



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 29

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/SC
INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ALIMENTOS E BEBIDAS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo - Água mineral	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221 E., 2017
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS -Água de <i>Chiller</i> -Água de uso industrial		
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221B e C., 2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1– Amd 1: 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1– Amd 1: 2016
	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 6222:1999
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 01/03/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca,	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 2019 AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR 3M 01/16-11/16 IT LM 083
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05 IT LM 028
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca,	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g e LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias sulfito redutoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/11- 03/04 IT LM 032

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 AFNOR Certificate nº 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície-- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	<i>Escherichia coli</i> O157: H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Nº BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC RI Certificate nº 41701 IT LM 017
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência– pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 9
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0314		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC 2007.06, 2019
	<i>Cronobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, - Pescados e produtos da pesca,	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 998.08 , 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int- OMA, método 998.08, 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade . LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.11, 2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA	AOAC RI nº Certificate 071902 IT LM 094

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Ovos e derivados,	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 991.14 , 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int – OMA, método 991.14, 2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes, produtos cárneos,	<i>Escherichia coli</i> O157: H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI Certificate N° 060903 IT LM 077
	<i>Campylobacter coli/jejuni/lari</i> – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate N° BIO-12/29-05/10 AOAC RI Certificate N° 051201 IT LM 030
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Salame	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2014.05, 2019
LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após pré-incubação a 35°C por 7 dias. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Contagem de coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 986.33, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 989.10, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 991.14, 2019
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 2019 AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Nº 3M 01/2-09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AOAC Int- OMA, método 998.08, 2019 AOAC Int – OMA, método 991.14, 2019.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g e LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias sulfito redutoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/11- 03/04
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 AFNOR Certificate nº 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.08, 2019
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	<i>Escherichia coli</i> O157 - H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate N° BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC RI Certificate n° 41701 IT LM 017
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência– pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 9
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC 2007.06 21st ed. 2019
	<i>Cronobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017
	Contagem total de bactérias acidófilas específicas. Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS -Leite -Queijo	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.01, 2019
LÁCTEOS -Leite em pó -Doce de leite	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
LÁCTEOS -logurte	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2014.05, 2019
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 2019 AFNOR Certificate Nº 3M 01/01 – 09/89
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Nº 3M 01/2- 09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 991.14., 2019
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g e LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int – OMA, método 991.14, 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias sulfito redutoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/11- 03/04
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 AFNOR Certificate nº 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	<i>Escherichia coli</i> O157 - H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Nº BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 9
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044
	Deteção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de inumoensaio.	AOAC 2007.06 , 2019
	Cronobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura	<i>Escherichia coli</i> O157 - H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI Certificate N° 060903 IT LM 077
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Farinhas	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.01.,2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 2019 AFNOR Certificate Nº 3M 01/01 – 09/89
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.-OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03. 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR 3M 01/16-11/16 IT LM 083
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05 IT LM 028
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Nº 3M 01/2- 09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 991.14., 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int – OMA, método 991.14, 2019
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias sulfito redutoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/11- 03/04
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 AFNOR Certificate nº 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2003.07, 2019
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	<i>Escherichia coli</i> O157 - H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio	AFNOR Certificate N° BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC RI Certificate n° 41701 IT LM 017
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 9
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de inunsoensaio.	AOAC 2007.06 , 2019
	Cronobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Produtos da Colméia	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Produtos da Colméia	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR Certificate Nº BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09., 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Alimentos para Animais -Rações e ingredientes para rações; -Farinha de Carnes; -Farinha de Penas; -Farinha de Sangue.	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Alimentos para Animais -Rações e ingredientes para rações; -Farinha de Carnes; -Farinha de Penas; -Farinha de Sangue.	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR 3M 01/16-11/16 IT LM 083
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05 IT LM 028
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528 -2: 2017
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Capítulo 7
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g e LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Alimentos para Animais -Rações e ingredientes para rações; -Farinha de Carnes; -Farinha de Penas; -Farinha de Sangue	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
SUPERFÍCIES -Superfícies (swab, equipamentos, carcaças, áreas industriais)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl.- OMA, método 998.08. 2019 AOAC Intl.- OMA, método 991.14 ,2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	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 -Superfícies (swab, equipamentos, carcaças, áreas industriais)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/07 IT LM 044
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AFNOR 3M 01/16- 11/16 IT LM 083
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS - Água bruta superficial - Água tratada	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221 E., 2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221B e C., 2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016
	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade . LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Method 9215-B., 2017
	Enterococos /Streptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Detecção de espécie animal- Frango	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Suíno	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Bovino	PR BIO 015
LÁCTEOS	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Detecção de espécie animal- Frango	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Suíno	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Bovino	PR BIO 015
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Matéria estranha em chás preto, verde ou branco LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 981.18 22 st ed. 2023
	Matéria estranha em Erva-mate LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 981.18 22 st ed. 2023
	Detecção de soja geneticamente modificada - PCR Promotores: 35S; FMV; NOS	PR BIO 016
	Matéria estranha em chá de Camomila LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 975.49 22 st ed. 2023
	Matéria estranha em farinha de trigo LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 972.32 22 st ed. 2023
	Detecção de Trigo, Cevada e Centeio - PCR	PR BIO 018
ALIMENTOS PROCESSADOS	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Matéria estranha em amido LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 972.35 22 st ed. 2023
	Matéria estranha em geleias e doces em pasta LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 950.89 22 st ed. 2023
	Matéria estranha em cacau e derivados LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 965.38 22 st ed. 2023
	Matéria estranha em produto de tomate LQ: 1 matéria estranha	AOAC Intl. - OMA, método 955.46 B. 22 st ed., 2023
	Detecção de espécie animal- Frango	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Suíno	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Bovino	PR BIO 015
	Detecção de soja geneticamente modificada - PCR	PR BIO 016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Promotores: 35S; FMV; NOS	
	Detecção de Trigo, Cevada e Centeio - PCR	PR BIO 018
SUPERFÍCIES	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Detecção de espécie animal- Frango	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Suíno	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Bovino	PR BIO 015
	Detecção de soja geneticamente modificada - PCR Promotores: 35S; FMV; NOS	PR BIO 016
	Detecção de Trigo, Cevada e Centeio - PCR	PR BIO 018
BEBIDAS NÃO- ALCOÓLICAS	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	PR BIO 014
	Detecção de espécie animal- Frango	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Suíno	PR BIO 015
	Detecção de espécie animal- Bovino	PR BIO 015
	Detecção de soja geneticamente modificada - PCR Promotores: 35S; FMV; NOS	PR BIO 016
	Detecção de Trigo, Cevada e Centeio - PCR	PR BIO 018
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ:3,0g/100g	NMKL181:2005
	Determinação de extrato étereo (hidrólise ácida) por extração direta em Soxhlet LQ:0,2g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Cloreto expresso como NaCl por Argentometria (Método de Möhr) LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,05g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 21 th ed. 2019
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,5meq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,2g/100g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de açúcares totais (Carboidratos) por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 1.6
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.25
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 1.6
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 1.4
	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ:1,68 à 12 pH	ISO 2917:1999 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.36
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ:0,05g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de líquido (Dripping-Test) por gravimetria LQ:1,2g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 1.28
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos pelo método titulométrico LQ:10µg/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.28 21 th ed. 2019
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08B 21 th ed. 2019
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação da atividade de água LQ:0,328Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,15g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.26 21 th ed. 2019
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997
	Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ: 12g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.27
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:2,3g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de ácido benzóico e/ ou benzoatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0314		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação da relação umidade/proteína em aves por cálculo.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.16
	Determinação de nitrogênio total por volumetria LQ: 0,03g/100g	ISO 1871:2009
LACTEOS	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,2g/100g	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1
	Determinação ácido benzoico e/ou benzoatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 30mg/kg	ISO 9231:2008-IDF-139
	Determinação ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 30mg/kg	ISO 9231:2008-IDF-139
	Determinação de formaldeído qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 21 th ed. 2019
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.6
	Determinação de nitrato por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013.
	Determinação de nitrito por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013.
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1,68 à 12 pH	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.36
	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ:0,09g/100g	ISO 6731:2010-IDF21
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2004E- IDF 26:2004E
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2004-IDF-26
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LEITE	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ:0,1g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 1211:2010-IDF01
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ:0,01g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 947.05 21 th ed. 2019
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação da densidade relativa a 15°C LQ:1,0200g/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.11
	Determinação do extrato seco desengordurado por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ:0,09g/100g	ISO 6731:2010-IDF21
	Determinação do ponto de congelamento por crioscopia LQ: -0,408°C	ISO 5764:2009-IDF108
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.21
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.35
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.14
	Determinação qualitativa de álcool etílico	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.38
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultravioleta (UV) LQ:20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.24
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.9
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ:0,50g/100g	ISO 22662:2007-IDF198
	Determinação de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.15
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 945.46 21 th ed. 2019
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
MANTEIGA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,5g/100g	ISO 17189:2003-IDF194
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,16g/100g	ISO 3727-1:2001-IDF80-1
	Determinação de acidez (em soluto alcalino normal) por volumetria LQ:0,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.2
	Determinação de acidez (na gordura) por volumetria LQ:1,02mmol/100g	ISO 1740:2004-IDF06
	Determinação de cloreto expresso como NaCl por argentometria (Método de Möhr) LQ:0,05g/100g	ISO 1738:2004-IDF12
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria LQ:0,01g/100g	ISO 8851-2:2004-IDF191-2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0314		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,2meq/kg	AOAC Official Methods of Analysis 965.33 21 th ed. 2019
MARGARINA, GORDURA ANIDRA (BUTTER OIL)	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,5g/100g	ISO 17189:2003-IDF-194
LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,3g/100g	ISO 1736:2008-IDF9
	Determinação de acidez (SNG) por volumetria LQ: 5,0mL NaOH 0,1N/10g SNG	ISO 6091:2010-IDF-86
	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.19.1
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2004-IDF-26
	Determinação de partículas queimadas por comparação visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.15
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ: 0,5g/100g	ISO 22662:2017-IDF-198.
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptido) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultra violeta (UV) LQ: 20mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.24
	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.37
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 1737:2008-IDF13.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 930.30 21 th ed. 2019.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,71g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 1737:2008-IDF13.
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) (Glicose, Frutose e Sacarose) LQ Glicose: 10,54g/100g LQ Frutose: 10,51g/100g LQ Sacarose: 13,29g/100g	NMKL 148:1993.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022- Método 2.6
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19.1
	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptido) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultra violeta (UV) LQ: 20mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 2.25
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 2450:2008-IDF16.
	Determinação de acidez por volumetria LQ:0,01g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 947.05 21 th ed. 2019.
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ: 0,5g/100g	ISO 22662:2017-IDF-198.
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 1211:2010-IDF01.
LEITES FERMENTADOS	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,05g/100g	ISO 11869:2012-IDF/RM150
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,42g/100g	ISO 1211:2010-IDF01.
CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,09g/100g	ISO 2920:2004-IDF-58.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ	Determinação de proteína em base seca por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 2.37
	Determinação de umidade por por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2004-IDF 26:2004
	Determinação de umidade por por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2004-IDF-26
QUEIJOS	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23319:2022 IDF-250.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirometro Van Gulik LQ:0,5g/100g	ISO 3433:2008-IDF222.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 5534:2004-IDF4.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 2920:2004-IDF58.
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,23g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 2.22.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ: 1,23g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 2.22.9
	Determinação de gorduras por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,2g/100g	ISO 23319:2022-IDF-250
QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ 1,11g/100g	ISO 5537:2004-IDF-26.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,05g/100g	ISO 11869:2012-IDF/RM150.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,20g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 925.32 21 th ed. 2019.
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,20g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 à 12pH	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 4.2
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,05g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022– Método 4.4
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 2,34g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 925.30 21 th ed. 2019.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997.
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,0 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos pelo método titulométrico LQ: 0,001 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.28 21 th ed.2019.
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Destilação e Titulometria LQ: 2 mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.5
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,14 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 950.46B (a) 21 th ed. 2019.
	Determinação de Cloreto expresso como NaCl por Argentometria (Método de Möhr) LQ 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação Qualitativa de Formaldeído	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 21 th .ed. 2019.
	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 0,47 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.8
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,5 g/Kg	ISO 23776:2021.
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013.
	Determinação de Índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,5 meq/kg	ISO 3960:2017.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005.
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação de extrato étereo (hidrólise ácida) por extração direta em Soxhlet LQ: 0,2 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g/100g	NMKL 194:2013.
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g/100g	NMKL 194:2013.
	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa: 1,68 à 12 pH	ISO 2917:1999.
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica - Potássio LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of Analysis 969.23 21 th ed.2019.
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Relação Umidade/Proteína pelos métodos gravimétrico e Titulométrico (Kjeldahl)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.22
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica - Sódio LQ: 3 mg/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 969.23 21 th ed. 2019.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,3 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de umidade Cross Section por gravimetria LQ: 2,3g/100g	Codex Stan 167-1989.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0314	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	IT Lfq 073
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico NO2 LQ: 0,10 mg/L NO2-N LQ: 0,10 mg/L	IT Lfq 035
	Determinação de amônia pelo método colorimétrico NH3 LQ: 0,02 mg/L NH3-N LQ: 0,02 mg/L	IT Lfq 042
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ:0,06µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,5NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 5,16 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico LQ: 0,1 mg/L	IT Lfq 077
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – Comprimento de onda único LQ: 5,0 mg/L (Hz)	SMWW, 23ª Edição, Método 2120C
	Determinação da cor pelo método da Comparação visual LQ: 5,0 mg/L (Hz)	SMWW, 23ª Edição, Método 2120B
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X