



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 67

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - FUVATES / Unianálises

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0754

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS QUÍMICOS

ÁGUA TRATADA, ÁGUA
PARA CONSUMO
HUMANO, ÁGUA
BRUTA

Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico
LQ: 12 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método
2320 B

Determinação de íons por cromatografia de íons com
supressão química da condutividade do eluente
Cloreto - LQ: 2,0 mg/L
Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L
N-Nitrato - LQ: 0,5 mg/L
N-Nitrito - LQ: 0,2 mg/L
Sulfato - LQ: 2,0 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método
4110 B

Avaliação do aspecto por método sensorial

SMWW, 24ª Edição, Método
2110

Determinação da condutividade eletrolítica
LQ: 2,00 µS/cm

SMWW, 24ª Edição, Método
2510 B

Determinação de dureza parcial por titulometria
LQ: 6 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método
3500 Ca⁻ B. e Método 3500 Mg⁻
B

Determinação da dureza total pelo método titulométrico
por EDTA
LQ: 10 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método
2340 C

Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido)
pelo método titulométrico
LQ: 0,5 mg/L

ABNT NBR 10739:1989

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 21/09/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFQ UNI217
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloraminas pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p- fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio LQ: 5 mg/L O ₂	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo aberto LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 B
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH ₃ B e C
	Determinação de nitrogênio total pelo método semi-micro Kjeldahl LQ: 1,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,5 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA RESIDUAL, ÁGUA BRUTA	Determinação de óleos e graxas totais, óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos totais de petróleo), óleos e graxas vegetais e óleos e graxas animais por espectrometria infravermelho (IV) LQ: 10 mg/L	ASTM D7678:2022 POPFQ UNI431
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl- B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado LQ: 25 mg/L O ₂	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 D
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500-P E
	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,040 mg/L Bário - LQ: 0,010 mg/L Cádmio – LQ: 0,003 mg/L Chumbo – LQ: 0,010 mg/L Cobalto - LQ: 0,020 mg/L Cobre - LQ: 0,010 mg/L Cromo - LQ: 0,005 mg/L Ferro - LQ: 0,010 mg/L Manganês - LQ: 0,010 mg/L Níquel - LQ: 0,010 mg/L Zinco - LQ: 0,040 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3120 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Antimônio - LQ: 0,2 µg/L Arsênio - LQ: 0,2 µg/L Berílio - LQ: 0,2 µg/L Cádmio - LQ: 0,2 µg/L Chumbo - LQ: 0,2 µg/L Cobalto - LQ: 0,2 µg/L Cobre - LQ: 0,2 µg/L Cromo - LQ: 0,2 µg/L Mercúrio - LQ: 0,1 µg/L Níquel - LQ: 2,5 µg/L Prata - LQ: 2,5 µg/L Selênio - LQ: 2,5 µg/L Urânio - LQ: 0,2 µg/L Vanádio - LQ: 0,2 µg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3125 B
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno Cálcio - LQ: 0,50 mg/L Magnésio - LQ: 0,10 mg/L Potássio - LQ: 0,25 mg/L Sódio - LQ: 0,25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 K, Método 3111 B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500NO ₂ ⁻ B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 64 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-S ₂ -D
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,3 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5540 C
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,3 mg/L	POPFQ UNI233
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
GELO	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 12 mg/L	SMWW, 2ª Edição, Método 2320 B
	Avaliação do aspecto	SMWW, 24ª Edição, Método 2110
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl ⁻ B
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208
	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	POPFQ UNI208

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Cloraminas pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CI G
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,00 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da dureza parcial pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Ca-B e Método 3500 Mg-B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de fósforo pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,14 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P B e Método 4500 E
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 NO ₂ ⁻ B
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFG UNI217
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	POPFG UNI202

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
GELO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 20 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C LQ: 64 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de íons por cromatografia de íons com supressão química da condutividade do eluente: Cloreto - LQ: 2,0 mg/L Fluoreto - LQ: 0,6 mg/L N-Nitrato - LQ: 0,5 mg/L N-Nitrito - LQ: 0,2 mg/L Sulfato - LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4110 B
LÁCTEOS	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 8968-1 IDF 20-1:2014
	Determinação de proteína em extrato seco desengordurado por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.37
	Determinação de proteína em base seca por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 930.30
	Determinação de atividade de água método do ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.25
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,1 g/100 g ou mL	ISO 22662 IDF198:2007
	Determinação do valor energético por cálculo	Instrução Normativa IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – MS/ANVISA
	Determinação de carboidratos por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 986.25
	Determinação de magnésio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.25
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sacarose por reflectometria LQ: 0,025 g/100 mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.15
	Determinação de densidade por frequência de oscilação LQ: 1,026 g/cm ³	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.11
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método butirométrico LQ: 0,5 g/100 mL	NMKL 40:2005
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.46
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido láctico	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05
	Determinação do ponto de congelamento por termometria - Crioscopia Faixa de trabalho: -0,400 C° a -0,600 C°	ISO 5764 IDF 108:2009
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 IDF 21:2010
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1
	Determinação qualitativa de Cloretos	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.9
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipoclorito	POPFQ UNI025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.38
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.14
	Determinação qualitativa de Formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.21
	Determinação qualitativa de Peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.35
	Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 0,02 g/100 g Na ₂ CO ₃	POPFQ UNI055
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211 IDF 01:2010
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE CONDENSADO, LEITE FERMENTADO, DOCE DE LEITE, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Pesquisa de sacarose com resorcina	POPFG UNI028
	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.24
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de partículas queimadas por inspeção visual LQ: 7,5 mg / Disco A	Método ADPI Bulletin 916
	Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 17758 IDF 87:2014
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2 mL de NaOH 0,1 N/10 g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091 IDF 86:2010
	Determinação de umectabilidade do Leite em Pó Instantâneo LQ: 10 segundos	ISO 17758 IDF 87:2014
	Determinação de Índice de solubilidade por volumetria LQ: 0,10 mL / 24 °C	ISO 8156 IDF 129:2005
	Determinação de extrato seco desengordurado LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1736 IDF 09:2008
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5537 IDF 26:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,28 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de proteína pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,48 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de lactose pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,19 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de sólidos totais pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 2,95 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de ureia pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 3,70 mg/dL	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de caseína pelo Método de Infravermelho Médio (MID) LQ: 0,34 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
	Determinação de extrato seco desengordurado pelo método de infravermelho médio (MID) por cálculo LQ: 2,67 g/100 g	ISO 9622 IDF141:2013
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.22.8
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	ISO 23319 IDF 250:2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5534 IDF 04:2004
MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,40 g/100 g SAN	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.2
MANTEIGA	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,5 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 965.33
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-1 IDF 80-1:2001
	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-2 IDF80-2:2001
	Determinação de matéria gorda por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189 IDF 194:2003
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,5 mmol/100 g	ISO 1740 IDF 006:2004
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1738 IDF 012:2004
GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189 IDF 194:2003
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido láctico	ISO 11869 IDF 150:2012
	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 IDF 21:2010
SORO DE LEITE EM PÓ, LEITELHO EM PÓ E SORO DE MANTEIGA SECA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1736 IDF 09:2008
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211 IDF 01:2010
DOCE DE LEITE LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1737 IDF 13:2008
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, IOGURTE, BEBIDA LÁCTEA, QUEIJO FRESCO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido láctico	ISO 11869 IDF 150:2012
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211 IDF 01:2010
PRODUTOS LÁCTEOS AÇUCARADOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 IDF 15:2010
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 30 mg/kg	ISO 9231 IDF139:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
QUEIJOS	Determinação de natamicina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1,5 mg/kg	ISO 9233-2 IDF140-2:2018
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,05 g/100 g ou mL de ácido láctico	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 2450 IDF 16:2008
CREME DE LEITE, NATA, LEITE EVAPORADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731 IDF 21:2010
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537 IDF 26:2004
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DO LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
LEITE CONDENSADO	Determinação de sólidos totais de origem láctea por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734 IDF 15:2010
	Determinação de sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.19.1
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida (glicose, sacarose e frutose) LQ: 10 g/100 g	NMKL 148:1993

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE CONDENSADO	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.25
CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica Potássio - LQ: 10 mg/100 g Sódio - LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1,0 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.6
	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.4
	Determinação de atividade de água pelo ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de valor energético por cálculo	Instrução Normativa IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – MS/ANVISA
	Determinação de carboidratos por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 986.25
	Determinação de índice de peróxido por iodometria LQ: 1,0 mEg/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de fósforo por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1 g/kg P ₂ O ₅	ISO 23776:2021
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico - Teste de Éber	POPFQ UNI030
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,003 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,005 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de teor de cálcio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
	Determinação de teor de magnésio em base seca por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 0,002 g/100 g	NMKL 124:1997
	Determinação de hidroxiprolina e colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,15 g/100 g (Hidroxiprolina) LQ: 1,20 g/100 g (Colágeno)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.26
	Determinação do Teor de Ossos em CMS por Gravimetria LQ: 20 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.27
	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.25
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 3091:1975
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.10.
GELATINA, COLÁGENO	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARCAÇA DE AVES	Determinação de dripping test por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.28
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de relação U/P em cortes por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.16
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:1997
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de desglaciamento por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 5.8
	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 5.6
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 1 g/kg P ₂ O ₅	ISO 23776:2021
	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:1997 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08 B
	Determinação de bases voláteis por titulometria LQ: 7 mg/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 5.5
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 0,002 g/100 g	NMKL 124:1997
	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 5.22
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,003 g/100 g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,005 g/100 g	NMKL 194:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1,0 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 1.6
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 20 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de histamina por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 1,0 mE/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 0,002 g/100 g	ISO 3091:1975
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de umidade por gravimetria (<i>cross section</i>) LQ: 1 g/100 g	Codex Stan 167:1989
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação qualitativa de polifosfatos por cromatografia líquida por detecção no visível	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 5.10
	Determinação de fósforo por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) LQ: 2 g/kg P2O5	ISO 23776:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação qualitativa de Prova de Lund	POPFQ UNI084
	Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural – Reação de Fiehe	POPFQ UNI038
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI034
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 13,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38 B
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	NBR 15714-3:2009
	Determinação qualitativa de Reação de Lugol-amido	POPFQ UNI039
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 10 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 980.23
	Determinação de acidez livre, lactona e total por volumetria LQ: 2 meq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19
	Determinação de glicose, sacarose e frutose por cromatografia líquida LQ: 3 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 977.20
	Determinação da atividade diastática por espectrofotometria UV/Vis LQ: 1 Gothe	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09
	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFG UNI034
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,60 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.30
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 4.4
	Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 4.2
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade e sólidos totais por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.09
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 923.03
	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.39/922.06

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de carboidratos por cálculo	RDC 360/2003 ANVISA AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 986.25
	Determinação de valor energético por cálculo	Instrução Normativa IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – MS/ANVISA
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.35
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de metais por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Arsênio - LQ: 0,02 mg/kg Cádmio - LQ: 0,02 mg/kg Chumbo - LQ: 0,02 mg/kg Cobre - LQ: 0,02 mg/kg Cromo - LQ: 0,02 mg/kg Estanho - LQ: 2 mg/kg Mercúrio - LQ: 0,02 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2013.06
	Determinação de Gorduras Trans e Saturadas por Cromatografia Gasosa LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06
	Determinação de Açúcares Totais LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 148, 1993
	Determinação de Fibra Alimentar por método enzimático LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.43

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de cinzas insolúveis em ácido clorídrico por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12 B
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína total (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria e sólidos totais por cálculo LQ: 1,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.09
	Determinação de resíduo mineral fixo / cinzas por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 923.03
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.39/922.06
	Determinação de sódio por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.14
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de metais por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS) Arsênio – LQ: 0,01 mg/kg Cádmio – LQ: 0,01 mg/kg Chumbo – LQ: 0,01 mg/kg Estanho – LQ: 2 mg/kg	AOAC Intl, OMA - 22ª edição, Método 2013.06
	Determinação de açúcares totais, frutose, glicose, lactose, maltose e sacarose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de fibra alimentar por método enzimático gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 991.43
FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA E PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de gordura pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 3,5 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método nº 11 POP NIR UNI001 - Aplicação A
FARINHA DE SANGUE, FARINHA DE VÍSCERAS, FARINHA DE PENAS, FARINHA DE CARNE E OSSOS	Determinação de umidade pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 2,6 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método nº 11 POP NIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de proteína pelo método Near Infrared (NIR) LQ: 23,0 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método nº 11 POP NIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de cinzas pelo método: Near Infrared (NIR) LQ: 2,0 g/100 g	COMPÊNDIO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL, 2017. Método nº 11 POP NIR UNI001 - Aplicação A
	Determinação de proteína pelo método Semi-micro Kjeldahl LQ: 8,4 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método nº 46

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de proteína pelo método Semimicro Kjeldahl LQ: 1,2 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método n° 46
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS, CEREAIS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método n° 53
	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração com solvente orgânico LQ: 1,0 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método n° 14
	Determinação de cinzas ou matéria mineral por gravimetria LQ: 0,7 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017 - Método n° 05
	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 0,6 g/100 g	POPNIIR UNI016 Aplicação B
ALIMENTOS PARA ANIMAIS, FARINHAS, FARELOS, GRÃOS	Determinação de resíduos de antibióticos por cromatografia líquida com detector de espectrometria de massas e extração sólido-líquido Amoxicilina - LQ: 0,100 mg/kg Ciprofloxacino - LQ: 0,050 mg/kg Clortetraciclina - LQ: 0,050 mg/kg Doxiciclina - LQ: 0,050 mg/kg Lincomicina - LQ: 0,050 mg/kg Norfloxacino - LQ: 0,050 mg/kg Tetraciclina - LQ: 0,050 mg/kg	POPFQI UNI005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS/ PRODUTOS FARMACÊUTICOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PRODUTOS FARMACÊUTICOS *	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	USP United States Pharmacopeia - Capítulos <232> e <233> USP United States Pharmacopeia - Capítulo <730> ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D Farmacopeia Brasileira, Parte 1, 5.2.13.2.2. e 5.2.13.3 POPFQI UNI029 POPFQI UNI010
	Determinação elementar por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS)	USP United States Pharmacopeia - Capítulos <232> e <233> USP United States Pharmacopeia - Capítulo <730> ICH - Guideline for Elemental Impurities - Q3D Farmacopeia Brasileira, Parte 1, 5.2.13.2.2. e 5.2.13.3 POPFQI UNI029 POPFQI UNI011
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01.
	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C e 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D
	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-b e 9221 C
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	<i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp - Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW. 24ª Edição, Método 9215 B
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
GELO, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, ÁGUA MINERAL	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 D
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
GELO, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, ÁGUA MINERAL (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-b e 9221-C
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C e 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	<i>Salmonella</i> spp – Pesquisa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW. 24ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 MI	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA MINERAL	Coliformes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016
	Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 6461-2:1986
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL ou LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 21527-2:2008
	Salmonella spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO-12/16-09/05
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL ou LQ: 100 UFC/g ou mL	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 16649-2:2001
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Células Somáticas - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 13366-2 IDF 148-2:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 21187 IDF 196:2021
	Determinação de antibacterianos pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 982.18
LÁCTEOS, LEITE, LEITE UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.08
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 01/06-09/97
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
IOGURTE BEBIDA LÁCTEA	Bactérias Lácticas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003/IDF 117:2003
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15214-1:1998
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.12
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<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 (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1 g LQ: 0 NMP/0,01 g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Psicrófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Psicotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella Enteritidis</i> e <i>Salmonella Typhimurium</i> - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência (Sorotipagem)	ISO/TR 6579-3:2014
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de munoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,09 NMP/g ou mL ou 0,9 NMP/0,1 g ou mL (ovo desidratado) LQ: 0,09 NMP/g (ovo líquido)	BAM Capítulo 12, 2011.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Detecção por inoculação em tubo e confirmação por kit rápido (presença/ausência)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR M 01/09-04/03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNORBIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mLLQ: 10 UFC/g ou mL	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
PRODUTOS DA COLMÉIA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	<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 presença/ausência (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
SUPERFÍCIES – EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Contagem total de microrganismos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo)	AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, método 998.08 AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (Não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ²	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mão LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ²	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² (swab de superfície)	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 ² UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (CONTINUAÇÃO)	<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 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: 0,04 x 10 ² UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: 5,0 x 10 ⁰ UFC/cm ² (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 0,04 x 10 ¹ UFC/cm ² (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<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 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)	ISO 7932:2004
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 9
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03. AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.12 AFNOR BIO 01/01-09/89
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ; 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g LQ: 10000 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g LQ: 10000 UFC/g	ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.12 AFNOR BIO 01/01-09/89
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, ERVA MATE (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g LQ: 1000 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017/Amend.1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 60

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 61

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (PetriFilm™ EB) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 62

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
	Bactérias Psicotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias Psicotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL ou 100 UFC/g ou mL	ISO 11290-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 63

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/16-11/16 POPMB UNI224
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/15-09/16 POPMB UNI225
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ENLATADOS	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Método 9
EMBALAGENS	Esterilidade de Embalagens - Método por filtração em membrana LQ: 1 UFC/20-100 mL de solução de enxágue de embalagem	CMMEF, 2015. Capítulo 3.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 64

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL, 100 UFC/g LQ: 1,0 x 10 ² UFC/g LQ: 1,0 x 10 ² UFC/swab	ISO 11290-2:2017
LÁCTEOS	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície a 30 °C LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 991.14 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal-2022, Capítulo 6
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005 ISO 7218:2007/Amd. 1:2013
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de espécie animal pela técnica de PCR - Frango - Bovino - Equídeo - Ovino - Suíno	POPMB UNI226 POPMB UNI227 POPMB UNI228 POPMB UNI229 POPMB UNI230
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI002 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 969.41

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 65

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AÇÚCAR	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI008 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 945.80
GELEIADA E GELEIA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI010 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 950.89
CHOCOLATE	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI017 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 965.38
VEGETAIS IN NATURA, CACAU E TORTA PRENSADA DE CACAU	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI017 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 965.38
VEGETAIS IN NATURA GRÃOS SEMENTES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI009 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 950.86
VEGETAIS IN NATURA CAFÉ MOÍDO E SUBSTITUTOS DO CAFÉ	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI016 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 988.16
CHICÓRIA	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI016 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 988.16
FARINHAS FARINHA DE TRIGO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI003 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 972.32
FARINHAS FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI018
LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI015 - Aplicação A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 66

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica macroscópica. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI005
SUCOS CÍTRICOS E DE ABACAXI ENLATADO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI011 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 970.72 B
MEL, MELAÇO, XAROPE	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI012 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 945.79
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LÍQUIDOS E SÓLIDOS DILUÍDOS POR SOLUÇÃO-DISPERSÃO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de filtração. LQ: 1 sujidade	POPMIC UNI013
<p>*ESCOPO FLEXÍVEL Para informações adicionais, consultar a Relação Detalhada de Ensaio (RDE) a ser disponibilizada pelo laboratório, sempre que solicitado.</p>		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 67

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0754	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H ⁺ B
	Determinação da temperatura Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilendiamina (DPD) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl G
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H ⁺ B
	Determinação da temperatura Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
	Determinação de aparência (espumas e materiais flutuantes, inclusive espumas não naturais, óleos e graxas, substâncias que comuniquem gosto ou odor, corantes de fontes antrópicas, resíduos sólidos objetáveis)	POPFQ UNI221
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimento público, , estação de tratamento de água (ETAe redes de distribuição.	PR UNI065 ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2011 SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B
ÁGUA RESIDUAL	Efluente líquido, água residuária, esgoto doméstico, esgoto industrial, estação de tratamento de efluentes (ETE).	PR UNI065 NBR 9898:1987 ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2011 SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B
X X X	X X X X X	X X X