



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ILAT – AVALIAÇÕES TECNOLÓGICAS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA;	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	IT-MIB-001
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA; CARNES;	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	IT-MIB-002
PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou mL	IT-MIB-006
LÁCTEOS VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	IT-MIB-003
ESPECIARIAS INTEGRAS E MOIDAS CAFÉ E DERIVADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	IT-MIB-004
ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	IT-MIB-005

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 28/03/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 CEVADA, AVEIA	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-001
ALIMENTOS PROCESSADOS MISTURA DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-001
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-003
ALIMENTOS PROCESSADOS MASSAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL TOMATES E PRODUTOS DE TOMATES	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-006
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHA DE TRIGO	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-002
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL AMIDOS E FÉCULAS	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 TRIGO	Determinação de sujidades leves	IT-MIC-009
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de Impurezas LQ: 0,1%	IT-MIC-007
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CACAU E CHOCOLATE CEREAIS FARINHAS CHÁ ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-004
LÁCTEOS LEITE	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100mL	IT-FIQ-004
ALIMENTOS PROCESSADOS SORVETE SAL FERMENTO BISCOITO PÃES E PRODUTOS DE CONFEITARIA ÓLEOS E GORDURAS XAROPES	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL MEL	Determinação de umidade por refatrometria Faixa de trabalho: 13g/100g a 25g/100g	IT-FIQ-004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CACAU E CHOCOLATE GRÃOS CEREIAIS FARINHAS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-003
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA LEITE DE COCO	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E SUAS CONSERVAS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-003
LÁCTEOS PRODUTOS LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de Lipídios (Gordura Total) pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Lipídios (Gordura Total) por Butirômetro LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-003
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CAFÉ (INFUSÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-002
LÁCTEOS LEITE EM PÓ LEITE FLUÍDO DOCE DE LEITE MANTEIGA LEITE FERMENTADO	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-002
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA MASSA ALIMENTICIA	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-002
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-005
ALIMENTOS PROCESSADOS PÃES, BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA SORVETES MASSA ALIMENTICIA	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 SUAS CONSERVAS CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-005
LÁCTEOS LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ	Determinação de proteína (N) pela técnica de Kjeldahl LQ: 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-005
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇUCAR XAROPE MOSTARDA (PREPARAÇÃO) MARGARINA ÓLEOS E GORDURAS VINAGRE	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-001
LÁCTEOS LEITE FLUÍDO LEITE EM PÓ MANTEIGA CREME DE LEITE	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-001
BEBIDAS ALCOÓLICAS VINHOS	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	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 VEGETAL FRUTAS E SEUS PRODUTOS	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	IT-FIQ-001
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICA	Determinação de fibra alimentar total, solúvel e insolúvel por digestão enzimática e gravimétrica LQ= 0,1g/100g ou mL	IT-FIQ-006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Proteína Bruta por (N ₂) pelo Método Kjeldahl LQ=0,1g/100g	IT-FIQ-010
	Determinação de umidade por gravimetria LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ= 0,1g/100g	
	Determinação de extrato etéreo por extração direta LQ = 0,1g/100g	
	Determinação de extrato etéreo por hidrólise ácida LQ = 0,1g/100 g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0215	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUIMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
SABÃO EM PÓ, SABONETES E SAPONÁCEOS	Determinação de Alcalinidade Livre pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	IT-FIQ-012
	Determinação de Alcalinidade Total pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	IT-FIQ-014
	Determinação de Acidez em Ácido Oléico pelo Método Titulométrico LQ=0,3g/100g	IT-FIQ-012
	Determinação de Insolúveis em Água pelo Método Gravimétrico LQ= 0,1g/100g	IT- FIQ-014
CONDICIONADOR E CREME PARA CABELO	Determinação de Tensoativo Catiônico pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	IT-FIQ-015
SHAMPOO E SABONETE LÍQUIDO	Determinação de Tensoativo Aniônico pelo Método Titulométrico LQ= 0,1g/100g	IT-FIQ-015
SHAMPOO, SABONETE LIQUIDO, CONDICIONADOR, CREME PARA CABELO, LOÇÕES, CREMES E DESODORANTE ROLL- ON	Determinação de Densidade Relativa pelo Método do Picnômetro Faixa de trabalho = 0,900 – 1,100g/mL	IT-FIQ-008
	Determinação de pH pelo Método Potenciométrico Faixa de trabalho = 2,0 – 9,0	IT-FIQ-009
	Determinação de Viscosidade Brookfield Faixa de trabalho = 100 – 1.000.000cP	IT-FIQ-007
X X X X X X	X X X X X X	X X X X X X