

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 23

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO FEDERAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA-PA/MAPA/ LFDA-PA/Base Física 1

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SAÚDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SORO SANGUÍNEO DE EQUÍDEOS	Diagnóstico sorológico do Mormo por meio da técnica de fixação do complemento	MET DIA 036 Portaria SDA/MAPA Nº 35, de 17 de abril de 2018
	Detecção de anticorpos contra <i>Burkholderia mallei</i> por ELISA.	MET DIA 064 Portaria SDA/MAPA Nº 35, de 17 de abril de 2018
	Detecção de anticorpos contra <i>Burkholderia mallei</i> através do método de Western Blotting. Diagnóstico	MET DIA 065 Portaria SDA/MAPA Nº 35, de 17 de abril de 2018
	Ensaio de imunodifusão em gel de agar para identificação de Anemia Infecciosa Equina.	MET DIA 003 IN SDA/MAPA Nº 52, de 26/11/2018
	Detecção de anticorpos contra o vírus da anemia infecciosa equina por ELISA.	MET DIA 067 Instrução Normativa MAPA Nº 52 de 26/11/2018
SORO SANGUÍNEO DE SUÍDEOS	Detecção de anticorpos contra o vírus da peste suína clássica por ELISA.	MET DIA 068
SORO SANGUÍNEO DE BOVÍDEOS	Determinação qualitativa de anticorpos para <i>Brucella abortus</i> pelo Teste do Antígeno Acidificado Tamponado (AAT).	MET DIA 040 IN SDA/MAPA Nº 34, de 08/09/2017
	Determinação qualitativa de anticorpos para <i>Brucella abortus</i> pelo método da soroaglutinação lenta em tubos com 2-Mercaptoetanol (2-ME).	MET DIA 041 IN SDA/MAPA Nº 34, de 08/09/2017
	Detecção de anticorpos contra a poliproteína 3ABC do vírus da febre aftosa por ELISA indireto	MET DIA 018
	Detecção de anticorpos contra as poliproteínas 3A, 3B, 2C, 3D e 3ABC do vírus da febre aftosa por ensaio imunoenzimático por eletrotransferência (EITB).	MET DIA 019
SORO SANGUÍNEO DE EQUÍDEOS, BOVÍDEOS E SUÍNOS	Determinação qualitativa de anticorpos para <i>Brucella abortus</i> pela técnica de fixação de complemento	MET DIA 004
SORO SANGUÍNEO DE SUÍNOS, BOVÍDEOS, OVINOS E CAPRINOS	Detecção de anticorpos contra a proteína não estrutural 3ABC do vírus da febre aftosa por ELISA competitivo.	MET DIA 001

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 28/03/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA TRATADA, ÁGUA NÃO TRATADA, ÁGUA DE POÇO ARTESIANO, ÁGUA DE POÇO SEMI-ARTESIANO E GELO	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/ml	ISO 6222:1999
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Ovos e derivados	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 MET/MIC/031
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX@Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/ml	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	Coliformes a 35°C/50 mL – Determinação qualitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP).	Portaria Nº 410, de 27 de setembro de 1974.
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 55°C ±1°C por 5 a 7 dias.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 36°C ±1°C por 10 dias	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 MET/MIC/031
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes e Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 MET/MIC/031
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MET/MIC/031
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 15 UFC/g	ISO 16649-2:2001
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS LMO2 Assay).	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 MET/MIC/019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 36°C ±1°C por 10 dias.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 55°C ±1°C por 5 a 7 dias.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moídas	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 MET/MIC/031
ESPECIARIAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX@Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
LÁCTEOS Leite e Produtos lácteos	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 MET/MIC/031
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MET/MIC/031
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 15 UFC/g	ISO 16649-2:2001
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/ml	ISO 6611:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/ml	ISO 4833-1:2013
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/ml	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/g ou 15 UFC/ml	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS LMO2 Assay).	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 MET/MIC/019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX@Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g ou 15 UFC/ml	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 6888-3:2003
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/ml	ISO 6611:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX@Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/ml	ISO 4833-1:2013
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 15 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica do Número Mais provável (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 - Fifth Edition, 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação Quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS LMO2 Assay).	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 MET/MIC/019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	AFNOR Validation QUA 18/03-11/02 MET MIC 011.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 55°C ±1°C por 5 a 7 dias.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de pré-incubação a 36°C ±1°C por 10 dias.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 6888-1:1999
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PARA RUMINANTES	Determinação Microscópica de subprodutos de origem animal em misturas de ingredientes para alimentação de ruminantes.	MET IQA/ALA 001
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 0,2 g/kg	MET IQA/ALA 013
	Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria LQ: 0,50 g/kg	MET IQA/ALA 010
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 1,00 g/kg	MET IQA/ALA 011
	Determinação de Fibra Detergente Ácido por gravimetria LQ: 1,00 g/kg	MET IQA//ALA 011
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria LQ: 1 mg/kg	MET IQA/ALA 012
	Determinação de Matéria Mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/kg	MET IQA/ALA 008
	Determinação de Proteína Bruta por Kjeldahl LQ: 0,5 g/kg	MET IQA/ALA 009
	Determinação de Umidade por gravimétria LQ: 0,4 g/kg	MET IQA/ALA 007
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Atividade de Água por eletrometria Faixa: 0,000-1,000	ISO 18787:2017, 1ª edição.
	Detecção qualitativa de Formaldeído por colorimetria	AOAC Oficial 931.08 - B (Rev. 2005)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação do Teor de Proteína por Kjeldahl LQ: 0,005 g de Nitrogênio	POP LANA 124
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ: 10 mg de SO ₂ /kg	AOAC Official Method 990.28 (Rev. 2005)
	Determinação de Ácido Sórbico por cromatografia líquida LQ: 15 mg/kg	NMKL 124, 2ª Edição, 1997
	Determinação de Ácido Benzóico por cromatografia líquida LQ: 15 mg/kg	NMKL 124, 2ª Edição, 1997
	Determinação de Carboidratos/Amido em produtos cárneos por espectrofotometria LQ: 0,6%	
CERA DE ABELHAS	Determinação de Índice de Acidez por titulometria LQ: 0,2 mg de KOH/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Índice de Ésteres por titulometria LQ: 0,2 mg de KOH/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Índice de Relação por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Ponto de Fusão por termometria Faixa: de 50 a 100°C	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de ponto de saponificação turva por inspeção visual Faixa: de 50 a 100°C	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Teste de cera japonesa, resinas e gorduras por inspeção visual Positivo ou Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
BEBIDAS LÁCTEAS	Determinação do Teor de Lipídios por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 001:2010 (ISO 1211:2010), 3ª Edição
CREME DE LEITE	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,005 g de ácido láctico / 100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 947.05 (Rev. 2005)
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 16:2008, 4ª edição (ISO 2450)
DOCE DE LEITE	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,1%	AOAC Official Methods of Analysis. Method 930.30 (Rev. 2005)
LEITE CONDENSADO	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 015:2010 (ISO 6734:2010), 2ª Edição
LEITE CONDENSADO, DOCE DE LEITE	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 015:2010 (ISO 6734:2010), 2ª Edição
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 13:2008, 4ª edição (ISO 1737)
LEITE EM PÓ	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,1 mL de NaOH 0,1 N / 10 g de SNG	IDF 86:2010, 2ª edição (ISO 6091)
	Determinação de Teor de Gordura em leite em pó por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 9:2008, 4ª edição (ISO 1736)
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 026: 2004, 1ª edição (ISO 5537)
LEITE FERMENTADO	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,005 g de ácido láctico / 100 g	IDF/RM 150:2012, 1ª edição (ISO/TS 11869)
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 116:2008, 3ª edição (ISO 7328)
LEITE FLUIDO	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,003 g de ácido láctico / 100 mL	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Detecção qualitativa de Álcool Etilico por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		(2a Edição Revisada, 2019)
	Detecção qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Detecção qualitativa Cloretos por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Densidade a 15°C por densimetria Faixa: 0 a 3	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Detecção qualitativa de Fosfatase Alcalina por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Índice Crioscópico em leite fluido por crioscopia Faixa: -0,600°C a 0°C	IDF108:2009, 3ª edição (ISO 5764)
	Detecção qualitativa de Peroxidase por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,1%	AOAC Official Method 945.46 (Rev. 2005)
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 1:2010, 3ª edição (ISO 1211)
LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ	Determinação do Índice de Caseinamacropeptídeo (CMP) por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Detecção qualitativa de Amido por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
MANTEIGA	Determinação de Sólidos Totais não gordurosos por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 080-2:2001 (ISO 3727-2:2001), 1ª Edição
MANTEIGA, MARGARINA	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,06%	IDF 12:2004, 3ª edição (ISO 1738)
	Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,1 mEq/kg	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 194:2003, 1ª edição (ISO 17189)
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida LQ: 5 mg/kg	IDF 139:2008 (ISO 9231:2008), 1ª Edição
	Determinação de Ácido Benzoico e/ou Benzoatos por cromatografia líquida LQ: 5 mg/kg	IDF 139:2008 (ISO 9231:2008), 1ª Edição
	Determinação de Matéria Gorda no extrato seco por cálculo LQ: 0,1%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Atividade de Água por eletrometria Faixa: 0,000-1,000	ISO 18787:2017, 1ª Edição
	Detecção qualitativa de Formaldeído por colorimetria	AOAC Official 931.08 - B (Rev. 2005)
	Determinação do Teor de Proteína por Kjeldahl LQ: 0,005 g de Nitrogênio	POP LANA 124 IDF-020-1:2014 (ISO 8968-1)
PRODUTOS LÁCTEOS, EXCETO MANTEIGA	Determinação de Extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,1%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2a Edição Revisada, 2019)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
QUEIJOS	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 004:2004 (ISO 5534), 2ª Edição
	Determinação de Teor de Gordura por gravimetria LQ: 0,1%	IDF 5:2004, 3ª edição (ISO 1735)
MEL	Determinação de Açúcares por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) Sacarose – LQ: 0,10 g /100 g Glicose – LQ: 2,0 g /100 g Frutose – LQ: 2,0 g /100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 977.20 (Rev. 2006)
	Determinação de Acidez por titulometria Acidez livre - LQ: 0,25 meq/kg Acidez lactônica - LQ: 0,25 meq/kg Acidez total - LQ: 0,25 meq/kg	AOAC Official Methods of Analysis. Method 962.19 (Rev. 2005)
	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,1%	NBR 15714-3:2009
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 1 mg de HMF/kg	AOAC Official Methods of Analysis. Method 980.23 (Rev. 2005)
	Determinação de insolúveis por gravimetria LQ: 0,1%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1-14	ABNT NBR 15714-6, 2ª edição, 2020
	Determinação de Umidade por refratometria Faixa: 13,0 a 25,0%	ABNT NBR 15714-2, 2ª edição, 2020
PESCADOS	Determinação de Bases Voláteis Totais por titulometria LQ: 5 mg de N/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação do Desglaciamento por gravimetria LQ: 0,02%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,1%	ISO 1442:1997(E), 2ª Edição
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,1%	ISO 936:1998, 2ª Edição
	Deteção de Polifosfatos por cromatografia líquida	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 2,5 mg de Na/100 g	POP LANA 133 (AOAC Official Method 969.23 (Rev. 2005)
	Determinação de Potássio por fotometria de chama LQ: 2,5 mg de K/100 g	POP LANA 133 (AOAC Official Method 969.23 (Rev. 2005)
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,03 g de ácido oleico / 100 g	ISO 660: 2009, 3ª edição
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1 -14	ISO 2917:1999, 2ª edição
	Determinação da Relação Umidade/Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 10 mg/kg	POP LANA 120 NMKL 196:2013
PRODUTOS CARNEOS	Deteção qualitativa de Amido por colorimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Açúcares Totais por titulometria LQ: 0,5%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de pH por potenciometria	ISO 2917:1999, 2ª edição

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Faixa: 1 -14	
	Determinação da Relação Umidade/Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,1%	ISO 936:1998, 2ª Edição
	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,1%	ISO 1442:1997(E), 2ª Edição
CARCAÇA DE AVES	Teste de Gotejamento ("Dripping Test") por gravimetria LQ: 0,01%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA (2ª Edição Revisada, 2019)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL CASTANHA DO BRASIL, AMENDOIM, MILHO, ARROZ, FEIJÃO, SOJA, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJU, PISTACHIO, AVELÃ, NOZES	Determinação de Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂ por cromatografia líquida de alta eficiência com derivatização pós-coluna e detecção por fluorescência LQ B1: 1,0 µg/kg LQ B2: 0,5 µg/kg LQ G1: 1,0 µg/kg LQ G2: 0,5 µg/kg	MET RCA 031
ÁGUA DE CÓCO	Determinação de Sódio por fotometria chama LQ: 0,1 mg de Na/100 mL	POP LANA 133 (AOAC 963.13 (Rev. 2005))
	Determinação de Potássio por fotometria chama LQ: 0,1 mg de K/100 mL	POP LANA 133 (AOAC 963.13 (Rev. 2005))
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS, VINAGRES, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Grau Alcoólico Real por densimetria LQ: 0,1% (v/v)	- IN nº 24/2005, cad. 04 , método 03; - IN nº 24/2005, cad. 05, método 03; - IN nº 24/2005, cad. 06, método 02; - IN nº 24/2005, cad. 07, método 04 - IAL 217/IV (Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 4ª Edição (1ª Edição

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		Digital), Instituto Adolfo Lutz, 2008; - EBC Method 9.2.1, 2008; - OIV-MA-BS-01, 02 e 04, 2009; - OIV-MA-AS312-01A, 2016
	Determinação de Açúcares Totais por titulometria LQ: 0,5 g/100 g	- IN nº 24/2005, cad. 04, método 13; - IN nº 24/2005, cad. 05, método 08; - IN nº 24/2005, cad. 06, método 11; - IN nº 24/2005, cad. 07, método 14 - IAL 219/IV (Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 4ª Edição (1ª Edição Digital), Instituto Adolfo Lutz, 2008; - IAL 239/IV (Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 4ª Edição (1ª Edição Digital), Instituto Adolfo Lutz, 2008; - IAL 240/IV (Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 4ª Edição (1ª Edição Digital), Instituto Adolfo Lutz, 2008.
	Determinação de Cinzas por gravimetria LQ: 0,298 g/100 mL	- IN nº 24/2005, cad. 04, método 11 - IN nº 24/2005, cad. 05, método 07 - IN nº 24/2005, cad. 06, método 05 - IN nº 24/2005, cad. 07, método 16 - OIV-MA-AS2-04, 2009.
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2-11	- IN nº 24/2005, cad. 04, método 04; - IN nº 24/2005, cad. 07, método 05 - OIV-MA-AS313-15, 2011; - NMKL 179, 2005.
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Acidez Total Titulável LQ: 0,040 g/100 MI	- IN nº 24/2005, cad. 04, método 05; - IN nº 24/2005, cad. 05, método 04; - IN nº 24/2005, cad. 07, método 10 - ISO 750:1998, 2ª edição.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
		- IAL 221/IV (Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 4ª Edição (1ª Edição Digital), Instituto Adolfo Lutz, 2008.
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS	Determinação de Extrato Seco Total por densimetria LQ: 1,0 g/L	- IN nº 24/2005, cad. 04, método 08 - OIV-MA-AS2-03B, 2012.
BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS, VINAGRES	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ: 0,002 g/100 g	- IN nº 24/2005, cad. 05, método 19; - IN nº 24/2005, cad. 06, método 06
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Sólidos Solúveis (°Brix) por densimetria LQ: 0,51º Brix	- IN nº 24/2005, cad. 07, método 08 - OIV-MA-AS2-01A/ OIV-MA-AS2-02, 2012
	Determinação de Sólidos Solúveis (°Brix) por refratometria LQ: 0,5º Brix	- IN nº 24/2005, cad. 07, método 08 - ISO 2173:2003, 2ª edição.
	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,002 g/100 g	- IN nº 24/2005, cad. 07, método 13 -- AOAC Official Method 950.27 (Rev. 2005)
	Determinação de Ácido Ascórbico por titulometria LQ: 2 mg de ácido ascórbico/100 g	- IN nº 24/2005, cad. 07, método 22 - ISO 6557-2:1984, 2ª edição.
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ:10 mg de SO ₂ /kg	AOAC Official Method 990.28 (Rev. 2005)
	Determinação de Ácido Sórbico por cromatografia líquida LQ: 15 mg/kg	NMKL 124, 2ª Edição, 1997
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Ácido Benzoico por cromatografia líquida LQ: 15 mg/kg	NMKL 124, 2ª Edição, 1997
	Determinação de Açúcares em bebidas não-alcoólicas por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: Frutose = 0,3 g/100 mL ou g/100 g Glicose = 0,3 g/100 mL ou g/100 g Sacarose = 0,3 g/100 mL ou g/100 g	POP LANA 144 NMKL 148, Edição 1993.
	Determinação de Cafeína por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,2 mg/100 mL	POP LANA 140 AOAC 979.08 (Rev. 2006)
POLPA DE AÇAÍ	Determinação do Teor de Proteína por Kjeldahl LQ: 0,005 g de Nitrogênio	POP LANA 124 (ISO 1871:2009)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
CERVEJAS	Determinação de Cor em cerveja por espectrofotometria Faixa: 8 a 120	- EBC Method 9.6 e EBC Method 8.5
VINHO E SUCO DE UVA	Determinação de ocratoxina em vinho e suco de uva por HPLC-FLD LQ: 0,2 µg/kg	MET RCA 033
FARINHA DE MANDIOCA	Determinação de Acidez Aquossolúvel por titulometria LQ: 0,05 mEq de NaOH 0,1N/100g	POP LANA 136
	Determinação de Cascas e Entrecascas por gravimetria LQ: 0,1%	IN MAPA nº 52 de 07/11/2011
	Verificação de características organolépticas: aspecto, cor, sabor, odor	IN MAPA nº 52 de 07/11/2011
	Determinação de Corante Artificiais por cromatografia de camada delgada Ausente e Presente	NMKL 114-1985
	Determinação de Granulometria por gravimetria LQ: 0,1%	IN MAPA nº 52 de 07/11/2011
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Acidez Graxa por titulometria LQ: 1,00 mg de KOH/100 g	AACC Method 02-02.02, 2009
	Determinação de Granulometria por gravimetria LQ: 0,1%	AACC Method 66-20.01, 1999
FARINHAS	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,1%	AACC Method 08-12.01, 1999
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,1%	AACC Method 44-15.02, 1999
	Determinação de Fibras Brutas por gravimetria LQ: 0,1%	POP LANA 135
	Determinação de Amido em produtos amiláceos por polarimetria LQ: 0,5%	ISO 10520:1997, 1ª Edição
ÓLEOS VEGETAIS	Verificação de características organolépticas: aspecto, cor	POP LANA 138
	Determinação de Alcalinidade (sabões) por titulometria LQ: 1,5 mg de Oleato de Na/kg	ISO 10539:2002, 1ª Edição
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C Faixa: 0 a 3	ISO 15212-1:1998

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Impurezas Insolúveis em éter de petróleo por gravimetria LQ: 0,1%	ISO 663:2017, 5ª Edição
	Determinação de Índice de Acidez por titulometria LQ: 0,006 mg de KOH/g	ISO 660:2009, 3ª Edição
	Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,1 mEq/kg	ISO 3960:2017, 5ª Edição
	Determinação de Índice de Refração a 40°C por refratometria Faixa: 1,300 - 1,710	ISO 6320:2017(E), 5ª Edição
	Determinação de Umidade e Material Volátil por gravimetria LQ: 0,01%	ISO 662:2016 - Method B, 3ª Edição
	Verificação de características organolépticas: odor, sabor	POP LANA 139
TRIGO, FARINHA DE TRIGO, CAFÉ, FEIJÃO	Determinação de ocratoxina por HPLC-FLD LQ (trigo, farinha de trigo, café, feijão): 0,8 µg/kg	MET RCA 032
PRODUTOS QUÍMICOS	ENSAIOS QUÍMICOS	
FERTILIZANTES MINERAIS DESTINADOS À APLICAÇÃO VIA SOLO	Análise granulométrica Faixa: 0-100%	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção B
	Determinação de fósforo total pelo método gravimétrico do Quimociac Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 2.1
	Determinação de fósforo solúvel em água pelo método gravimétrico do Quimociac Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 3.1
	Determinação de fósforo solúvel em citrato neutro de amônio mais água pelo método gravimétrico do Quimociac Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 4.1
	Determinação de fósforo solúvel em ácido cítrico 2% pelo método gravimétrico do Quimociac Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 5.1
	Determinação de fósforo em amostras contendo fosfito Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 6
	Determinação de nitrogênio total pelo macrométodo da liga de Raney Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 1.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de nitrogênio total pelo micrométodo da liga de Raney Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 1.3
	Determinação de potássio solúvel em água pelo método de fotometria de chama Faixa: 1-60 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 7.1.2
	Determinação de enxofre total pelo método gravimétrico do sulfato de bário (peróxido de hidrogênio) Faixa: 1-100 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 9.4.2
	Determinação de enxofre total pelo método gravimétrico do sulfato de bário (simplificado) Faixa: 1-100 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 9.4.1
FERTILIZANTES MINERAIS DESTINADOS À APLICAÇÃO VIA SOLO	Determinação de enxofre solúvel em água pelo método gravimétrico do sulfato de bário Faixa: 1-100 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 19.2
	Determinação de boro total pelo método espectrofotométrico da azometina-H LQ: 0,02 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 10.2
	Determinação de boro solúvel em água pelo método espectrofotométrico da azometina-H LQ: 0,02 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de cobre total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,016 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 12.1
	Determinação de cobre solúvel em CNA+H ₂ O por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,016 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 18
	Determinação de cobre solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,016 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de zinco total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,004 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 11
	Determinação de zinco solúvel em ácido cítrico 2% por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,004 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 18

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de zinco solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,004 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de manganês total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,012 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 13.1
	Determinação de manganês solúvel em CNA+H ₂ O por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,012 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 18
	Determinação de manganês solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,012 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de ferro total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,03 g/100g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 14.1
	Determinação de ferro solúvel em ácido cítrico 2% por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,03 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 18
FERTILIZANTES MINERAIS DESTINADOS À APLICAÇÃO VIA SOLO	Determinação de ferro solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,03 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de cálcio total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,04 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 8.2
	Determinação de cálcio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,04 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 19.1
	Determinação de magnésio total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,002 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 8.3
	Determinação de magnésio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,002 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 19.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de molibdênio total por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,01 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 15.1
	Determinação de molibdênio solúvel em ácido cítrico 2% por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,01 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 18
	Determinação de molibdênio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,01 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 20.5
	Determinação de cálcio total pelo método volumétrico do EDTA LQ: 1-100 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 8.1
	Determinação de cálcio total pelo método volumétrico do permanganato de potássio LQ: 1-100 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. I. Seção C. Item 8.4
FERTILIZANTES DESTINADOS À APLICAÇÃO FOLIAR, CULTIVO HIDROPÔNICO, FERTIRRIGAÇÃO E SOLUÇÕES PARA PRONTO USO (FERTILIZANTES MINERAIS HIDROSSOLÚVEIS)	Determinação de nitrogênio solúvel em água pelo macrométodo da liga de Raney Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 1.1
FERTILIZANTES DESTINADOS À APLICAÇÃO FOLIAR, CULTIVO HIDROPÔNICO, FERTIRRIGAÇÃO E SOLUÇÕES PARA PRONTO USO (FERTILIZANTES MINERAIS HIDROSSOLÚVEIS)	Determinação de nitrogênio solúvel em água pelo micrométodo da liga de Raney Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 1.2
	Determinação de fósforo solúvel em água pelo método gravimétrico do Quimociac Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 2.1
	Determinação de fósforo em amostras contendo fosfito Faixa: 1-60 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 3
	Determinação de potássio solúvel em água pelo método de fotometria de chama	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 4.2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1-60 g / 100 g	
	Determinação de cálcio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,04 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 5.2
	Determinação de magnésio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,002 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 5.3
	Determinação de enxofre solúvel em água pelo método gravimétrico do sulfato de bário Faixa: 1-100 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 6
	Determinação de boro solúvel em água pelo método espectrofotométrico da azometina-H LQ: 0,02 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 7
	Determinação de zinco solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,004 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 8
	Determinação de cobre solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,016 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 8
	Determinação de manganês solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,012 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 8
	Determinação de ferro solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,03 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 8
	Determinação de molibdênio solúvel em água por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama (FAAS) LQ: 0,01 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 8
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 1-14	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. II. Seção D. Item 15
CORRETIVOS DE ACIDEZ	Análise granulométrica Faixa: 0-100%	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. V. Seção B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de CaO pelo método complexométrico do EDTA LQ: 7 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. V. Seção C. Item 2
	Determinação de MgO pelo método complexométrico do EDTA LQ: 8 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. V. Seção C. Item 2
	Determinação de poder de neutralização (PN) pelo método de titulação ácido-base LQ: 1 g/100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. V. Seção C. Item 1
	Cálculo do poder relativo de neutralização total (PRNT) LQ: 1 g / 100 g	SDA/MAPA IN 37/2017. Cap. V. Seção D
XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX