



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-SENAI / Instituto SENAI de Tecnologia em Alimentos e Bebidas – Laboratório de Microbiologia (LAM) e Laboratório de Físico-Química (LAFIQ)

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
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 CÁRNEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm <i>E. coli</i> /Coliform Count Plate™ Count Plate method). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis 998.08, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.

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

Em, 08-9-2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 998.08, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/g ou 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias acidófilas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9, 9.71 e 9.81

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> e coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm <i>E. coli</i> /Coliform Count Plate™ Count Plate method). LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 100 UFC/g ou 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/MI	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	ISO 21528-2:2017
GELO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 23 <sup>nd</sup> Ed., 2017. Method 9215 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW 23 <sup>rd</sup> Ed., 2017. Method 9223 B
GELO, ÁGUA MINERAL	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, Method 9215 B, 23 <sup>rd</sup> Ed., 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). LQ: Presença/ausência em 100 mL de amostra	SMWW, Method 9223 B, 23 <sup>rd</sup> Ed., 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 16266:2006
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO ANIMAL E SEUS INGREDIENTES	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</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 PARA ANIMAIS RAÇÃO ANIMAL E SEUS INGREDIENTES	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis, 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO ANIMAL E SEUS INGREDIENTES	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS, FARELOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis, 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, NECTARES, PREPARADOS LÍQUIDOS PARA REFRESCO	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou 0,3 NMP/mL	APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods - 5 <sup>th</sup> Ed., 2015. Chapter 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</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 POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, NECTARES, PREPARADOS LÍQUIDOS PARA REFRESCO	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate)  LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate)  LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis, 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, Method 9215 B, 23 <sup>rd</sup> Ed., 2017.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). LQ: Presença/ausência em 100 mL de amostra	SMWW, Method 9223 B, 23 <sup>rd</sup> Ed., 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana Filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	<i>Enterococos</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 16266:2006
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWABS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4833-1:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AMOSTRAS AMBIENTAIS SWABS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21527-1: 2008
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Official Methods of Analysis 998.08, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016. AOAC Official Methods of Analysis 991.14, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis 2004.02, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis 2011.03, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Staph Express Count). LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Official Methods of Analysis 2003.07, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016. AOAC Official Methods of Analysis 2003.08, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016. AOAC Official Methods of Analysis 2003.11, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de amido por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de atividade de água por termometria LQ: 0,112Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</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 QUÍMICOS</b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por gravimetria/extrato etéreo (hidrólise ácida) por extração direta em Soxhlet LQ: 0,5 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de nitrogênio total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,03g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação proteína total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 1.25.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 a 12 pH	ISO 2917:1999 MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.36.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,3 g/100g	ISO 1442:1997
LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de atividade de água por termometria LQ:0,112Aw	ISO 18787:2017
	Determinação proteína total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,2 g/100g	ISO 8968-1 / IDF 20-1:2014.
LEITE	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,01g/100mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.1.2
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LEITE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 945.46, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD) por cálculo	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19.1
	Determinação de extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 0,37g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de amido por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 945.46, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
DOCE DE LEITE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 930.30, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,04 g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
LEITE CONDENSADO	Determinação qualitativa de amido por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD) por cálculo	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITE CONDENSADO	Determinação de extrato seco total (EST) por gravimetria  LQ: 3,5g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de lipídios totais por gravimetria  LQ: 0,3 g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,01 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 947.05, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria  LQ: 0,4 g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
LEITES FERMENTADOS	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,04 g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
QUEIJO	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,22g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 – Método 2.22.8
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,6 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,7 g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1475	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
OVOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 4.4
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,44 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 925.32, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 à 12pH	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de proteína total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 2,54 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis 925.30, 20 <sup>th</sup> Ed., 2016.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS RAÇÃO ANIMAL E SEUS INGREDIENTES	Determinação de atividade de água por termometria LQ:0,112Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2013 – Método 5.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria/ Extrato etéreo - hidrolise ácida LQ: 0,24 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2013 – Método 12.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria/ Extrato etéreo por extração em Soxhlet LQ: 0,26 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2013 – Método 14.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1,68 à 12 pH	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 17/IV.
	Determinação de proteína total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,10 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2013 – Método 53.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1475</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de atividade de água por termometria LQ:0,112Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,02 g/100g	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 16/IV
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08 g/100g	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 18/IV.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1,68 à 12 pH	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 17/IV.
	Determinação de proteína total por volumetria - Kjeldahl LQ: 0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,22 g/100g	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 12/IV.
	Determinação de lipídios por gravimetria/ Extrato etéreo por extração em Soxhlet e hidrolise ácida LQ: 0,23 g/100g	IAL, Instituto Adolfo Lutz, 4ª ed, 1ª ed digital, 2008 - Método 33/IV.