



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A / Laboratório Industrial de Microbiologia de Uberlândia

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0821	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	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1: 2021 ISO 6579-3: 2021
- Carnes	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2013.01.
- Produtos Carneos		
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR BIO 12/32 – 10/11:2021 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.01.
-Leite	<i>Listeria</i> spp – Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2004.06
-Produtos Lácteos		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AFNOR 12/02-06/94:2021 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2004.02.
-Farelos	<i>Listeria</i> spp – Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2020 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2004.02.
-Especiarias íntegras e moídas		
-Vegetais in natura		
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria</i> spp - Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	AFNOR 12/02 – 06/94:2021 ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 11291-1:2017
	<i>Listeria</i> spp – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Superfície LQ: 10 UFC/g/ml	ISO 11290-2:2017

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 20/03/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0821	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/ml	ISO 11290-2:2017
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	AOAC Intl., OMA -21ª. Edição, método 991.14
- Carnes - Produtos Cárneos		
LÁCTEOS	Coliformes termotolerantes – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	AFNOR 3M 01/02 – 09/89 C:2022 IT 14.2.054.97
-Leite -Produtos Lácteos	<i>Escherichia coli</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 998.08 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 991.14
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021 ISO 6888-2:2021
-Farelos -Especiarias íntegras e moidas -Vegetais in natura	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Superfície. LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.11
ALIMENTOS PROCESSADOS	Enterobacteriaceae - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/	AFNOR 3M 01/09 – 04/03 A:2019 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.01
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021 AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de Contagem em Superfície LQ:10 UFC/g/ml	ISO 7932:2004
	Bolores e Leveduras – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 997.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0821	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos Cárneos	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/ml	ISO 7937:2004
	<i>Listeria spp</i> - Determinação pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2016.07 . AFNOR - 3M 01/14-05/16:2020
LÁCTEOS -Leite -Produtos Lácteos	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação pela Técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl., OMA – 21. Edição, método 2016.08. AFNOR -3M 01/15-09/16:2020
	<i>E. coli</i> O:157:H7 - Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio	AOAC RI 060903:2021 AFNOR BIO 12/25-05/09:2021 IT 14.2.054.278
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Farelos -Especiarias íntegras e moídas -Vegetais in natura	<i>Escherichia coli</i> O157 H7– Determinação pela Técnica de Presença/Ausência.	ISO 16654:2001
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10 UFC/g/ml	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2015.13. AFNOR 01/17 – 11/16:2020
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela Técnica de Tubos Múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/100g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes – Determinação Quantitativa pela Técnica de Tubos Múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 30 NMP/100g	CMMEF 2015, Capítulo 9, itens 9.71 e 9.81
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Tubos Múltiplos LQ: 0,3 NMP/g LQ: 30 NMP/100g	CMMEF Capítulo 9, itens 9.71; 9.91 e 9.92
	<i>Clostridium sulfito redutor</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0821	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SUPERFÍCIE	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579 - 1: 2021 ISO 6579 - 3:2021
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11:2021
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2004.06 AFNOR 12/02-06/94:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2004.02. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2020
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290 - 2:2017
	Listeria spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290 - 2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2015.13 AFNOR 01/17-11/16:2020	