

**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 LABORATÓRIOASS RIOGRANDENSE DE EMPREENDIMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL
LABORATORIO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DA EMATER/RS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0884	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICO	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldhl e proteína bruta (N x fator) por cálculo. LQ: 0,01g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 46-12.01
	Determinação de umidade-e matéria volátil por gravimetria. LQ: 0,002 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 44-15.02
	Determinação de cinzas-por gravimetria LQ: 0,0036 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 08-12.01
	Determinação de acidez graxa por titulometria. LQ: 6,01 mgKOH/100g.	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 02-02.02
	Determinação de granulometria por gravimetria. LQ: 0,08 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 66-20.01
	Determinação de nitrogênio por espectroscopia de infravermelho próximo (NIR). LQ: 1,76g/100g	ICC Standard Method – 1995, Método 159.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 11/10/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0884	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>	
FARINHA DE MANDIOCA	Determinação de umidade e matéria volátil por gravimetria. LQ: 0,002 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 44-15.02
	Determinação de cinzas por gravimetria LQ: 0,0036 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 08-12.01
	Determinação de Acidez aquo-solúvel por titulometria LQ : 0,026 (meqNaOH 0,1N/100g)	ITL18_PRL11.
	Determinação de amido por polarimetria LQ: 0,101 g/100g	ITL17_PRL11.
	Determinação do teor de fibra bruta por gravimetria LQ: 0,0036 g/100g	ISO 5498/ 1981
	Determinação da classificação por método físico. LQ: 0,01 g/100g	ITL22_PRL11.
FÉCULA DE MANDIOCA	Determinação de umidade e matéria volátil por gravimetria. LQ: 0,002 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 44-15.02
	Determinação de cinzas por gravimetria. LQ: 0,0036 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 08-12.01
	Determinação do Teor de fator ácido por titulometria potenciométrica LQ: 0,01mL.	Instrução Normativa Mapa nº 23 de 14/12/2005. ITL19_PRL11.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0884	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>	
FÉCULA DE MANDIOCA (Continuação)	Determinação de pH pelo Método potenciometria. Faixa: 2 a 9	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 943.02
	Determinação de amido por polarimetria LQ: 0,101 g/100g	ITL17_PRL11.
	Determinação de polpa por volumetria LQ: 0,1 mL	Instrução Normativa Mapa nº 23 de 14/12/2005. ITL21_PRL11.
	Determinação do Ponto de Rompimento por aquecimento LQ: 1°C.	Instrução Normativa Mapa nº 23 de 14/12/2005. ITL26_PRL11.
	Determinação do Vazamento por gravimetria LQ: 0,08 g/100g	Instrução Normativa Mapa nº 23 de 14/12/2005. ITL20_PRL11.
	Determinação da classificação por método visual.	Instrução Normativa Mapa nº 23 de 14/12/2005. ITL09_PRL11.
TAPIOCA (PÉROLA OU SAGÚ ARTIFICIAL)	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,002 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 44-15.02
	Determinação de cinzas por gravimetria LQ: 0,0036 g/100g	Cereals & Grains Association, AACC Approved methods, 11a. edição, Método 08-12.01
	Determinação da classificação por método visual.	MAPA, IN no. 23 de 2005 ITL09_PRL11.
ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS: SOJA, GIRASSOL, CANOLA E MILHO	Determinação de umidade e matéria volátil por gravimetria. LQ: 0,002 g/100g	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ca 2c-25

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0884	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>	
ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS: SOJA, GIRASSOL, CANOLA E MILHO (Continuação)	Determinação de Impurezas e substâncias insolúveis em éter por gravimetria LQ: 0,003 g/100g	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ca 3a-46
	Determinação de Sabões por titulometria LQ: 0,002mg/kg	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cc 17-95
	Determinação do Ponto de Fumaça por aquecimento LQ: 1°C	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cc 9a-48
	Determinação de acidez em ácidos graxos livres por Titulometria. LQ: 0,026 mgKOH/g.	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ca 5a-40
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,002 mEq/kg.	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cd 8b-90
CEVADA CERVEJEIRA	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por kjeldhl e proteína bruta (N x fator) por cálculo. LQ: 0,01g/100g	European Brewery Convention, Analytica EBC. Cap 3, Method 3.3.1, p.1-3:2004.
	Determinação de umidade e matéria volátil por gravimetria. LQ: 0,002 g/100g	European Brewery Convention, Analytica EBC. Cap 3, method 3.2, p.1-2: 1997.
	Determinação de capacidade de germinação da cevada por peróxido de hidrogênio e método Peeling. LQ: 1 g/100g	European Brewery Convention, Analytica EBC, Cap 3, Method 3.5.2:2010.
	Determinação da Classificação por método físico LQ: 0,13 g/100g	MAPA, Portaria no. 691 de 1996 ITL13_PRL11.
XXXX	XXXX	XXXX