ: 0,1 g/100 g C16:1 Palmitoleico - LQ: 0,1 g/100 g C17:0 Heptadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C17:1 cis-10-heptadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:0 Esteárico - LQ: 0,1 g/100 g C18:1n9t Elaídico - LQ: 0,1 g/100 g C18:1n9c Oléico - LQ: 0,1 g/100 g C18:2n6t Linolelaídico - LQ: 0,1 g/100 g C18:2n6c Linoleico - LQ: 0,1 g/100 g C20:0 Eicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:3n6 γ-Linolenico - LQ: 0,1 g/100 g C20:1 cis-11-Eicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:3n3 Linolênico - LQ: 0,1 g/100 g C21:0 Heneicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C20:2 cis-11,14-Eicosadienóico - LQ: 0,1 g/100 g C22:0 Behênico - LQ: 0,1 g/100 g C20:3n6 cis-8,11,14-Eicosatrienóico - LQ: 0,1 g/100 g C22:1n9 Erúico - LQ: 0,1 g/100 g C20:3n3 cis-11,14,17-Eicosatrienóico - LQ: 0,1 g/100 g C23:0 Tricosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C20:4n6 Araquidônico - LQ: 0,1 g/100 g C22:2 cis-13,16-Docosadienóico - LQ: 0,1 g/100 g C24:0 Lignocérico - LQ: 0,1 g/100 g C20:5n3 cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenóico - LQ: 0,1 g/100 g C24:1 Nervonico - LQ: 0,1 g/100 g C22:6n3 cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenóico - LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS; LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAL IN NATURA, FARINHAS E FARELOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Gordura Saturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
	Determinação de Gordura Monoinsaturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
	Determinação de Gorduras Polinsaturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
	Determinação de Ômega 3 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
	Determinação de Ômega 6 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
	Determinação de Ômega 9 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
LÁCTEOS: LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 0,10 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 2.22.8
	Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado por cálculo LQ: 0,17 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 2.37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Fosforo Total P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> por Espectrofotometria. LQ: 0,01 g de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /Kg	ISO 23776:2021 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.13
	Determinação de Potássio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 1 mg de K/100 g	AOAC Método 969.23 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 5.20
	Determinação de Sódio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 1 mg de Na/100 g	AOAC Método 969.23 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 5.24
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: PEIXE SALGADO E SALGADO SECO	Determinação da Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	AOAC, Método 950.46B / MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 5.25.1
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação Cálcio em base seca por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ:0,1 g/100g	NMKL 153:1996 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 1.9
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho: 4 a 10	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 . Item 2.36



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS GORDURAS GORDURAS CAVITARIAS  ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Dioxinas e Furanos por Espectrometria de Massas acoplada à Cromatografia Gasosa (GC/MS) de Alta Resolução  2,3,7,8-Tetraclorodibenzo-p-dioxina (TCDD) LQ: 0,023 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8-Pentaclorodibenzo-p-dioxina (PeCDD) LQ: 0,063 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8-Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00614 pg WHO TEQ/g 1,2,3,6,7,8-Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00637 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8,9-Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00645 pgWHO TEQ/g 1,2,3,4,6,7,8-Heptaclorodibenzo-p-dioxina (HpCDD) LQ: 0,000619 pg WHO TEQ/g Octaclorodibenzo-p-dioxina (OCDD) LQ: 0,000038 pg WHO TEQ/g 2,3,7,8-Tetraclorodibenzofurano (TCDF) LQ: 0,0025 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8-Pentaclorodibenzofurano (PeCDF) LQ: 0,00188 pgWHO TEQ/g 2,3,4,7,8-Pentaclorodibenzofurano (PeCDF) LQ: 0,01863 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8-Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,00626 pg WHO TEQ/g 1,2,3,6,7,8-Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,00626 pg WHO TEQ/g 2,3,4,6,7,8-Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,0062 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8,9-Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,0063 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,6,7,8-Heptaclorodibenzofurano (HpCDF) LQ: 0,00061 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8,9-Heptaclorodibenzofurano (HpCDF) LQ: 0,00063 pg WHO TEQ/g Octaclorodibenzofurano (OCDF) LQ: 0,000037 pg WHO TEQ/g	EPA 8290A (2007)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,08 NTU ou uT	PE FQ 024
	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico: LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
	Determinação de Cloro Total Residual Livre pelo método espectrofotométrico: LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
	Determinação de Cloro Combinado por cálculo LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
	Determinação de Alcalinidade Total pelo método titulométrico e potenciométrico Alcalinidade de Bicarbonatos Alcalinidade de Carbonatos Alcalinidade de Hidróxido  LQ: 4,0 mg/L	PE FQ 100
	Determinação de Cloreto pelo método de titulometria LQ: 3,0 mg/L	PE FQ 109
	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 111
	Determinação de Sulfato por cálculo estequiométrico LQ: 0,30 mg/L	PE FQ 114
	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	PE FQ 153
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51 mg/L de NO <sub>3</sub> LQ: 0,12 mg/L de N-NO <sub>3</sub>	PE FQ 017
	Determinação de Condutividade Eletrolítica LQ: 0,90 µS/cm	PE FQ 106
	Determinação de pH pelo método potenciométrico: Faixa de trabalho: 2 a 12	PE FQ 140

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE	Determinação de Fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,15 mg/L	PE FQ 145
	Determinação de metais totais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP)  Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Bário - LQ: 0,0017 mg/L Boro - LQ: 0,016 mg/L Cádmio - LQ: 0,001 mg/L Cálcio - LQ: 0,156 mg/L Chumbo – LQ: 0,01 mg/L Cobalto - LQ: 0,005 mg/L Cobre - LQ: 0,011 mg/L Cromo - LQ: 0,008 mg/L Estanho - LQ: 0,008 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Fósforo - LQ: 0,111 mg/L Lítio - LQ: 0,006 mg/L Magnésio - LQ: 0,06 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Molibdênio - LQ: 0,005 mg/L Níquel - LQ: 0,009 mg/L Potássio - LQ: 0,158 mg/L Prata - LQ: 0,005 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L Vanádio - LQ: 0,011 mg/L Zinco - LQ: 0,011 mg/L	PE FQ 146
	Determinação de Urânio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 0,030 mg/L	PE FQ 147
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001 mg/L Arsênio - LQ: 0,001 mg/L Mercúrio – LQ: 0,001 mg/L Selênio - LQ: 0,001 mg/L	PE FQ 148

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 60

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
PRODUTO FARMACÊUTICO, MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACEUTICO, PRODUTO FARMACEUTICO SEMI-ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACEUTICO ACABADO, COSMÉTICOS E BASES GALENICAS	Determinação de Microorganismos viáveis totais pelo método de contagem em placa LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.3.1.2, volume I
	Determinação de Bolores e Leveduras pelo método de contagem em placa LQ: 10 UFC/g ou MI	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.3.1.2, volume I
	Pesquisa e identificação de <i>Staphylococcus aureus</i> pelo método de Presença/Ausência	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.3.1.3, volume I
	Pesquisa e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> pelo método de Presença/Ausência	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.3.1.3, volume I
	Pesquisa e identificação de Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> pelo método de Presença/Ausência	Farmacopéia Brasileira, 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.3.1.3, volume I

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 61

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	<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 2011.03, 2019  AOAC Intl. - OMA, método 2013.01, 2019  AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009  AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.09, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2019.  AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.
	Determinação qualitativa pela técnica presença / ausência de <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>Enterica</i> serovar <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> , <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i> e <i>Salmonella</i> <i>monofásica</i> .	ISO 6579-3:2014.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 62

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2019.  AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2019.  AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.07, 2019.
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.06, 2019.  AFNOR BIO 12/02-06/94. PE MB 055

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 63

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06:2019.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004. Amend. 1:2020.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011  ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 35°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12. CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.72
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2: 2013.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008. AOAC Intl. - OMA, método 997.02. AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 64

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Coliformes Totais, Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23 e 9.4.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.81.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2019.
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 65

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL <b>LQ: 1 UFC/mL</b>	ISO 4832:2006  AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7.  AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.  AOAC Intl. - OMA, método 2003.01.  AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098  AOAC Certificate Nº. 012001 PE MB 052

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 66

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Amend. 2:2018  AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate Nº 081001. PE MB 050
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.  AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 16649-3:2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 7251:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 67

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos Processados	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6.	MAPA – Manual de Métodos Oficiais - Capítulo 9.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/gLQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3: 2003.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6888-3: 2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/29-05/10. PE MB 084.
	<i>Pseudomonas</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/ g	AOAC Certificate Nº 010401. 2019 PE MB 051
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate Nº 110402. 2019 PE MB 053

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 68

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate Nº 110401.2019 PE MB 049
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate Nº 012001.2020 PE MB 052
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate No. 081001. Compact Dry X-SA. 2019 PE MB 050
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
	<i>Pseudomonas</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO/TS 11059:2009.
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate Nº 010401.2019. PE MB 051
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate Nº 010402.2019. PE MB 053
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate Nº 110401.2019. PE MB 049

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 69

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados Produtos da colmeia.	<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 2011.03, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2013.01, 2019.  AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009  AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.09, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2019.  AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.
	Determinação qualitativa pela técnica presença / ausência de <i>Salmonella enterica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014.
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.07, 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2019.  AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 70

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados Produtos da colmeia.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	01/1AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2019.  AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045.
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06:2019.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011  ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2: 2013.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 71

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados Produtos da colmeia.	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.81.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7.  AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.  AOAC Intl. - OMA, método 2003.01.  AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.  AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 7251:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 72

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados Produtos da colmeia.	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 16649-3:2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Amend. 2:2018  AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3: 2003.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6888-3: 2003.
ORIGEM ANIMAL Produtos da colmeia	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Suco de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.09, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2019.  AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 73

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Suco de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2013.01, 2019.  AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009.  AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009.
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.06, 2019.  AFNOR BIO 12/02-06/94. PE MB 055
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.07, 2019.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2019.  AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2019.  AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
	Determinação qualitativa pela técnica presença / ausência de <i>Salmonella enterica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 74

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Suco de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06:2019.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2: 2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 75

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Suco de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006  AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2019.01/02
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7.  AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	ISO 16649-2:2001.  AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 16649-3:2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 76

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Suco de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.  AOAC Intl. - OMA, método 2003.01.  AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> – Forma Esporulada - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 77

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Métodos 9222 B, D, G e I. 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Substrato Enzimático).	SMWW, Método 9223B. 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014. Amend. 1:2016
	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000 SMWW, Método 9230 C. 2017
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9213 E. 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 B. 2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 19250:2010
	Esporos de Mesófilos Aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9218 B. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 78

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	<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 2011.03, 2019.  AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.01, 2019.  AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.09, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2019.  AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2019.  AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2019.  AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 79

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.06, 2019.  AFNOR BIO 12/02-06/94. PE MB 055
	<i>Listeria</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.07, 2019.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004. Amend. 1:2020.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. Amend. 2:2018  AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 35°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12.  CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.72
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011  ISO 4833-1:2013.
	Coliformes Totais, Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23 e 9.4.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 80

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2019.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7. AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.81.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008. AOAC Intl. - OMA, método 997.02. AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.  AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 81

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.  AOAC Intl. - OMA, método 2003.01.  AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001.  AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 16649-3:2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 010401.2019. PE MB 051
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 110402.2019. PE MB 053
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 110401.2019. PE MB 049
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 012001.2020. PE MB 052

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 82

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Estafilococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 081001.2019. PE MB 050
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterococcus sp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 21528-1:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 21528-1:2017.
SUPERFÍCIES Superfícies (swab: equipamentos, carcaças, áreas industriais), placas de contato.	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2013.01, 2019.  AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009  AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.09, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 2016.01, 2019.  AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.
	Determinação qualitativa pela técnica presença / ausência de <i>Salmonella enterica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 83

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab: equipamentos, carcaças, áreas industriais), placas de contato.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045. AOAC Intl. - OMA, método 2004.02, 2019.
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.07, 2019.
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2004.06, 2019.  AFNOR BIO 12/02-06/94. PE MB 055
	<i>Listeria monocytogenes, Listeria innocua e Listeria whelshimeri</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC RI PTM 030601.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. - OMA, método 2016.08, 2019.  AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 11290-2:2017.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011  ISO 4833-1:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-2: 2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 84

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab: equipamentos, carcaças, áreas industriais), placas de contato.	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	01/02-AOAC Intl. - OMA, método 997.02.  AOAC Intl. - OMA, método 2014.05.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, método 991.14, 2019.  AOAC Intl. - OMA, método 998.08, 2019.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7.  AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC 21 <sup>a</sup> Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 85

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab: equipamentos, carcaças, áreas industriais), placas de contato.	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017.  AOAC Intl. - OMA, método 2003.01.  AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUAS Água tratada, Água de consumo humano, Água salina, Água salobra, Água residuária	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 A e B. 2017
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9222 B, D e E. 2017
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativo pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, Método 9221 B, E e F. 2017
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9213E. 2017
	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000  SMWW, Método 9230C. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 86

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUAS Água tratada, Água de consumo humano, Água salina, Água salobra, Água residuária	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014. Amend. 1:2016
	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).	SMWW, Método 9223 B. 2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 19250:2010
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986
	Esporos de Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9218 B. 2017
	<i>Daphnia</i> spp. – Ensaio de toxicidade aguda.	ABNT NBR 12713.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 87

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0298	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUAS Água para hemodiálise Água para diálise Água para injetáveis	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 A e B. 2017
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9222 B, D e E. 2017
	Endotoxina – Determinação qualitativa pela técnica de gel-clot LQ: 0,25 EU/mL	Farmacopéia Brasileira 6ª ed. 2019. Capítulo 5.5.2.2, volume I.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014. Amend. 1:2016
	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
<b><u>081SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUAS Água para hemodiálise Água para diálise Água para injetáveis	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000  SMWW, Método 9230C. 2017
XXXX	XXXX	XXXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 88

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0298</b>	<b>INSTALAÇÃO DE CLIENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 H+
	Determinação da Condutividade eletrolítica LQ: 1 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da Temperatura Faixa: 0 °C a 40 °C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de Cloro Total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI G
	Determinação de Cloro Residual Livre pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI G
	Determinação de Cloro Combinado por Cálculo LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CI G
	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método com eletrodo de membrana. Faixa de trabalho: 0 a 30 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 – O G
	Determinação de Transparência – Disco de Secchi	PE FQ 156
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>AMOSTRAGEM</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E ÁGUA RESIDUAL	Amostragem em ambientes, cursos de água, água residuária, efluente líquido, corpo de água, sistema de distribuição de água, cisternas, fontes poluidoras, reservatório de distribuição, rios, lagos, barragem, riachos, corpo receptor, balneários, lagoas de contenção, descargas poluidoras e não poluidoras no ponto de lançamento, no corpo receptor, tanques de armazenamento de efluentes domésticos e industriais, bebedouros e saídas de caixas de água para consumo humano, lagoa e tanque de estabilização, lagoa e tanque de aeração, tanque de decantação, caixa de separação, separador água e óleo (SAO), piscina, água purificada, água mineral, estação de tratamento de água (ETA), estação de tratamento de efluente (ETE) e outros que se enquadram a área de atividade/produto.	SMWW, 23ª Edição, Método 1060
<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>