

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 10

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA – FUCRI / LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DO IPARQUE

**ACREDITAÇÃO Nº****TIPO DE INSTALAÇÃO****CRL 0832****INSTALAÇÃO PERMANENTE****ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO****CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO****NORMA E /OU PROCEDIMENTO****MEIO AMBIENTE****ENSAIOS BIOLÓGICOS**

ÁGUAS Água bruta superficial Água subterrânea Água tratada Água de consumo humano	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1,1 NMP/100 mL LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, Método 9221 B, C, e F:2017.
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1,1 NMP/100 mL LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, Método 9221 E: 2017.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.
	Bactérias mesófilas aeróbias 22 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Bactérias mesófilas aeróbias 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 Ae D:2017.
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 A e 9215 C:2017.

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

Em, 07/12/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
Gelo	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de	AOAC OMA 2011.03: 2019
Água mineral		
Polpas de Frutas	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95.	ISO 21527-1:2008.
Sucos de Frutas	LQ: 10 UFC/mL	
Sucos desidratados	LQ: 1 UFC/ mL	
Xaropes		
Preparado líquido para refrescos	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.	ISO 21527-2:2008.
Pó para o preparo de refrescos	LQ: 10 UFC/mL	
Refrigerantes	LQ: 1 UFC/ mL	
Refrescos		
Néctares	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ISO 7251:2005.
	LQ: 0,31 NMP/g	
	LQ: 0,31 NMP/mL	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência.	ISO 6579-1:2017
Produtos da Colmeia	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela Técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2011.03: 2019
	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95.	ISO 21527-1:2008.
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/ mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.	ISO 21527-2:2008.
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/ mL	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ISO 7251:2005.
	LQ: 0,31 NMP/g	
	LQ: 0,31 NMP/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</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  Carnes Produtos Carnéos Pescados e Produtos da Pesca Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12: 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 991.14: 2019
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2012.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	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 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.73 a 9.74 e 9.92:2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89C.  PMB 044
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,31 NMP/g LQ: 0,31 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 – 2: 2017
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11: 2019  AOAC Intl. – OMA, método 2003.07: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 21th. 2019
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2011.03: 2019
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</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 Produtos Carnéos	<i>Salmonella Enteritidis</i> -Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência	ISO 6579-3:2014.
	<i>Salmonella Typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência	ISO 6579-3:2014.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g	ISO 7937: 2004
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08: 2019
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LÁCTEOS  Leite Produtos Lácteos	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12: 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 991.14: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2012.
	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 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.73 a 9.74 e 9.92:2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89C.  PMB 044
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,31 NMP/g LQ: 0,31 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 – 2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 2003.08: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 21th. 2019
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2011.03: 2019
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência.	ISO 6579-1:20017
Vegetais in natura	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2011.03: 2019
Farinhas	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019
Farelos		
Especiarias		
Íntegras e moídas	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95.  LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.  LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12: 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 991.14. 21th. 2019
	Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.73 a 9.74 e 9.92:2015.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89C.  PMB 044
	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,31 NMP/g LQ: 0,31 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.07: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02:2019
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência.	ISO 11290-1:2017
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência.	ISO 6579-1:2017
Alimentos processados	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2011.03: 2019
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2019
	Coliformes Totais, Termotolerantes (fecais) e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,31 NMP/g LQ: 0,31 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12: 2019
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 991.14. 21th. 2019
	Bolores e Leveduras - Determinação pela técnica de inoculação em superfície– Atividade de água >0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0832</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008.
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.73 a 9.74 e 9.92:2015.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89C.  PMB 044
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.07: 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02: 2019
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência.	ISO 11290-1:2017
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX