



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 48

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

CETAL - CENTRO TECNOLÓGICO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0221	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração direta em soxhlet. LQ: 1,50 g/100 g LQ: 1,50 g/100 mL	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.014.
	Determinação de fibra bruta por gravimetria. LQ: 0,30 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.018.
	Determinação de proteínas pelo método de kjeldahl LQ: 34,50 g/kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.046.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CERA DE ABELHAS	Determinação de índice de acidez, ésteres e de relação por titulometria. LQ: 5,00 mgKOH/g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.10.
	Determinação qualitativa de cera de carnaúba, cera japonesa, resinas e gorduras.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.21 e 3.22.

*“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”*

Em, 28/03/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL DE ABELHAS	Determinação da atividade diastásica pela escala Gothe.  LQ: 4,0 Gothe	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 958.09.  MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 3.4.  IHC, Harmonised Methods of the International Honey Commission, Método 6.
	Determinação de glicídios redutores pelo método de cromatografia líquida por detector RID.  LQ para Frutose e Glicose: 1,50 g/100 g LQ para Sacarose: 0,50 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Métodos 3.3 e 3.18.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.20.
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV-Vis.  LQ: 6,0 mg/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 980.23.  MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 3.9.
	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria.  LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.11.  ABNT NBR 15714-5: 2009.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL DE ABELHAS	Determinação qualitativa de lund pelo método de precipitação.	IAL, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição. Método 182/IV.
	Determinação qualitativa de lugol pelo método de reação de cor.	IAL, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição. Método 184/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL DE ABELHAS	Determinação de pH pelo método potenciométrico.  Faixa: 1 a 12	ABNT NBR 15714-6:2020.
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria.  LQ: 0,05 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 20122, Método 3.17.  ABNT NBR 15714-3: 2009.
	Determinação do teor de acidez por titulometria.  LQ para Acidez Livre: 1,56 mEq/kg LQ para Acidez Lactônica: 0,75 mEq/kg LQ para Acidez Total: 1,89 mEq/kg.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.2.  ABNT NBR 15714-6:2020.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 962.19.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL DE ABELHAS	Determinação de umidade pelo método refratométrico.  LQ: 10 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.38.  MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2022, Método 3.23.  ABNT NBR 15714-2:2020.
	Determinação qualitativa de fiehe pelo método de reação de cor.	IAL, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição. Método 183/IV.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação de brix pelo método refratométrico.  LQ: 0,70%	MTFQ-077.
	Determinação de cera por gravimetria.  LQ: 0,30 g/100 mL	MTFQ-075.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação do resíduo seco por gravimetria. LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 3.14.
	Determinação qualitativa da reação com acetato de chumbo.	MTFQ-068.
	Determinação qualitativa da reação com hidróxido de sódio.	MTFQ-069.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRÓPOLIS E EXTRATO DE PRÓPOLIS	Determinação de compostos fenólicos por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,50 g/100 g LQ: 0,35 g/100 mL	MTFQ-046.
	Determinação de flavonóides totais por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,20 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	MTFQ-049.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRÓPOLIS IN NATURA	Determinação de cera por gravimetria. LQ: 0,85 g/100 g	MTFQ-074.
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria. LQ: 0,25 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 3.17.2.  ABNT NBR 16956-3:2021.
	Determinação de massa mecânica e sólidos solúveis em etanol por gravimetria. LQ: 1,50 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análises de produtos de origem animal - 2022, Método 3.12.  ABNT NBR 16956-1:2021.
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,45 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 3.13.  ABNT NBR 16956-2:2021.
	Determinação qualitativa da reação com acetato de chumbo.	MTFQ-063.
	Determinação qualitativa da reação com hidróxido de sódio.	MTFQ-064.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cloretos pelo método argentométrico.  LQ: 0,30 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2022. Métodos 1.10 e 5.6.
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico pelo método de reação de cor.	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição. Método 004/IV.
	Determinação do índice de peróxido por titulometria.  LQ: 3,0 mEq/kg	MAPA, Manual de métodos oficiais para análises de produtos de origem animal – 2022, Método 1.18.  ISO 3960:2017.
	Determinação de nitrato de potássio e nitrito de sódio por espectrofotometria UV-Vis.  Para carnes e produtos cárneos: LQ para nitrato de potássio: 1,20 mg/kg LQ para nitrito de sódio : 0,40 mg/kg Para sal de cura: LQ para nitrato de potássio: 22.480,94 mg/kg ou 2,25g/100g  LQ para nitrito de sódio : 126,00 mg/kg	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.20.  ISO 2918:1975.  ISO 3091:1975.
	Determinação qualitativa de amônia pelo método de Éber.	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição. Método 005/IV.
	Determinação do Teor de Hidroxiprolina e Tecido Conjuntivo Colagenoso (Colágeno) em Carnes e Produtos Cárneos  LQ: 0,15g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.26.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria.  Para o ensaio de amido LQ: 0,56 g/100 g  Para o ensaio de carboidratos LQ: 0,63 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.6.
	Determinação qualitativa de formaldeído pelo método da floroglucina.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.13.  AOAC Intl., 22ª edição, Método 931.08B.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 8,00 mgN/100 g.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.5.
	Determinação de histamina pela técnica ELISA. LQ: 5mg/kg	MTFQ-098.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS.	Determinação qualitativa de amido pelo método de reação de cor.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4 e 2.6.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS.	Determinação de extrato etéreo pelo método de extração direta em soxhlet.  LQ: 1,50 g/100 g LQ: 1,50 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 963.15.  Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.014.  ICC, International Office of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionery. Método 14, 1972.
	Determinação da composição de ácidos graxos pelo método de cromatografia em fase gasosa por detector UV.  Gorduras saturadas, insaturadas e trans: LQ: 0,05 g/100 g LQ: 0,05 g/100 mL  Ácidos graxos saturados, insaturados e trans: LQ: 0,05 g/100 g LQ: 0,05 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 996.01.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 996.06.  ISO 12966-2:2017.
	Determinação de fibra bruta por gravimetria. LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.018.
	Determinação de fibra dietética total, solúvel e insolúvel pelo método enzimático gravimétrico. LQ: 0,50 g/100 g LQ: 0,50 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 991.43.
	Determinação de peso líquido e peso líquido drenado por gravimetria.  LQ: 0,005 kg (para amostras com peso inferior a 0,05 kg)  LQ: 0,05 kg (para amostras com peso acima de 0,05 kg)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 953.15.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 963.18.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 963.26.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.30.  Portaria nº34, de 29 de janeiro de 2020.  Portaria nº 339, de 06 de Agosto de 2021.  IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 003/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS.	<p>Determinação de lipídios pelo método de hidrólise ácida ou alcalina.</p> <p>Para amostras de leite, leite em pó, leite condensado açucarado, leite evaporado, creme de leite, queijo e produtos de queijo. LQ: 0,50 g/100 g LQ: 0,50 g/100 mL</p> <p>Para amostras de manteiga, lentelho e margarina, carnes e produtos cárneos LQ: 1,00 g/100 g LQ: 1,00 g/100 mL</p> <p>Para amostras de bebida láctea e leite fluído LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL</p> <p>Para as demais matrizes LQ: 0,25 g/100 g LQ: 0,25 g/100 mL</p>	<p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.97.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 922.06.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.12.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 932.06.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.38.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.39.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.44.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 948.15.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 948.22.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.54.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 954.02.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 963.15.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 996.01 e 996.06.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.39.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.38.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.18.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.16.</p> <p>MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.22.</p> <p>ISO 1211: 2010.</p> <p>ISO 1443:1973.</p> <p>ISO 1735:2004.</p> <p>ISO 1736:2008.</p> <p>ISO 1737:2008.</p> <p>ISO 2450:2008.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS.	<p>Determinação de lipídios pelo método de hidrólise ácida ou alcalina.</p> <p>Para amostras de leite, leite em pó, leite condensado açucarado, leite evaporado, creme de leite, queijo e produtos de queijo. LQ: 0,50 g/100 g LQ: 0,50 g/100 mL</p> <p>Para amostras de manteiga, lentelho e margarina, carnes e produtos cárneos LQ: 1,00 g/100 g LQ: 1,00 g/100 mL</p> <p>Para amostras de bebida láctea e leite fluído LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL</p> <p>Para as demais matrizes LQ: 0,25 g/100 g LQ: 0,25 g/100 mL</p>	<p>ISO 3727:2001. ISO 6091:2010. ISO 8851-2:2004. ISO 17189:2003.</p>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	<p>Determinação da acidez titulável por volumetria potenciométrica.</p> <p>Acidez em solução normal LQ: 0,20 g/100 g LQ: 0,20 g/100 mL</p> <p>Acidez em ácido cítrico, tartárico, málico, acético e láctico LQ: 0,20 g/100 g LQ: 0,20 g/100 mL</p> <p>Determinação de açúcares pelo método de cromatografia líquida por detector RID. Sacarose, Glicose, Frutose e Lactose LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL</p>	<p>IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 016/IV, 311/IV e 312/IV</p> <p>MTFQ-008.</p>
	<p>Determinação de ácido ascórbico (vitamina C) pelo método de cromatografia líquida por detector UV. LQ: 2,00 mg/100 g LQ: 2,00 mg/100 mL</p>	<p>MTFQ-053.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de alfa e gama tocoferol (vitamina E) pelo método de cromatografia líquida por detector PDA e RF.  Alfa Tocoferol LQ: 0,50 mg/100 g LQ: 0,50 mg/100 mL  Gama Tocoferol LQ: 0,35 mg/100 g LQ: 0,35 mg/100 mL  Determinação da composição nutricional – carboidratos por diferença e valor nutricional.	MTFQ-025.       RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.
	Determinação qualitativa de corantes artificiais pelo método de cromatografia em papel.	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
	Determinação de peso seco (extrato seco) por gravimetria.  LQ: 0,40 g/100 g LQ: 0,40 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.171. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.186. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.09. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.09B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.10. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.19. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.30. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.40. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.45 A, B, C e D. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.49. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.55B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.05. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.06. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.07.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de peso seco (extrato seco) por gravimetria.  LQ: 0,40 g/100 g LQ: 0,40 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.12. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.04. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.04. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 934.06. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.29. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.29C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.36. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.46B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 936.09. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 941.14. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.15. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.21. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.32C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.38B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.43. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.56. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.62. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.27. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.46 A e B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.11. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.35. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.21. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 979.12. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 981.05.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de peso seco (extrato seco) por gravimetria.  LQ: 0,40 g/100 g LQ: 0,40 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 984.25.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 927.05.  COMPÊNDIO Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos Analíticos. Métodos 2021.053 e 2021.054.  ISO 6734: 2010  ISO 3727-1 :2001  ISO 5534: 2004  ISO 2920:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, ALIMENTOS PROCESSADOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação qualitativa de rancidez pelo método de Kreis.	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos Analíticos. Método 2021.052.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de inorgânicos (minerais) pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP).  Cálcio, Ferro LQ: 0,15 mg/100 g LQ: 0,15 mg/100 mL  Manganês LQ: 0,10 mg/100 g LQ: 0,10 mg/100 mL  Magnésio LQ: 0,04 mg/100 g LQ: 0,04 mg/100 mL  Fósforo LQ: 1,00 mg/100 g LQ: 1,00 mg/100 mL  Zinco LQ: 0,15 mg/100 g LQ: 0,15 mg/100 mL	MTFQ-002.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0221	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de inorgânicos (minerais) pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP).  Potássio LQ: 0,50 mg/100 g LQ: 0,50 mg/100 mL  Sódio (via micro-ondas) LQ: 0,25 mg/100 g LQ: 0,25 mg/100 mL  Sódio (via cinzas) LQ: 3,70 g/100 g LQ: 3,70 g/100 mL	MTFQ-002.
	Determinação de inorgânicos (metais) pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP).  Alumínio, Bário e Níquel LQ: 0,02 mg/kg LQ: 0,02 mg/L  Estanho e Cromo LQ: 0,04 mg/kg LQ: 0,04 mg/L  Cádmio LQ: 0,006 mg/kg LQ: 0,006 mg/L  Chumbo e Cobre LQ: 0,05 mg/kg LQ: 0,05 mg/L	MTFQ-003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de metais pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP) com geração de hidreto.  Mercúrio LQ: 0,10 mg/kg LQ: 0,10 mg/L	MTFQ-085.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de inorgânicos (metais) pelo método de espectrometria de emissão atômica com plasma indutivamente acoplado (ICP) com geração de hidreto. Arsênio. LQ: 0,05 mg/kg LQ: 0,05 mg/L Selênio LQ: 0,03 mg/kg LQ: 0,03 mg/L	MTFQ-003.
	Determinação de minerais por absorção atômica. LQ: Fe, Zn e K: 0,10 mg/100g ou 0,10 mg/100mL Na: 0,40 mg/100g ou 0,40 mg/100mL Ca, Mg, Mn: 0,20 mg/100g ou 0,20 mg/100mL	MTFQ-101.
	Determinação de vitamina A (Retinol) por cromatografia líquida por detector PDA. LQ: 48 µg/100g ou 48 µg/100mL	MTFQ-078.
	Determinação de cinzas condutimétricas por condutimetria. LQ: 0,01g/100g	ICUMSA Methods Book 2011. Método GS2/3/9-17. ICUMSA Methods Book 2011. Método GS1/3/4/7/8-13.
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria. LQ: 0,0004g/100g ou 0,0004g/100mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. 2022, Método 1.7. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.28.
	Determinação de glúten pelo método ELISA. LQ: Glúten: 5,00 mg/kg LQ: Gliadina: 2,50 mg/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 991.19. RIDASCREEN® Gliadin (r-biopharm) – Enzyme immunoassay for the quantitative Analysis of gliadins and corresponding prolamines – Art. Nº: R7001 (Performance Tested AOAC Research Institute – License Number I20601.
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 1 a 12.	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.39. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 940.23. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 943.02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de pH pelo método potenciométrico.  Faixa: 1 a 12.	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.10. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.27. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.42. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 960.19. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 970.21. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 981.12. ISO 2917:1999.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de umidade por gravimetria.  Leite condensado e doce de leite LQ: 0,50 g/100g  Manteiga, leiteiro e margarina: LQ: 0,70 g/100g  Queijos e queijos processados, soro de leite e ricota: LQ: 1,00 g/100g  Para açúcares e sal: LQ: 0,05 g/100g  Leite em pó e demais matrizes: LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.171. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.186. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.09. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.09B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.10. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.19. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.30. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.40. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.45 A, B, C e D. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.49. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.55B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.05. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.06. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.07. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.12. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.04. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.15. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.04.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	<p>Determinação de umidade por gravimetria.</p> <p>Leite condensado e doce de leite LQ: 0,50 g/100g</p> <p>Manteiga, leiteiro e margarina: LQ: 0,70 g/100g</p> <p>Queijos e queijos processados, soro de leite e ricota: LQ: 1,00 g/100g</p> <p>Para açúcares e sal: LQ: 0,05 g/100g</p> <p>Leite em pó e demais matrizes: LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL</p>	<p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 934.01.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 934.06.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.29.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.29C.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.36.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.46B.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 936.09.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 941.14.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.15.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.21.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.32C.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.38B.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.43.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.56.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.62.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.27.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.46 A e B.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.11.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.35.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.21.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 979.12.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 981.05.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 984.25.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	<p>Determinação de umidade por gravimetria.</p> <p>Leite condensado e doce de leite LQ: 0,50 g/100g</p> <p>Manteiga, leiteiro e margarina: LQ: 0,70 g/100g</p> <p>Queijos e queijos processados, soro de leite e ricota: LQ: 1,00 g/100g</p> <p>Para açúcares e sal: LQ: 0,05 g/100g</p> <p>Leite em pó e demais matrizes: LQ: 0,30 g/100 g LQ: 0,30 g/100 mL</p>	<p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos Analíticos. Métodos 2021.053 e 2021.054.</p> <p>ISO 6734: 2010.</p> <p>ISO 3727-1 :2001.</p> <p>ISO 5534: 2004.</p> <p>ISO 2920:2004.</p> <p>ISO 1442:1997.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 927.05.</p>
	<p>Determinação de atividade de água pelo método de leitura direta.</p> <p>LQ: 0,050</p>	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 68.
	<p>Determinação de proteínas pelo método de kjeldahl.</p> <p>LQ:0,80g/100g LQ: 1,00 g/100mL</p>	<p>ISO 1871:2009.</p> <p>ISO 8968-1:2014.</p> <p>ISO 8968-3:2004.</p>
	<p>Determinação de cloretos pelo método argentométrico.</p> <p>LQ: 0,20 g/100 g LQ: 0,20 g/100 mL</p>	MTFQ-102.
	<p>Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria.</p> <p>LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL</p>	<p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 900.02.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.5A.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.14.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.67.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.93.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.100A.</p> <p>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.108.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria.  LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.115E. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.117. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.138. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.153. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.155C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 923.03 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.11A. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.49C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.51. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.30. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.35D. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.39B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.42. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 935.46. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 936.09C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 938.08. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 940.12. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 940.26. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 941.12 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 942.05. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.28. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.38C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.39B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.46. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.48E.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria.  LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.56C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.63. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.14. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.49. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.36. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.15. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 986.25A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Métodos Analíticos: Método 2021;05.
	Determinação de vitamina B12 pelo método de ELISA.  LQ: 0,50 µg/100 g LQ: 0,50 µg/100 mL	MTFQ-061.
	Determinação de vitamina B5 (Pantotenato de cálcio por cromatografia líquida por detector UV).  LQ: 0,40 mg/100 g LQ: 0,40 mg/100 mL	MTFQ-059.
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria.  LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.08. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.46C. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 920.100E. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 941.12B. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 971.33. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.12. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.47. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Métodos Analíticos: Método 2021.048.
	Determinação de índice de refração pelo método refratométrico.  LQ: 0,65%.	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 010/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Determinação de cinzas solúveis e insolúveis em água por gravimetria.  LQ para cinzas solúveis e insolúveis: 0,10 g/100 g 0,10 g/100 mL	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 020/IV e 021/IV.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de ácidos e seus sais pelo método de cromatografia líquida por detector PDA.  Ácido benzóico, ácido sórbico, sorbato de potássio e benzoato de sódio LQ: 0,001g/100 g LQ: 0,001g/100 mL	MTFQ-062.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS BISCOITOS E MASSA	Determinação de colesterol pelo método de cromatografia líquida por detector UV.  Para Alimentos Processados: LQ: 2,00 mg/100 g LQ: 3,50 mg/100 mL  Para Alimentos de Origem Animal LQ: 9,00 mg/100 g LQ: 3,50 mg/100 mL	MTFQ-022.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL E ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de glicídios não redutores em sacarose, glicídeos redutores em glicose, sacarose e amido por titulometria.  Glicídeos não redutores em sacarose: LQ: 2,50 g/100 g LQ: 2,50 g/100 mL  Glicídeos redutores de glicose: LQ: 0,50 g/100 g LQ: 0,50 g/100 mL  Sacarose: LQ: 1,90 g/100 g LQ: 1,90 g/100 mL  Amido: LQ: 0,09 g/100 g LQ: 0,09 g/100 mL	Portaria nº 108: Métodos Analíticos para Controle de Alimentos para uso Animal. Método nº 34.  Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2020. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.024.  ISO 5377:1981(E).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS, ALIMENTOS PROCESSADOS MASSAS, BISCOITOS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Determinação de ácido fólico (vitamina B9) por cromatografia líquida por detector UV.  LQ: 50,00 µg/100 g LQ: 50,00 µg/100 mL	MTFQ-030.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS	Determinação de acidez graxa por titulometria.  LQ: 20,00 mgKOH/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 940.22.
	Determinação de ferro pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP).  LQ: 0,85 mg/100 g	MTFQ-058.
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria.  LQ: 0,07 g/100 g	AACC, Approved Methods of Analysis. 11ª edição, Método 08-12.01.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FRUTAS E PRODUTOS DERIVADOS	Determinação de sólidos solúveis pelo método refratométrico.  LQ: 0,65%	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 315/IV.
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS GORDUROSOS	Determinação do antioxidante TBHQ por cromatografia líquida por detector PDA.  LQ: 0,001 g/100 g LQ: 0,0004 g/100 mL	MTFQ-076.
ALIMENTOS PROCESSADOS ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Determinação de teobromina pelo método de cromatografia líquida por detector UV.  LQ: 0,50 g/100 g LQ: 0,50 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 980.14.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação de acidez por titulometria.  Acidez em solução de KOH LQ: 0,030 mgKOH/g LQ: 0,030 mgKOH/mL  Acidez em solução molar LQ: 0,015 g/100 g LQ: 0,015 g/100 mL  Acidez em ácido oléico, ácido láurico ou ácido palmítico: LQ: 0,015 g/100 g LQ: 0,015 g/100 mL	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Method Cd 3d-63.
	Determinação do índice de saponificação por titulometria.  LQ: 7,00 mgKOH/g LQ: 7,00 mgKOH/mL	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cd 3c-91.
ALIMENTOS PROCESSADOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação do índice de iodo pelo método de Wijs – ciclohexano - ácido acético.  LQ: 12,00Wijs	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método. Cd 1-25.  AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método. Cd 1d-92.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 993.20.
	Determinação de índice de peróxido por titulometria.  LQ: 0,25 mEq/1000 g LQ: 0,25 mEq/1000 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.33.
	Determinação de matéria insaponificável por gravimetria.  LQ: 5,00 g/kg LQ: 5,00 g/L	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos Analíticos. Método 2021.037.
	Determinação da umidade por gravimetria.  LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 926.12.
	Determinação do índice de hidroxila por titulometria.  LQ: 1,50 mgKOH/g	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Cd 13-60.
	Determinação do Índice de Refração em Óleos e Gorduras	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 921.08C.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de densidade relativa com picnômetro por gravimetria.  LQ: 0,100	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Cc 10b-25. AOCS, Official Methods – 7ª edição, Cc 10c-95. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.06.
ALIMENTOS PROCESSADOS: SAL	Determinação de iodo adicionado na forma de iodato em sal por titulometria.  LQ: 5,00 mg/kg	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 383/IV.
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇÚCAR	Determinação de sacarose em açúcares por desvio polarimétrico direto.  LQ: 0° a 180°Z	ICUMSA Methods Book, 2019. Método GS 2/3-1. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.46.
	Determinação de cor (ICUMSA) por espectrofotometria UV-Vis.  LQ: 4,00UI.	ICUMSA Methods Book, 2019. Método GS 2/3-9. ICUMSA Methods Book 2011. Método 4.6.2 GS 1-3-7.
ALIMENTOS PROCESSADOS: VINAGRES	Determinação de sulfatos pelo método de precipitação.  LQ: 0,7g/L de K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	MAPA. Manual de Métodos de Análises de bebidas e Vinagres – 2005, Caderno 6, Método 08.
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS ENRIQUECIDOS E BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS	Determinação de vitaminas B1 (Tiaminas), B2 (Riboflavina), B3 (Ácido Nicotínico) e B6 (Pirodoxina) pelo método de cromatografia líquida por detector PDA.  LQ: 0,40 mg/100 g LQ: 0,40 mg/100 mL	MTFQ-033.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ E GUARANÁ GRÃOS, PÓ E EXTRATO	Determinação de cafeína pelo método de cromatografia líquida por detector PDA.  LQ: 0,02 g/100 g LQ: 0,02 g/100 mL	MTFQ-041.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CHÁS, CAFÉ E GRÃOS	Determinação de cafeína pelo método de espectrofotometria (UV/Visível).  Para guaraná e derivados: LQ: 1,50 g/100 g LQ: 0,10 mg/100 mL  Para café e derivados: LQ: 0,10 g/100 g LQ: 0,10 g/100 mL	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 266/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ	Determinação de extrato aquoso por gravimetria. LQ: 1,00 g/100 g LQ: 1,00 g/100 mL	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Método 265/IV.
LÁCTEOS	Determinação de dipersabilidade por gravimetria.  LQ: 3,50 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2022, Método 2.17. ISO/TS 17758:2014.
	Determinação de extrato seco total e desengordurado por gravimetria.  LQ: 1,00 g/100 g LQ: 1,00 g/100 mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2022, Métodos 2.19. e 2.20. AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.19. ISO 3727-2:2001. ISO 8851-2:2004. ISO 2920:2004. ISO 6731:2010. ISO 6734:2010.
	Determinação de índice de insolubilidade pelo método de volumetria.  LQ: 0,50 mL/°C	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2022, Método 2.2. ISO 8156:2005.
	Determinação de lipídios pelo método de hidrólise ácida e/ou alcalina. LQ: 0,01 g/100 g LQ: 0,01 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 932.06. ISO 1736:2008.
	Determinação de umectabilidade pelo método de cronometria.  LQ: 6 segundos	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Método 2.39. ISO/TS 17758:2014
	Determinação de glicídios redutores em lactose por titulometria. LQ: 2,00 g/100 g LQ: 2,00 g/100 mL	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023. Guia de Métodos analíticos. Método 2021.024.
	Determinação de cloretos por gravimetria. LQ: 0,20 g/100 g LQ: 0,20 g/100 mL	ISO 15648:2004. ISO 1738:2004.
	Determinação de lactose pelo método espectrofotométrico.  LQ: 0,042 g/100 g LQ: 0,042 g/100 mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 984.15 Enzymatic assay for lactose/D-glucose in foodstuff and other sample materials. Enzytec liquid lactose/D-glucose. Enzymatic assay for lactose/D-galactose in foodstuff and other sample materials. Enzytec liquid lactose/D-galactose.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LÁCTEOS	Determinação de aflatoxina M1 por kit ELISA.  LQ: 0,40µg/kg	MTFQ-109.
LÁCTEOS: LEITE EM PÓ	Determinação de acidez em leite desidratado por titulometria.  LQ: 1,00 mL de NaOH/10 g.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Método 2.1.  ISO 6091:2010.
LÁCTEOS LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação qualitativa de maltodextrina pelo método de cromatografia em camada delgada.	MTFQ-100.
	Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo método A: "water disc".	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Método 2.34. ADPI Dairy Ingredient Standards. 2016.
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de Sólidos Não Gordurosos em Manteiga  LQ: 0,10%	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.19.2.  ISO 8851-2: 2004.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	<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> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/16 – 09/05  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2011.03.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF 5ª edição, capítulo 8, itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica em inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF 5ª edição, capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.82.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008. ISO 21527-2: 2008.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Clostrídios sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica em inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213: 2003 E.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937: 2004.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.71, 9.72 e 9.92.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> -Determinação pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.24, 9.75 e 9.935.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.21, 9.4, 9.61 e 9.62.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa de pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251-1:2005.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal -2022, Método 6.
	Esporos de bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 esporo/g	CMMEF. 5ª edição, capítulo 23.
	Esporos de bactérias termófilas totais e “flat-sour” – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 5 esporos/10 g	CMMEF. 5ª edição, capítulo 26.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 39. Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64 e 39.66.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999 Part 1 – Amendment 1:2018.
	Esterilidade comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≤ 4,6.	CMMEF. 5ª edição, capítulos 61 e 62.
	Esterilidade comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6.	CMMEF. 5ª edição, capítulo 61 e 62.
	Identificação de matéria macroscópica e microscópica – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de observação direta e microscopia.	AACC- 11ª edição, Método 28-30.02/ 28- 32.02.
	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 36.
	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação por profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 (E).
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 11290-2:2020.
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA - 22ª edição, Método 2007.06. ISO 19020:2017 (E.)
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 997.02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS.	Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação pela técnica inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.12.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS, SUPERFÍCIES.	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 7251:2005(E).
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 4831-1:2006(E).
	<i>Listeria spp.</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de Imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.06.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 21528-1:2017(E).
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL E ALIMENTOS PROCESSADOS.	Bactérias lácticas- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulos 19 e 53.
	Bactérias psicotróficas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Bactérias termófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. 5ª edição, capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.11.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTO DA PESCA, CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTO DA PESCA, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Identificação histológica em carnes e produtos cárneos pelo método por microscopia óptica.  Sujidades leves e materiais estranhos em linguiça de porco (crua), carne moída ou hambúrguer - Determinação quantitativa e qualitativa pela técnica de digestão enzimática. LQ: 1 sujidade	MTMC-009.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 973.60.
	Sujidades leves e materiais estranhos em carne in natura - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-012.
	Sujidades leves e materiais estranhos em produtos embutidos, kibe e almôndega - Determinação quantitativa e qualitativa pela técnica de digestão enzimática.  LQ: 1 sujidade	MTMC-044.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Sujidades leves e materiais estranhos em carne cozida ou desfiada - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-038.
	<i>Pseudomonas</i> spp. - Determinação pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 13720:2010 (E).
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES DE AVES	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela caracterização antigênica/ sorotipificação.	ISO 6579-3:2014 (E).
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação qualitativa pela caracterização antigênica / sorotipificação.	ISO 6579-3:2014 (E).
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Sujidades leves e materiais estranhos em peixe em conserva - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-046.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA; ALIMENTOS PROCESSADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em mistura para purê, batata palha, carne desidratada e proteína de soja - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação  LQ: 1 sujidade	MTMC-037.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA; ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em arroz e feijão cozidos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação  LQ: 1 sujidade	MTMC-032.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; PRODUTOS APÍCOLAS, LÁCTEOS	Bolores e leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004 (E).
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; SWAB DE SUPERFÍCIE DE EQUIPAMENTOS; SWAB DE BANCADAS	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/área amostrada LQ:1 UFC/swab	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.7.2.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/área amostrada LQ:1 UFC/swab	CMMEF. 5ª edição, capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/área amostrada LQ:1 UFC/swab	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa de pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/área amostrada LQ:1 UFC/swab	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.21, 9.4, 9.61 e 9.62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; SWAB DE SUPERFÍCIE DE EQUIPAMENTOS; SWAB DE BANCADAS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa de pela técnica de Presença/Ausência	CMMEF. 5ª edição capítulo 35. 5ª ed. 2015.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área amostrada LQ: 1 UFC/swab	ABNT NBR ISO 11290-2:2020.
	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa de pela técnica de presença/ausência.	CMMEF. 5ª edição, capítulo 36.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área amostrada LQ:1 UFC/swab	CMMEF. 5ª edição, capítulo 39. Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64 e 39.66.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL SWAB DE MANIPULADOR	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/manipulador	CMMEF. 5ª edição, capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.7.2.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/manipulador	CMMEF. 5ª edição, capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/manipulador	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73 a 9.74 e 9.92.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1,0 UFC/manipulador	CMMEF. 5ª edição, capítulo 9. Itens 9.21, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	CMMEF. 5ª edição, capítulo 36.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/manipulador	CMMEF. 5ª edição, capítulo 39. Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64 e 39.66.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/manipulador	ABNT NBR ISO 11290-2:2020.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Sujidades leves e materiais estranhos em griz de milho e noz-moscada Inteira - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-051.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Cascas e paus pelo método gravimétrico e de microscopia.  LQ: 0,001g/100g	MTMC-016.
	Identificação histológica pelo método de microscopia óptica.	MTMC-025.
	Sujidades leves e materiais estranhos em café moído - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 988.16 (a, b).
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CHÁS E PRODUTOS DE INFUSÃO	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 981.18.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL COGUMELOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 967.24.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CONSERVAS	Sujidades leves e materiais estranhos em produtos em conserva (exceto frutas) - Determinação quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.85.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS	Identificação histológica em condimentos pelo método por microscopia óptica.	MTMC-005.
	Matérias estranhas e insetos inteiros mortos próprios da cultura em condimentos e especiarias Determinação quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 960.51.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em especiarias moídas e condimentos inteiros ou triturados - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.48 (a e b).  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.40.
	Sujidades leves e materiais estranhos de manjerona não moída - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 985.39.
	Sujidades leves e materiais estranhos em alho e cebola moída - Determinação quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.50.
	Sujidades leves e materiais estranhos em canela moída - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.38.
	Sujidades leves e materiais estranhos em canela não moída - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.43.
	Sujidades leves e materiais estranhos em cardamomo, semente de aipo, coentro, gengibre e pimenta (branca) - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.24.
	Sujidades leves e materiais estranhos em condimentos e especiarias - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.49 (A e B).
	Sujidades leves e materiais estranhos em folha de alfafa, hortelã comum, hortelã pimenta e papaya - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 985.37.
	Sujidades leves e materiais estranhos em noz moscada moída - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 979.26.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em orégano (não-moído) - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.44.
	Sujidades leves e materiais estranhos em páprica - Determinação quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.25.
	Sujidades leves e materiais estranhos em picantes (preparados) - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 973.62.
	Sujidades leves e materiais estranhos em pimentas - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.40.
	Sujidades leves e materiais estranhos em pimenta da Guiné e urucum moído- Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 978.22.  AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 975.49 A(a).
	Sujidades leves e materiais estranhos em pimenta da jamaica moída - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 981.21.
	Sujidades leves e materiais estranhos em sálvia triturada - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 979.25.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS; ALIMENTOS PROCESSADOS MOLHOS, ALIMENTOS SEMI PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em molho inglês e pimenta em conserva - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-043.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS, GRÃOS, CEREAIS E PRODUTOS DERIVADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em amido - Determinação quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.35.
	Sujidades leves e materiais estranhos em cereais (milho e arroz) e produtos, e salgadinho de milho - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 970.71.
	Sujidades leves e materiais estranhos em cevada, aveia e misturas de cereais – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 980.27.
	Sujidades leves e materiais estranhos em farinha (branca) (pré e pós moagem) – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.32.
	Sujidades leves e materiais estranhos em farinha de soja - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.33.
	Sujidades leves e materiais estranhos em fubá, farinha de milho e creme de milho - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-023.
	Sujidades leves e materiais estranhos em glúten de trigo - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.34.
	Sujidades leves e materiais estranhos em grãos e sementes (parte externa) - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.86.
	Sujidades leves e materiais estranhos em pasta de amendoim - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.35.
	Sujidades leves e materiais estranhos em farinha de trigo integral, farelo de trigo e gérmen de trigo - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-050.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS, GRÃOS, CEREAIS E PRODUTOS DERIVADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em alho e cebola em pó, torrado ou liofilizado - Determinação quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-054.
	Identificação histológica em chás pelo método de microscopia óptica	MTMC-058.
	Sujidades leves e materiais estranhos em produtos processados de arroz - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 982.32.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS E SEMOLINA	Sujidades leves e materiais estranhos em Semolina e Farinha de Mandioca - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-035.
	Identificação histológica em cereais e derivados pelo método por microscopia óptica.	MTMC-008.
	Identificação histológica em farinha pelo método por microscopia óptica.	MTMC-013.
	Identificação histológica em leguminosas e derivados pelo método por microscopia óptica.	MTMC-014.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS	Ovos de insetos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 ovo	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 940.34.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FRUTAS E SEUS PRODUTOS	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-010.
	Sujidades leves e materiais estranhos em coco (em pedaços, picados) - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 978.19.
	Sujidades leves e materiais estranhos em uvas passas - Determinação quantitativa pela técnica de peneiramento.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.42.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FRUTAS E SEUS PRODUTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em frutas - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia.  LQ: 1 sujidade	MTMC-039.
	Sujidades leves e materiais estranhos em frutas desidratadas ou cristalizadas, exceto uva passa. Determinação quantitativa pela técnica de microscopia.  LQ: 1 sujidade.	MTMC-059.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL HORTALIÇAS E SEUS PRODUTOS	Identificação histológica em hortaliças pelo método por microscopia óptica.	MTMC-029.
	Sujidades leves e materiais estranhos em hortaliças in natura ou cozidas - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia.  LQ: 1 sujidade	MTMC-040.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL TOMATE E SEUS PRODUTOS	Identificação histológica em leite e derivados pelo método por microscopia óptica.	MTMC-015.
	Identificação histológica em produtos de tomate pelo método por microscopia óptica.	MTMC-001.
	Sujidades leves e materiais estranhos em tomates e seus produtos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 955.46B.
ALIMENTOS PROCESSADOS MOLHOS, PRODUTOS PRONTOS; BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Fungos - Determinação quantitativa de filamentos micelianos pela técnica de contagem de Howard. LQ: 1 sujidade	MTMC-031.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS; PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em queijos, sopas, empanados, pão de mel, pão de queijo e sanduíches - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-033.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS; ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em farofa, mistura para preparo de milanesa, farinha de rosca e biscoito de polvilho - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-034.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FRUTAS E SEUS PRODUTOS, ALIMENTOS PROCESSADOS PÓS, DESIDRATADOS E MISTURAS PARA PREPARO DE ALIMENTOS, ALIMENTOS PRONTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em geléias e gelatinas - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.89.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos em água, gelo, refrigerante, vinagre, molho shoyu, bebida fermentada de arroz, chá, extrato de malte, corante e aroma líquido - Determinação quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	MTMC-041.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL PRODUTOS A BASE DE SOJA, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos em pó para bebida de soja e extrato de soja - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-042.
ALIMENTOS PROCESSADOS ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-011.
	Sujidades leves e materiais estranhos em cacau, chocolate e torta prensada - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.38.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em tempero em pasta e amaciante de carne – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-047.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA	Sujidades leves e materiais estranhos em brócolis e couve-flor - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-048.
	Sujidades leves e materiais estranhos em noz, castanhas, avelã, demais frutas oleaginosas e produtos derivados (exceto pecã) - Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.33.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em torrão e suplementos alimentares ou vitamínicos em pó, cápsulas e comprimidos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-049.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Sujidades leves e materiais estranhos em farinha láctea e cereal de alimentação infantil – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-053.
ALIMENTOS PROCESSADOS, LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos em leite de coco - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-052.
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇÚCARES e SIMILARES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.79 (a e b). AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.80.
	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-020.
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇÚCAR	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana.  LQ: 1 UFC/10g	ICUMSA - Method GS2/3-47
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana.  LQ: 1 UFC/10g	ICUMSA - Method GS2/3-41.
ALIMENTOS PROCESSADOS ADITIVOS INTENCIONAIS	Sujidades leves e materiais estranhos em aromas – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-021.
ALIMENTOS PROCESSADOS BALAS E SIMILARES	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica	MTMC-027.
ALIMENTOS PROCESSADOS CAPPUCINO	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica	MTMC-026.
ALIMENTOS PROCESSADOS COADJUVANTES	Sujidades leves e materiais estranhos em fermento químico – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	MTMC-018.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
	Sujidades leves e materiais estranhos em leveduras e fermento biológico – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	MTMC-017.
ALIMENTOS PROCESSADOS GOMA DE MASCAR	Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-019.
ALIMENTOS PROCESSADOS MASSAS ALIMENTÍCIAS	Identificação histológica em massas alimentícias - Método por microscopia óptica.	MTMC-003 .
	Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.41.
ALIMENTOS PROCESSADOS MOLHOS	Sujidades leves e materiais estranhos em molho para salada, molho francês e produtos relacionados – Determinação quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.86.
	Sujidades leves e materiais estranhos em mostarda – Determinação quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 968.39.
ALIMENTOS PROCESSADOS BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E ALIMENTOS PRONTOS, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em produtos de panificação, bolos, bolos com ervas – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-036.
ALIMENTOS PROCESSADOS ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-028.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS PÓS, DESIDRATADOS E MISTURAS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-002.
	Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.39.
ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Identificação histológica em biscoitos pelo método por microscopia óptica.	MTMC-006.
	Identificação histológica em bolos pelo método por microscopia óptica.	MTMC-007.
	Identificação histológica pelo método por microscopia óptica.	MTMC-004.
ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Sujidades leves e materiais estranhos em misturas para pães e bolos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 970.70.
	Sujidades leves e materiais estranhos em pães brancos e produtos gordurosos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-022.
	Sujidades leves e materiais estranhos em panetone, pães e bolos contendo frutas e sementes oleaginosas – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de digestão pancreática e hidrólise ácida.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.37.
	Sujidades leves e materiais estranhos em pão e produtos com alto teor de fibras – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.36.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PRONTOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.07.
	Sujidades leves e materiais estranhos em óleos e gorduras vegetais e animais – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 sujidade	MTMC-055.
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PRONTOS	Sujidades leves e materiais estranhos em Enzimas, coadjuvantes de tecnologia e aditivos alimentares – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.  LQ: 1 sujidade	MTMC-057.
LÁCTEOS	Esporos de bactérias aeróbias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	SMEDP 8.090.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.08.
	Sujidades leves e materiais estranhos em leite e produtos lácteos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 960.49 (A, B e C). AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 972.35.
	<i>Cronobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 22964:2017 (E).
LÁCTEOS LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Esporos de bactérias aeróbias termófilas e “flat-sour”- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 5 esporo/10 g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 25.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SUCOS DE FRUTAS, PÓS PARA O PREPARO DE REFRESCO, NÉCTARES	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação. LQ: 1 sujidade	MTMC-030.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/11 -03/04 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02.
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 0,1 µs/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B.
	Determinação de cloretos por titulometria. LQ: 2,50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl <sup>-</sup> B.
	Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C.
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de inorgânicos (metais) pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP). Cádmio, Chumbo, Cobre e Cromo LQ: 0,004 mg/L	MTFQ-055.
	Determinação de oxigênio consumido por matéria redutora de permanganato por titulometria. LQ: 0,50 mg/L	ABNT NBR 10739:1989.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12	MTFQ-108.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103°C - 105°C. LQ: 10,0 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 2540B
	Determinação de inorgânicos pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP).  Níquel LQ: 0,004 mg/L Estanho LQ: 0,006 mg/L Bário LQ: 0,008 mg/L Magnésio LQ: 0,010 mg/L Fósforo e Potássio LQ: 0,25 mg/L Sódio, Cálcio, Ferro, Zinco e Manganês LQ: 0,05 mg/L	MTFQ-082.
	Determinação de inorgânicos pelo método de espectrometria de emissão atômica por plasma indutivamente acoplado (ICP) com geração de hidreto.  Arsênio LQ: 0,010 mg/L Selênio LQ: 0,002 mg/L	MTFQ-082.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Ferro por espectrofotometria visível. LQ: 0,05 mg/L	MTFQ-090.
	Determinação de Fluoreto por espectrofotometria visível. LQ: 0,10 mg/L	MTFQ-091.
	Determinação de Cor pelo método da comparação visual. LQ: 1,0 µH	SMWW, 24ª edição, Métodos 2120-B.
	Determinação de Cor Verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 1,0 µH.	MTFQ-092.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	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 dos tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	CETESB – Norma Técnica L.5.213 – Julho/1993.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático).	SMWW, 24ª edição, Método 9223 B a.
	Coliformes totais, termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª edição, Métodos 9221B, 9221C, 9221E e 9221F.
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW 24ª edição, Métodos 9222B e 9222D e 9222G.
	Enterococos/ Streptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/ 100 mL	SMWW 24ª edição, Método 9230C.
	Enterococos/ Streptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW 24ª edição, Método 9230B.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW 24ª edição, Método 9213F.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/ 200mL	SMWW 24ª edição, Método 9213E.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	CETESB – Norma Técnica L5.206 – Dez/1993.
ÁGUA TRATADA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático).	SMWW 24ª edição, Método 9223 B.
AR ATMOSFERA AMBIENTAL, SALAS LIMPAS E AMBIENTES ASSOCIADOS CONTROLADOS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 1 UFC/placa/15 minutos	CMMEF. 5ª edição, capítulo 3. Item 3.101.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 1 UFC/placa/15 minutos	CMMEF. 5ª edição, capítulo 3. Item 3.101.
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
COSMÉTICOS E MATÉRIA-PRIMA	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica em inoculação em superfície.  LQ: 10UFC/g LQ: 1UFC/mL.	Farmacopeia Brasileira., 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.2.
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica em inoculação em profundidade.  LQ: 10UFC/g LQ:1UFC/mL.	Farmacopeia Brasileira. 6ª edição MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.2.
	<i>Clostridium</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.3
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.3.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença ou Ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.3.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0221</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
COSMÉTICOS E MATÉRIA-PRIMA	<i>Salmonella</i> sp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.3.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª edição - MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.3.
MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI-ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica em inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g LQ:1UFC/mL.	Farmacopeia Brasileira – 6ª ed. MG5.5.3-04 - 5.5.3.1.2.
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>E.coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª ed. MG5.5.3-04 – 5.5.3.1.3.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª ed. MG5.5.3-04 – 5.5.3.1.3.
	Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	Farmacopeia Brasileira - 6ª ed. MG5.5.3-04 -5.5.3.1.3.
<b><u>CELULOSE, PAPEL E PRODUTOS DE PAPEL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
PAPEL E CARTÃO PARA CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO	Sujidades leves e materiais estranhos em filtro de papel - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.  LQ: 1 Sujidade	MTMC-045.
<b>X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X</b>