



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA SIDROLÂNDIA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020 AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação de pela técnica antigênica/sorotipificação Ausência/presença	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação Ausência/presença	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes à 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais –Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). Presença/ Ausência	APHA, 2015. 5ª ed.Chapter 9
	Coliformes termotolerantes à 45°C Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). Presença/ Ausência	APHA, 2015. 5ª ed.Chapter 9
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/ Ausência	APHA, 2015. 5ª ed. Chapter 9
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2015.13

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 30/01/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias viáveis à 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 990.12.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 991.14.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl.- OMA 22ª edição, Método 2003.11.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 997.02
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.01.
	<i>Listeria Monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis à 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/01 – 09/89 ME_LAB_9245
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO/TS 10272-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 B ME_LAB_9241
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 998.08. 9
Clostridio Sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2014.05
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/15-06/08 ME_LAB_9231
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 031209 ME_LAB_9246
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 10272-1: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2: 2017
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
SWAB DE EQUIPAMENTOS; ÁGUA DE CHILER	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/Placa ou 1UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA 22 ^a edição, Método 997.02
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA 22 ^a edição, Método 2003.01.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017 / Amd. 1:2020.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS; SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E GELO	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amd. 1:2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amd. 1:2016
	<i>Enterococcus</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias Aeróbias mesófilas - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9151
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06-07/04 ME_LAB_9230
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9212

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9150
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9156
	Clostridio sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> O157 (Incluindo H7) - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9231
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 1,0 g / 100 g	ME_LAB_9625
	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa: 4 – 10	ME_LAB_9608
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50 mEq O ₂ /kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,0 g / 100 g	ISO 1442:1997
	Determinação de Relação U/P (umidade / proteína) por cálculo LQ: 2,00 g / 100 g	ME_LAB_9356
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e dijestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00g / 100 g	ISO 937:1978 (E)
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,10 g / 100 g	ME_LAB_9377
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g /100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,4g /100 g	ISO 936:1998

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0713	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES	Determinação da relação U/P, por cálculo LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análises de Alimentos de Origem Animal – 2022. Método 1.16
	Determinação de total de umidade %Ut por gravimetria LQ: 2,00 g / 100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análises de Alimentos de Origem Animal – 2022. Método 1.16
	Determinação total de Proteína %Pt por volumetria LQ: 1,00 g / 100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análises de Alimentos de Origem Animal – 2022. Método 1.16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de índice de peróxido por volumetria - Método a frio LQ: 2,00 mEq O ₂ /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2023 . Método N° 2021 .32
	Determinação de índice de acidez por titulometria LQ: 1,00 mg/g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 . Método N° 2021 .27
	Determinação de acidez oleica por titulometria LQ: 1,00 %	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 . Método N° 2021 .28
	Determinação de matéria mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,80 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 . Método N° 2021 .05.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por Cálculo LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 . Método N° 2021 .46.
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 . Método N° 2021 .53.
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 . Método N° 2021 .14.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X