

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIOBRF S.A.
BRF S.A – Laboratório Industrial Ponta Grossa**ACREDITAÇÃO Nº****TIPO DE INSTALAÇÃO**

CRL 1003

INSTALAÇÃO PERMANENTE

**ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO****CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO****NORMA E /OU PROCEDIMENTO****ALIMENTOS E
BEBIDAS****ENSAIOS BIOLÓGICOS**

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - CARNES - PRODUTOS CÂRNEOS - OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de Contagem por Superfície. L.Q: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g.	ISO 6579: (1) 2021. ISO 6579: (3) 2021.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação Qualitativa Pela Técnica de Presença/Ausência (Bax Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 2003.09. 21 th ed. 2019.
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência (MDS/3M). Geração II.	AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 2016.01. 21 th ed. 2019. AFNOR Certificate Number 3M 01/16-11/16.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). L.Q: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 991.14. 21 th ed. 2019
	Coliformes Termotolerantes (45°C) – Determinação Quantitativa. L.Q: 10 UFC/g	AFNOR: 3M 01/02 – 09/89C 2018 IT 14.2.054.97
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. Part 1. ISO 6888-2:1999
	Estafilococos Coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm Staph Express (3M) L.Q: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.07 e 2003.11 21 th ed. 2019. AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1 (2017)

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 12/04/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - OVOS E DERIVADOS	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2 (2017)
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de Presença e Ausência (MDS 3M/GII)	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2016.08 - 1 th ed.
ALIMENTOS PROCESSADOS		AFNOR 3M 01/15 – 09/16
	<i>Listeria sp</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de Presença e Ausência (MDS 3M/GII)	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2016.07 - 1 th ed. AFNOR 3M 01/14 – 05/16
LÁCTEOS		AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2003.01. 21 th ed. 2019. AFNOR 3M 01/06 - 09/97
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). L.Q: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 997.02 ed. 2000
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação Quantitativa pela técnica de Contagem em Profundidade (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 990.12. 21 th ed. 2019. AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS LÁCTEOS	Determinação de Umidade e Voláteis à 105º por Gravimetria. L.Q: 4,3 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Loss on Drying (Moisture) in meat 950.46-B. 20 th 2016.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria L.Q: 0,1g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Meat and Meat Products. 920.153. 21 th 2019.
	Determinação de Lipídios por Extração com Solvente. L.Q: 0,5g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Fat (crude) in meat and meat products – Solvent extraction (submersion) Method. 991.36. 20 th 2019.
	Determinação de Proteína Bruta pelo Método de Combustão. L.Q: 2,2 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Crude Protein in Meat and Meat Products Including Pet Foods 992.15. 21 th 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES	Determinação Umidade Areia Lavada LQ: 4,5 g/100g	ISO1442:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

<p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>OVOS E DERIVADOS</p> <p>- ALIMENTOS PROCESSADOS</p> <p>LÁCTEOS</p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p>Determinação de Gordura por Hidrólise Ácida – Carneos e Derivados</p> <p>LQ: 0,3 g/100g</p>	<p>ISO 1443:1973</p>
---	--	----------------------