



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 11

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA/LABORATÓRIO DE ANÁLISES-LABCAL

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CÂRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS. PRODUTOS DA COLMEIA	Teste de esterilidade comercial e avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C±1°C por incubação pela técnica de presença e ausência	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 8
	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 st ed. 2015
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 21/08/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS. PRODUTOS DA COLMEIA (continuação)	Coliformes termotolerantes a 45°C±0,2°C-Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO/TS 16649-3:2015.
	Estafilococos coagulase positiva -Determinação quantitativa pela técnica de Contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp –Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp Determinação qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate N° BIO 12/16 – 09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS. PESCADO E PRODUTOS DE PESCA. OVOS E DERIVADOS. PRODUTOS DA COLMEIA (continuação)	<i>Bacillus Cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2: 2001
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611: 2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	<i>Bacillus Cereus</i> -Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889 IDF:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 th ed. 2015.
	Coliformes termotolerantes a (45 ± 0,2)°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ed. 2015. Chapter 9
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO/TS 16649-3:2015.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positivo - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 ^{sh} ed., 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS (continuação)	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS.	Coliformes termotolerantes a (45 ± 0,2)°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 6
	Coliformes termotolerantes– Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8.5 th ed. 2015
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp. Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO/TS 16649-3:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS.	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g LQ : 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ:0 NMP/g LQ : 0 NMP/ml	ABNT NBR ISO 4831:2012
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS.	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes -Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9.8. 5 th ed. 2015
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO/TS 16649-3:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
REFRIGERANTES REFRESCOS NECTARES POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES. PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS. (continuação)	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Teste de esterilidade comercial e avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por incubação pela técnica de presença e ausência.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2018 – Método 8
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 st ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência.	ISO 6579: 2017
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS DA AREA DE PRODUÇÃO E DE MANIPULAÇÃO. SWAB DE EQUIPAMENTOS. SWAB DE UTENSÍLIOS. SWAB DE MÃOS	Bactérias mesófilas aeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem e profundidade LQ: 1UFC/Swab	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/Swab	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS DA AREA DE PRODUÇÃO E DE MANIPULAÇÃO. SWAB DE EQUIPAMENTOS. SWAB DE UTENSÍLIOS. SWAB DE MÃOS	<i>Enterobacteriaceae</i> -Determinação quantitativa contagem pela técnica de contagem por profundidade LQ: 1UFC/Swab	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (VIDAS® Salmonela (SLM) Easy).	AOAC OMA 2011.03, 21 th ed., 2019. AFNOR Certificate Nº BIO 12/16 – 09/05
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:1UFC/Swab	ABNT NBR ISO 6888-1:2016
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de sódio por fotometria de chama.L.Q 25 mg 100g ⁻¹	AOAC 969.23:2010
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por método de Volhard L.Q 0,11 g 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.9 ISO 1841-1: 1996
	Determinação de lipídeos por hidrólise ácida (método gravimétrico) L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.16 ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0,29 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.7 NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q 0, 25 mg 100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.7 NMKL 194:2013
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	MAPA, IN 30: 2018. Método 1.19 ISO 2917:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria L.Q 0,1 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.22
	Determinação de nitrogênio total/proteína bruta por método de Kjeldahl L.Q 0,95 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.18 e 1.20 ISO 1871:2009
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria L.Q 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 1.25 ISO 1442:1997
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ: 0,11 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Codex Stan 167:1989
	Determinação de lipídeos por hidrólise ácida (método gravimétrico) LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.14 ISO 1443:1973
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa 2 a 12	MAPA, IN 30:2018. Método 5.16 ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.20 ISO 936:1998
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por método gravimétrico LQ: 0,01 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.22 ISO 1442:1997
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5,0 mg.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.5 Anexo II da Decisão da Comissão 95/149/CE
	Determinação qualitativa de gás amônia (prova de Éber) Positivo/Negativo	IAL. Método 005/IV ANVISA:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação qualitativa de gás sulfídrico (prova de Éber) Positivo/Negativo	IAL. Método 004/IV ANVISA:2008
	Determinação quantitativa de anidrido sulforoso e sulfitos LQ: 0,0006 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.5 AOAC 990. 28: 2019
	Determinação qualitativa de formaldeído Positivo/Negativo	MAPA, IN 30:2018. Método 5.9 AOAC 931.08: 2019
	Determinação de desglaciamento pelo método gravimétrico LQ: 2,0 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. 2018 Método 5.12
	Determinação quantitativa de fósforo pelo método espectrofotométrico LQ: 0,2 mg.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.13 ISO 13730:1996
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q: 0,29 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.18 NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS L.Q: 0,25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.18 NMKL 194:2013
	Determinação quantitativa de potássio por fotometria de chama L.Q: 25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.20 AOAC 969.23:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0741	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM</u> <u>ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA.	Determinação quantitativa de proteínas e nitrogênio total por titulometria LQ: 0,95 g.100g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018 – Método 5.21 ISO 1871: 2009
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo Relação matemática	MAPA, IN 30:2018. Método 5.22
	Determinação quantitativa de sódio por fotometria de chama. L.Q: 25 mg.100 g ⁻¹	MAPA, IN 30:2018. Método 5.24 AOAC 969.23: 2019

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX