



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 43

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABCENTRO ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA.

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--------------------------|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência | ISO 19250:2010 |
| | Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 9308-1:2021 |
| | Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | SMWW, Método 9215 A e B |
| | Bactérias mesófilas aeróbias à 22°C ±2°C e 36°C ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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 |
| Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 7899-2:2000 | |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 12-01-2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| SUPERFÍCIES PLACAS DE CONTATO SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIE SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | ISO 4833-1:2013 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ² | AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 2019 |
| PRODUTOS DA COLMEIA | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------|---|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| PRODUTOS DA COLMEIA | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019 |
| | <i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície– Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g | ISO 21527-1:2008 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4833-1:2013 |
| | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 5 th ed. 2015 |
| PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | ISO 4831:2006 |
| | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | <p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4832:2012</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21st ed. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | 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. 21 st ed. 2019 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 6888-1:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 16649-2:2001 |
| | Esterilidade Comercial – Incubação da amostra | MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 9, item 9.6.1 e 9.7, 2022 |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------|---|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Pela técnica de Sorotipificação Presença/Ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 6579-3:2014</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2004. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>ISO 21527-1: 2008</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------|--|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61.- 5th ed. 2015</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>CMMEF Capítulo 19 Itens 19.1 a 19.5 e 19.51.- 5th ed. 2015</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 5 th ed. 2015 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4832: 2012 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | ISO 4831:2006 |
| | <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 16649-2:2001 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | ISO 7251:2005 |
| | Esterilidade Comercial – Incubação da amostra | MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 9, item 9.6.1 e 9.7, 2022 |
| | Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g | AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 st ed. 2019 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | ISO 6888-3:2004 |
| Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019 | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| OVOS E DERIVADOS | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4833-1:2013 |
| | Bactérias Mesófilas Aeróbias -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 4833-2:2015 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019 |
| | Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21 st ed. 2019 AFNOR 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017 |
| Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019 | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| OVOS E DERIVADOS | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g | MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022 |
| | Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C.2018 MB-PA 21.8 |
| | 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. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 2019 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC / g | ISO 4832:2012 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | ISO 4831:2006 |
| | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015 |
| | Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL | AFNOR 01/01-09/89 AOAC 990.12 21 st ed. 2019 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| OVOS E DERIVADOS | <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 6888-3:2004 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL | ISO 6888-3:2004 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL | AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21 st ed. 2019 |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície– Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g | ISO 21527-1: 2008 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1181 | 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 PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 15213:2003</p> <p>ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais -Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4832: 2012</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C.2018 MB-PA 21.8</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1181 | 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 PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. – OMA, Método 998.08 21 st ed. 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. 21 st ed. 2019 |
| LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | <i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g | ISO 15213:2003 |
| | Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g | ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999 AFNOR 3M 01/09-04/03 MB-PA 22.1 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1181 | 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> | |
| LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS | <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)</p> <p>Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Contagem de Bactérias Acidófilas (Yogurt) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> | <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 16649-2:2001</p> <p>ISO 7251:2005</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2007.06 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS | <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> | <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5th ed. 2015</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>ISO 4832:2012</p> <p>ISO 6611:2004</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| LACTEOS LEITE E PRODUTOS LACTEOS | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g <i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g | ISO 4831:2006 ISO 11290-1:2017 ISO 4833-2:2015 AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019 ISO 6888-3:2004 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 ISO 6579-1:2017 Amend. 1: 2020 AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02 21 st ed. 2019 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | 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 VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | <p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência</p> <p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>ISO 7932:2004</p> <p>ISO 21527-1:2008</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>ISO 6888-1:1999. ISO 6888-2:1999</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | 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 VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61.- 5th ed. 2015</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>CMMEF Capítulo 19 Itens 19.1 a 19.5 e 19.51 - 5th ed. 2015</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21st ed. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL 1181 | 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 VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | 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. 21 st ed. 2019 |
| | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4832:2012 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g | ISO 4831:2006 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2004.02. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 11290-1:2017 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1181 | 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 PROCESSADOS | <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridio</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>ISO 21527-1: 2008</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 998.08. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.01. 21st ed. 2019 AFNOR 3M 01/06-09/97 ISO 21528-2:2017</p> <p>ISO 6888-1:1999</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 2003.11. 21st ed. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1181 | 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 PROCESSADOS | <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Enterococcus</i> spp.- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias Produtoras de Ácido Láctico - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> | <p>MAPA-Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 7, 2022</p> <p>ISO 4833-2:2015</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61. - 5th ed. 2015</p> <p>AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21st ed. 2019</p> <p>CMMEF Capítulo 19 Itens 19.1 a 19.5 e 19.51. - 5th ed. 2015</p> <p>AFNOR 3M 01/02-09/89C. 2018 MB-PA 21.8</p> <p>AOAC Intl. – OMA, Método 991.14. 21st ed. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1181 | 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 PROCESSADOS | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g | ISO 4832:2012 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g | ISO 4831:2006 |
| | <i>Bacillus cereus</i> Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio | AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 21 st ed. 2019 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | ISO 6579-1:2017:Amend. 1: 2020 |
| | Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g | ISO 4832: 2012 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g | ISO 21527-1:2008 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1181 | 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> | |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES | Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ±2°C e 36°C ±2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL <i>Salmonella</i> spp. - Determinação pela técnica de Presença/Ausência Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL | CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.71 e 9.8 - 5 th ed. 2015 AOAC Intl. - OMA, Método 990.12. 21 st ed. 2019 ISO 4833-1:2013 ISO 6222:1999 ISO 14189:2013 ISO 19250:2010 ISO 9308-1: 2021 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|
| CRL 1181 | 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> | |
| ÁGUA MINERAL | <i>Enterococos / Estreptocócos fecais.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 7899-2:2000 |
| | Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | SMWW, Método 9215 A e B |
| GELO | <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência | ISO 19250:2010 |
| | Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 9308-1:2021 |
| | Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | SMWW, Método 9215 A e B |
| | Bactérias mesófilas aeróbias à 22°C ±2°C e 36°C ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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 |
| | <i>Enterococos / Estreptococos fecais</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 7899-2:2000 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--------------------------------------|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>MEIO AMBIENTE</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | <i>Enterococos / Estreptocócos fecais</i> . - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 7899-2:2000 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C e 36°C ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | <i>Salmonella spp.</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência | ISO 19250:2010 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 14189:2013 |
| | Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL | ISO 9308-1: 2021 |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA O ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO | Determinação da Cor Aparente – Pelo método de Comparação Visual LQ: 5 mg PtCo/L | SMWW, 23ª Edição; Método 2120 B |
| | Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 2 a 12 | ABNT 9251:1986 |
| | Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 5,0 NTU a 10,0 NTU | SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 B |
| | Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 0 µS/cm a 20000 µS/cm | SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 B |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,010 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de amido com lugol</p> <p>Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g</p> <p>Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw</p> <p>Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,02 g/100 g</p> <p>Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual</p> <p>Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo</p> <p>Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,56 mg KOH/g</p> <p>Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico LQ: 0,04 mg I² / g</p> | <p>NMKL 124:1997 emenda 2007</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.4</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal/, 2022- Método 1.6</p> <p>ISO 21807:2004 ISO 18787:2019</p> <p>AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 983.19:2019</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 920.160. 2019 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4ª ed. 2008 AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 993.20.. 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 10 mg de N/100 g</p> <p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mL de NaOH / 100 g</p> <p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,03 g Ácido Oléico/100 g</p> <p>Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,01 mL de Ácido Láctico / 100 g</p> <p>Prova de Cocção – Pelo método Sensorial</p> <p>Determinação de fósforo por espectrofotometria. UV-Vis LQ: 2,00 g P₂O₅/Kg (0,20 g P₂O₅/100 g)</p> <p>Diâmetro e Teor de Ossos – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,0001 g/100 (Teor de Ossos) LQ: 0,50 mm (Diâmetro de Ossos)</p> <p>Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ: 0,0001 g/100 (Teor de Ossos)</p> <p>Determinação de pH por método eletrométrico Gelatina e colágeno – Faixa: 2 a 13</p> | <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 016/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 276/IV, 4ª ed. 2008</p> <p>ISO 23776:2021</p> <p>BERAQUET 1989 – pág. 196 – 203 FQ-PA 49</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 1.27</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 1.23 e 2.36</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------|--|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mEq/Kg</p> <p>Determinação de Cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,02 g/100 g</p> <p>Determinação de Cloreto de sódio (NaCl) pelo método Titulométrico LQ: 0,3 g NaCl/100 g</p> <p>Determinação de Cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,3 g NaCl/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria</p> <p>Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico</p> <p>Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,9 g/100 g</p> <p>Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia de íons. LQ: 0,002 g/100 g</p> <p>Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,002 g/100 g</p> | <p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33</p> <p>AOAC 983.19. 21st ed. 2019 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.9</p> <p>ISO 1841-2:1996</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 1.10. e 5.6</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª edição 931.08. 2019</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.16</p> <p>ISO 1443:1973</p> <p>NMKL 165:2000</p> <p>NMKL 194:2013</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|---|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| CARNES PRODUTOS CARNEOS | <p>Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12</p> <p>Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por total Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,04 g/100 g</p> <p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,26 g/100 g</p> <p>Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático</p> <p>Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g</p> <p>Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)</p> <p>Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g</p> | <p>ISO 2917:1999</p> <p>ISO 1871:2009 e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.22 e 1.24</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.25</p> <p>ISO 936:1998</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.28</p> <p>ISO 1442:1997</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| OVOS E DERIVADOS | Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria LQ: 0,26 g/100 g | ISO 1871:2009 |
| | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,29 g/100 g | AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.32. 2019 |
| | Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 13 | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 4.2. e 2.36 |
| | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,3 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 4.4 |
| | Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 5,00 g/100 g | AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.30 21 st ed. 2019 |
| | Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 a 1,000 Aw | ISO 21807:2004 ISO 18787:2019 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g Ác. láctico/100 g LQ: 0,02 g Ác. láctico/100 mL | AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 947.05 21 st ed. 2019 |
| | Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,1 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG | ISO 6091:2010 [IDF 86:2010] |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,20 g ácido láctico/100 g | ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]. |
| | Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,10 mmol/100 g matéria gorda | ISO 1740:2004 [IDF 06:2004] |
| | Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,05 g ácido láctico/100 mL LQ: 0,05 g ácido láctico/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.1 |
| | Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,20 SAN % | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.2 |
| | Determinação de ácido benzóico, benzoatos , ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5 mg/Kg | ISO 9231:2008 [IDF 139:2008] |
| | Determinação de Açúcares pelo método de Cromatografia líquida LQ: 5,0 g/100 g | NMKL 148:1993 |
| | Determinação de Sólidos Lácteos não Gordurosos – Pelo método Gravimétrico LQ: 9,6 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.19 (cálculo) |
| | Determinação de Matéria Gorda no Extrato Seco (MGES) pelo método Gravimétrico LQ: 3,90 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.22.8 (cálculo) |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | <p>Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado (ESD) – Pelo método Kjeldahl / Titulometria LQ: 0,09 g/100 g</p> <p>Determinação de Proteína em Base Seca – Pelo método Kjeldahl / Titulometria LQ: 0,90 g/100 g</p> <p>Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 5,0 g/100 g</p> <p>Detecção de Amido Qualitativo pelo método Colorimétrico</p> <p>Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,10 g NaCl/100 g</p> <p>Detecção qualitativa de cloretos por colorimetria</p> <p>Determinação da densidade relativa à 15 °C por densímetro automático Faixa: 0,696 g/mL a 1,341 g/mL Faixa: 0,696 g/cm³ a 1,341 g/cm³</p> <p>Detecção qualitativa de formaldeído por colorimetria</p> | <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.37 (cálculo)</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 2.37 (cálculo)</p> <p>NMKL 148:1993</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6</p> <p>ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.9</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.11</p> <p>AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 931.08 2019</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.14 |
| | Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.15 |
| | Determinação de Sólidos Não-Gordurosos pelo método Gravimétrico Manteiga - LQ: 0,50 g/100 g | IDF 80-2 (ISO 3727-2:2001) |
| | Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico Concentrado Proteico - LQ: 10,00 g/100 g | IDF 58 (ISO 2920:2004) |
| | Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico Leite, Soro de leite e Creme de leite - LQ: 2,00 g/100 g | IDF 21 (ISO 6731:2010) |
| | Determinação de EST para método Gravimétrico Leite em pó - LQ: 1,00 g/100 g | MAPA-Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19 |
| | Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) / Sólidos Não Gordurosos (SNG) - pelo método Gravimétrico Leite Fluído – LQ: 1,9 g/100 g (Butirômetro) Leite Fluído – LQ: 1,6 g/100 g (Mojonnier: extração / gravimétrico) Leite em pó – LQ: 0,6 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) de origem láctea - pelo método Gravimétrico Doce de Leite e Leite Condensado – LQ: 10,0 g/100 g | IDF 15 (ISO 6734:2010) |
| | Determinação de Extrato Seco Total (EST) (Sólidos Totais) pelo método Gravimétrico Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 10,00 g/100 g | IDF 04 (ISO 5534:2004) |
| | Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.21 |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Leite Fluído, Bebida láctea e Leite fermentado LQ: 0,39 g/100 g ou g/100 mL | IDF 01 (ISO 1211:2010) |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Creme de leite e Nata – LQ: 0,39 g/100 g | IDF 16 (ISO 2450:2008) |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico. Leite Condensado e Doce de leite – LQ: 0,39 g/100 g | IDF 13 (ISO 1737:2008) |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração/gravimétrico. LQ: 0,50 g/100 g | IDF 01 (ISO 1211:2010) |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Leite em pó, Soro de leite em pó, Soro de manteiga seca e Leitelho em pó – LQ: 0,39 g/100 g | IDF 09 (ISO 1736:2008) |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Sorvete e Misturas concentradas e/ou desidratadas para sorvete – LQ: 0,39 g/100 g | IDF 116 (ISO 7328:2008). |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Queijo, Requeijão e Ricota – LQ 0,39 g/100 g | IDF 05 (ISO 1735:2004) |
| | Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,1 g/100 g e/ou 0,1 g/100 mL | NMKL 40:2005 |
| | Determinação de Lipídios pelo método de Extração / Gravimétrico Manteiga e <i>Butter oil</i> - LQ: 12,75 g matéria gorda/100 g Margarina - LQ: 12,75 g lipídios totais/100 g | IDF 194 (ISO 17189:2003) |
| | Determinação do índice crioscópico Faixa: - 0,512 °C a - 0,600 °C Faixa: - 0,422 °H a - 0,621 °H | ISO 5764:2009 [IDF108:2009] |
| | Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 10 mg/L | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 2.24 e 2.25 |
| | Determinação de Índice de peróxidos pelo método Titulométrico LQ: 0,1 mEq/Kg | AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 965.33 2019 |
| | Determinação de partículas queimadas por método visual Faixa: Disco A, B, C e D | ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | <p>Deteção de Peroxidase pelo método colorimétrico</p> <p>Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw</p> <p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria LQ: 0,09 g/100 g</p> <p>Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria</p> <p>Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. Doce de leite e Leite condensado LQ: 1,00 g/100 g</p> <p>Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico Manteiga – LQ: 5,00 g/100 g</p> <p>Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g</p> | <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.35</p> <p>ISO 21807:2004 ISO 18787:2019</p> <p>IDF 20-1 (ISO 8968:2014)</p> <p>MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.38</p> <p>ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.40</p> <p>IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001)</p> <p>ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE LACTEOS, PRODUTOS LACTEOS | Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. Queijo, Requeijão e Ricota – LQ: 3,00 g/100 g Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria Doce de leite - LQ: 1,0 g/100 g Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | ISO 5534:2004 [IDF 04:2004] MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.40 AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 930.30 2019 AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 945.46 2019 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,010 g/100 g Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,5 g/100 g Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por total Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,04 g/100 g | NMKL 124:1997 emenda 2007 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Métodos 1.6. e 5.3 AOAC Intl., OMA – 21ª. edição, Método 931.08 2019 ISO 1871:2009 e MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 1.22 e 5.21 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria LQ: 0,26 g/100 g | ISO 1871:2009 |
| | Determinação de pH por método eletrométrico. Faixa: 2 a 12 | ISO 2917:1999 |
| | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g | ISO 936:1998 |
| | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,9 g/100 g | ISO 1443:1973 |
| | Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g | ISO 1442:1997 |
| | Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual | Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008 |
| | Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mEq/Kg | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33 |
| | Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico LQ: 0,56 mg KOH/g | AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 920.160. 2019. Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008 |
| Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico LQ: 0,04 mg I ² / g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4ª ed. 2008 AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 993.20. 2019 | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 10 mg de N/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 -Método 5.5 |
| | Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 2,00 g P ₂ O ₅ /Kg (0,20 g P ₂ O ₅ /100 g) | ISO 23776:2021 |
| | Prova de Cocção – Pelo método Sensorial | Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 276/IV, 4ª ed. 2008. |
| | Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.22 |
| | Determinação de Cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,3 g NaCl/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 5.6 |
| | Determinação de nitratos e nitritos por cromatografia de íons LQ: 0,002 g/100 g | NMKL 165:2000 |
| | Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002 g/100 g | NMKL 194:2013 |
| | Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw | ISO 21807:2004 ISO 18787:2019 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,3 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 3.17 |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | Determinação de atividade de água Faixa: 0,000 Aw a 1,000 Aw | ISO 21807:2004 ISO 18787:2019 |
| | Determinação de Umidade – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,10 g/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 02 |
| | Determinação de Cinzas ou Matéria Mineral – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,50 g/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 12 |
| | Determinação de Fósforo – Pelo método Colorimétrico I LQ: 0,20 g de P ₂ O ₅ /100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 16 |
| | Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Pelo método Titulométrico Nitrogênio total – LQ: 0,10 g/100 g Proteína – LQ: 0,61 g/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Métodos 04 e 05 |
| | Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,08 mg NaOH/g LQ: 0,20 mEq NaOH/100 g LQ: 0,11 mg KOH/100 g LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 21 |
| | Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,02 g Ácido Oléico/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 22 |
| | Determinação de Acidez – Pelo método Titulométrico LQ: 0,03 g Ácido Acético/100 g | Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 23 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | Determinação de Cálcio – Pelo método Oxidimétrico LQ: 0,20 g/100 g | Portaria N° 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 14 |
| | Reação para Gás Sulfídrico (Teste de Éber) – Pelo método Inspeção Visual | Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 004/IV, 4ª ed. 2008 |
| | Determinação de Extrato Etéreo (Lipídios) – Pelo método Gravimétrico LQ: 0,90 g/100 g | Portaria N° 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 10 Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 14 |
| | Determinação de Índice de Peróxidos – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 mEq/Kg | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 33 |
| | Determinação de Cloretos Solúveis – Pelo método Titulométrico LQ: 0,10 g NaCl ou Cl ⁻ /100 g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 06 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 028/IV, 4ª ed. 2008 |
| | Digestibilidade em Pepsina – Pelo método Enzimático / Kjeldahl / Titulométrico. LQ: 4,00 g / 100 g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 09 Portaria N° 108, de 04 de Setembro de 1991 – Método 06 e 07 |
| | Determinação do Índice de Saponificação – Pelo método Titulométrico LQ: 0,56 mg KOH/g | AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 920.160. 2019 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 328/IV, 4ª ed. 2008 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES | Determinação do Índice de Iodo (Método Wijs) – Pelo método Titulométrico. LQ: 0,04 mg I ² /g | Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017 – Método 31 Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 329/IV, 4ª ed. 2008 AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 993.20. 2019 |
| | Determinação de Rancidez – Reação de Kreis – Pelo método Qualitativo | Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Métodos 279/IV e 333/IV, 4ª ed. 2008 |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES | Determinação de Acidez Total em Ácido Cítrico pelo método Titulométrico LQ: 0,03 g/100 g | Instituto Adolfo Lutz (IAL) – Método 060/IV, 4ª ed. 2008 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

| ACREDITAÇÃO N° | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| CRL 1181 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>MEIO AMBIENTE</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Determinação de pH pelo método Potenciométrico Faixa: 2 a 12 | ABNT 9251:1986 |
| | Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico Faixa: 5,0 NTU a 10,0 NTU | SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2130 B |
| | Determinação da Condutividade eletrolítica Faixa: 0 µS/cm a 20000 µS/cm | SMWW, 23ª Edição:2017, Método 2510 B |
| | Determinação da Cor Aparente – Pelo método de Comparação Visual LQ: 5 mg PtCo/L | SMWW, 23ª Edição; Método 2120 B |
| X X X | X X X X X | X X X |