



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 24

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

MICROBIAL LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA. / MICROBIAL

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0802

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

ENSAIOS QUÍMICOS CONFERIR

LÁCTEOS
CASEÍNAS

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,1 mL NaOH 1N

ISO 5547: 2008 [IDF 91:2008]

LÁCTEOS
LEITE FLUIDO
CREME DE LEITE

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,05 g ácido láctico/100 g – Leite fluido
LQ: 0,1 g ácido láctico/100 g – Creme de leite

AOAC Intl., OMA – 22a edição,
Método 947.05

LÁCTEOS
LEITES
FERMENTADOS

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,3 g ácido láctico/100 g

ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM
150:2012]

LÁCTEOS
LEITE EM PÓ

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,5 mL NaOH/10 g SNG

ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]

LÁCTEOS
MANTEIGA, GORDURA
ANIDRA DE LEITE

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,2 milimol/100g (manteiga)
LQ: 0,056 g ácido oleico/100g (gordura anidra de leite)

ISO 1740:2004 [IDF 6:2004]

LÁCTEOS
MANTEIGA DA TERRA
(DE GARRAFA) E
MANTEIGA COMUM

Determinação de acidez por titulometria
LQ: 0,1% SAN

Métodos Oficiais para Análise de
Produtos de Origem Animal -
2022, Mét. 2.2

LÁCTEOS
LEITE E PRODUTOS
LÁCTEOS

Determinação de ácido sórbico e ácido benzóico por
cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com
detector espectrofotométrico (UV/Vis)
Ácido sórbico e ácido benzóico:
LD: 0,0005 g/100g ou 5 mg/kg
LQ: 0,003 g/100g ou 30 mg/kg

ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 24/11/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de atividade de água LQ: 0,01	ISO 18787:2017
	Determinação de cálcio e magnésio por espectrometria de absorção atômica com chama LQ: 0,01 g/100 g (cálcio) LQ: 0,018 g/100 g (magnésio)	NMKL 153:1996
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA, RDC 360/2003
LÁCTEOS CASEÍNA ALIMENTAR AO ÁCIDO E LÁCTICA	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 5544:2008 [IDF 89:2008]
LÁCTEOS CASEÍNA ALIMENTAR AO COALHO E CASEINATOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 5545:2008 [IDF 90:2008]
LÁCTEOS DOCE DE LEITE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22a edição, Método 930:30
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	AOAC Intl., OMA 22ª edição, Método 945:46
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,03 g NaCl/100 g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de densidade relativa do leite a 15 °C por densimetria digital Faixa de trabalho: 0,1 a 3,00	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.11
LÁCTEOS LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 67 g /100 g	ISO/TS 17758:2014 [IDF/RM 87:2014]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 8851-2:2004 [IDF 191-2:2004]
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]
LÁCTEOS LEITE FLUIDO, LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) ou sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.19.1
LÁCTEOS CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 1,3 g/100 g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004]
LÁCTEOS RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.40.7
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE EM PÓ	Determinação de índice de caseinomacropéptideo (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector UV/Vis LQ: 9,0 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.24
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de índice de caseinomacropéptideo (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector UV/Vis LD: 2,0 mg/L LQ: 7,0 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.25
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de índice crioscópico (Determinação do ponto de congelamento) Faixa de trabalho: 0,000 °C a – 0,643 °C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
LÁCTEOS LEITE EM PÓ	Determinação de índice de insolubilidade por inspeção visual LQ: 0,10 mL	ISO 8156:2005 [IDF 129:2005]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,1 mEq O ₂ /kg	AOAC Intl., OMA 22 ^a . edição, Método 965.33
LÁCTEOS LEITE FLUIDO, LEITE EM PÓ E CREME DE LEITE	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração LQ: 0,5 g/100 g (creme de leite e leite fluido) LQ: 1,9 g/100 g (leite em pó)	ISO 22662:2007 [IDF 198:2007]
LÁCTEOS CASEINATOS	Determinação de lactose por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,1 g/100 g	ISO 5548 - IDF 106:2004
LÁCTEOS BEBIDA LÁCTEA, LEITE FLUIDO E LEITE FERMENTADO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
LÁCTEOS CASEÍNA E CASEINATOS QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
LÁCTEOS LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1736:2008 [IDF 9:2008]
LÁCTEOS MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DE LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 1,7 g/100 g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
LÁCTEOS CREME DE LEITE E NATA	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 0,1g/100 g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
LÁCTEOS DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios por gravimetria. LQ: 0,1g/100 g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de lipídios com butirômetro – Método Gerber LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios com butirômetro de queijo (Método Van Gulik) LQ: 1,25 g/100 g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de extrato seco por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
LÁCTEOS QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.22.8 e 2.22.9
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio total – Proteína – Método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,50 g/100g	ISO 14891:2002[IDF 185:2002]
LÁCTEOS CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de partículas queimadas por comparação visual LQ: Disco A	ISO 5739:2003 [IDF 107:2003]
LÁCTEOS LEITE EM PÓ	Determinação de partículas queimadas por comparação visual LQ: Disco A	ADPI - Bulletin 916
LÁCTEOS CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 5550:2006 [IDF 78:2006]
LÁCTEOS DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.40.2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.20.3
LÁCTEOS SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de extrato seco total (EST) LQ: 0,42 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
LACTEOS LEITE EM PÓ E LEITE CONDENSADO	Determinação de proteína em ESD - Cálculo	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.37
LACTEOS CASEÍNA E CONCENTRADOS PROTEICOS	Determinação de proteína em base seca - Cálculo	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.37
LÁCTEOS SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 a 13	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.36
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO	Determinação de sacarose por polarimetria LQ: 0,7 g/100 g	ISO 2911:2004 [IDF35:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.5
LÁCTEOS LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Determinação de umectabilidade por cronometria LQ: 2 s	ISO/TS 17758:2014 [IDF/RM 87:2014]
LÁCTEOS LEITE EM PÓ SORO DE LEITE EM PÓ CONCENTRADOS PROTEICOS EM PÓ QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,4 g/100 g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 3727-1:2001 [IDF 80-1:2001]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE EM PÓ	Determinação de uréia. LQ: 4 mg/100 mL	PQ 038
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de álcool etílico (Substâncias Redutoras Voláteis - Álcool Etilico)	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.38
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét 2.6
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.9
LÁCTEOS LEITE PASTEURIZADO	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.21
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído (ácido cromotrópico)	AOAC Intl., OMA – 22a edição, Método 931.08:1931
LÁCTEOS LEITE PASTEURIZADO	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.35
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 2.35
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét 2.14
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa (detecção) de sacarose em leite por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét 2.15

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de ácido sórbico e ácido benzóico por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector UV/Vis Ácido sórbico e ácido benzóico: LD: 0,001 g/100g LQ: 0,002 g/100g	NMKL 124:1997 Amd:2007
	Determinação de amido por polarimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 10520:1997
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.6
	Determinação da atividade de água LQ: 0,01	ISO 18787:2017
	Determinação de cálcio em base seca, por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,01 g/100 g (cálcio)	NMKL 153:1996 Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.9
	Determinação de cálcio e magnésio por espectrometria de absorção atômica LQ: 0,01 g/100 g (cálcio) LQ: 0,018 g/100 g (magnésio)	NMKL 153:1996
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA, RDC 360/2003
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de cloretos em NaCl por titulometria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,25 mEq O ₂ /kg	ISO 3960:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de lipídios com butirômetro – Método Gerber LQ: 3,0 g/100 g	NMKL 181:2005
	Determinação de lipídios totais por extração (Soxhlet) LQ: 0,03 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,001 g/100 g	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,0002 g/100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,00075 g NaNO ₂ /100 g (nitratos) LQ: 0,001 g NaNO ₂ /100 g (nitritos)	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrogênio total – Proteína – Método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,50 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 992.15
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,7 g/100 g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de Trabalho: 1 a 13	ISO 2917:1999 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.23
	Determinação da relação umidade/proteína em aves	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação da relação umidade/proteína – Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.25
	Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ: 15% de partículas ósseas menores que 0,5 mm Presença/Ausência de partículas ósseas maiores que 0,85 mm	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.27
	Determinação do teste de gotejamento (dripping test) por gravimetria LQ: 0,1 %	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.28
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 1.4
	Determinação qualitativa de formaldeído (ácido cromotrópico)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação qualitativa de formaldeído (ácido cromotrópico)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
	Determinação de acidez em óleo de pescado por titulometria LQ: 0,1 g ácido oleico/100 g	ISO 660:2009
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 5.3
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 0,001 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de atividade de água LQ: 0,01	ISO 18787:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 2 mg N/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 5.5
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA, RDC 360/2003
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de cloretos em NaCl por titulometria LQ: 1,0 g/10g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de cloretos em NaCl por titulometria LQ: 1,6 g/100 g	CODEX STAN 167:1989
	Determinação de cloretos em NaCl por titulometria LQ: 1,6 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 5.6
	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 1 %	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 5.8
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1 g/kg	ISO 23776:2021 – Item 7 –
	Determinação de histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico UV/Vis LQ: 20 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de índice de peróxidos por iodometria. LQ: 0,25 mEq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação de lipídios por butirometria – Método Gerber LQ: 3,0g/100g	NMKL 181:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de lipídios totais por extração (Soxhlet) LQ: 0,03 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,001 g/100 g	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,0002 g/ 100 g	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,00075 g NaNO ₂ /100 g (nitratos) LQ: 0,001 g NaNO ₂ /100 g (nitritos)	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrogênio total – Proteína – Método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,50 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 992.15
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,9 g/100 g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação da relação umidade/proteína - Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 5.22
	Determinação de sódio e potássio por espectrometria de absorção atômica (EAA) LQ: 8 mg/100 g (sódio) LQ: 6 mg/100 g (potássio)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ:1,9 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.46B – item a
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Umidade LQ:0,24 g/100g	Codex Stan 167-1989
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios método de hidrólise ácida e gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 10	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét 4.2
	Determinação de proteína – Nitrogênio Total – Método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 1,50 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 992.15
	Determinação do resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 4.4
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 0,4 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.30
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de acidez livre, acidez lactônica e acidez total por titulometria LQ: 1,25 mEq/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 962.19
	Determinação de açúcares redutores (frutose e glicose) e sacarose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico UV/Vis LQ: 3,7 g/100 g (frutose) LQ: 2,5 g/100 g (glicose) LQ: 0,002 g/100 g (sacarose)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.20

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis	Harmonised Methods of the International Honey Commission - Diastase:2009
	Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 958.09
	Determinação de HMF por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,4 mg HMF/Kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 980.23
	Determinação de insolúveis por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 10	ABNT NBR 15714-6:2020
	Determinação do resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ABNT NBR 15714-3:2009
	Determinação do resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 3.17.1
	Determinação do resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 3.17.2
	Determinação de umidade por refratometria Faixa de trabalho: 13 g/100 g a 25 g/100 g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 969.38 B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de atividade de água LQ: 0,01	ISO 18787:2017
	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA, RDC 360/2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de nitrogênio total – Proteína – Método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 2,60 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 992.15
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 2,60 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 990.03
	Determinação de perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO	Determinação de cor aparente por espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 uH	SMWW - 23ª Edição, Método 2120-C
	Determinação de cor aparente por comparação visual LQ: 5 Uh	SMWW - 23ª Edição, Método 2120-B
	Determinação de turbidez por nefelometria LQ: 0,4 NTU (uT)	SMWW - 23ª Edição, Método 2130-B
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Determinação de cor aparente por espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 uH	SMWW - 23ª Edição, Método 2120-C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA DE ABASTECIMENTO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cor aparente por comparação visual LQ: 5 uH	SMWW - 23ª Edição, Método 2120-B
	Determinação de turbidez por nefelometria LQ: 0,4 NTU (uT)	SMWW - 23ª Edição, Método 2130-B
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008 ISO 21527-2: 2008
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS LÁCTEOS	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
(CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832: 2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g	ISO 4831:2006
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g	APHA CMMEF. Chapter 9. 5 th ed
	Coliformes totais e termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 7
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.1 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; ALIMENTOS PARA ANIMAIS LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 998.08
(CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/mL LQ: zero NMP/g Presença/Ausência	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva – Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Estafilococos coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g	ISO 6888-3:2003
	<i>Estafilococos coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021 ISO 6888-2:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella spp</i> - 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: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Esterilidade Comercial	MAPA. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Mét. 9
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Tubos Múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/g LQ: zero NMP/mL	ISO 16649-3:2015
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Salmonella</i> – Detecção, enumeração e sorotipagem Presença/Ausência	ISO 6579-3:2014
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94:2003
	Bactérias Acidófilas Específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL LQ:10UFC/g	ISO 7889:2003
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença / Ausência (Vidas®)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2007.06
ALIMENTOS PROCESSADOS	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença / Ausência (Vidas®)	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2007.06
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/mL LQ: zero NMP/g	APHA CMMEF. Chapter 9. 5th ed
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae – Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em PETRIFILM LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.1 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021 ISO 6888-2:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/mL LQ: zero NMP/g	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMEIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/gmL LQ: 100 UFC/g	ISO 6611: 2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: zero NMP/mL LQ: zero NMP/g	APHA CMMEF. Chapter 9. 5th ed
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella sp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189 :2013
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Enterococcus intestinal</i> spp– Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, ÁGUA DE CHILLER E GELO	Microorganismos heterotróficos estritos e facultativos viáveis LQ: 1 UFC/1 mL	SMWW - 23ª edição, Método 9215 A e B
(CONTINUAÇÃO)	Micro-organismos viáveis a 22 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Micro-organismos viáveis a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS, SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARCAÇAS BOVINAS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 991.14
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2003.1 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em Petrifilm LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva – 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: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTOS, SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS BOVINAS	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> sp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> sp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB DE EQUIPAMENTO	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 2004.02
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189 :2013
	<i>Enterococcus</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0802	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO (CONTINUAÇÃO)	Microorganismos heterotróficos estritos e facultativos viáveis LQ: 1 UFC/1 mL	SMWW - 23ª edição, Método 9215 A e B
	Micro-organismos Viáveis a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Micro-organismos Viáveis a 22 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
XXX	XXX	XXX