



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 16

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	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 SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW – Método 9215 B. 23 nd Ed., 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (para água potável) LQ: 1,8 NMP/100 mL (para água não potável)	SMWW, Método - 9221 B, C, E. 23 nd Ed., 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 14189: 2013
Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>		
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS		

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 02-9-2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611/ IDF 94:2004
(CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889/ IDF 117:2003
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA. Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 6. 2019
	Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 991.14. 21 th Ed. 2019.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo9. Itens – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 2003.01. 21 th Ed. 2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.
(CONTINUAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 6888-1: 2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. - OMA 2004.02. 21 th Ed. 2019
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA 2016.08. 21 th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Int. – OMA, Método 2011.03. 21 th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, Método 2016.01. 21 th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA DE CHILLER E GELO</p>	<p>Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL</p> <p>Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL (para água potável) LQ: 1,8 NMP/100 mL (para água não potável)</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL</p> <p>Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0 UFC/250 mL</p>	<p>ISO 4833-1:2013</p> <p>SMWW – Método 9215 B. 23nd Ed., 2017</p> <p>ISO 6222:1999</p> <p>ISO 9308-1:2014 / Amd 2016</p> <p>SMWW – método 9221 B, C, E. 23nd Ed., 2017</p> <p>ISO 14189:2013</p> <p>ISO 7899-2:2000</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>CARNES PRODUTOS CÁRNEOS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 4833-1:2013</p> <p>ISO 7937:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA. Manual de Métodos Oficiais Capítulo 6. 2019
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 21 th Ed. 2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1.: 2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de) imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 21 th Ed. 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl, - OMA, método 2016.08. 21 th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/15-09/16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	ISO 11290-1:2017
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>CARNES</p> <p>PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p><i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p> <p>Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - (pH ≥4,6)</p>	<p>AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2003.11. 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 21th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>AOAC Intl. OMA, método 2016.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p> <p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais Capítulo 8. 2019</p>
<p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</p>	<p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>MAPA. Manual de Métodos Oficiais Capítulo 6. 2019</p> <p>POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 6888-1: 2021</p> <p>POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</p> <p>(CONTINUAÇÃO)</p>	<p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>AOAC Intl – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 21th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p>
<p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>ISO 7937:2004</p> <p>ISO 15213:2003.</p> <p>MAPA - Manual de Métodos Oficiais Capítulo 6. 2019</p> <p>POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>ISO 6888 – 1: 2021</p> <p>POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.</p> <p>ISO 6888-3:2004.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 21th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p>
<p>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</p>	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>ISO 6888-3:2004.</p> <p>AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 21th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p>
<p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 21th E d. 2019 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 Itens 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	MAPA. Manual de Métodos Oficiais Capítulo 6. 2019
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21 th Ed. 2019.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl - OMA 2003.01. 21 th ed. 2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 6888-3:2004</p> <p>ISO 6888-1: 2021</p> <p>POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.</p> <p>AOAC Intl. - OMA 998.08. 21th ed. 2019.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>AOAC Intl. - OMA, método 2016.01. 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p>
<p>ALIMENTOS E BEBIDAS</p> <p>OVOS E DERIVADOS</p>	<p>Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 4833-1:2003</p>
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 21528-2:2017</p>
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 21th Ed. 2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.</p>
	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p>	<p>ISO 6888-3:2004</p>
	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 6888-1 2021</p>
	<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	<p>POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.</p>
	<p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p>	<p>AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 21th Ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p>
	<p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>ISO 6579-1:2017.</p>
	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16.</p>
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g</p>	<p>ISO 6888-3:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>SUPERFÍCIES (SWAB)</p>	<p>Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaioswab</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNAswab</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/swab</p> <p><i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/swab</p>	<p>AOAC Intl – OMA, método 990.12. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2003.01. 21th Ed. 2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 21th Ed. 2019.</p> <p>AOAC Intl. OMA 2011.03. 21th ed. 2019 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 21th Ed. 2019 AFNOR 3M 01/16-11/16</p> <p>AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 21th Ed. 2019.</p> <p>ISO 11290-1:2017</p>
<p><u>SAÚDE HUMANA</u></p> <p>ÁGUA PARA HEMODIÁLISE, PARA DIÁLISE, PARA ÁGUA</p>	<p>Determinação de Endotoxinas bacterianas pela técnica de LAL – Técnica semi-quantitativa</p>	<p>POP.LM.059</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>LÁCTEOS</p> <p>LEITE</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL ou LQ:0,1 SAN/100g</p>	<p>AOAC - Method 947.05 - 21th Ed ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012 MAPA. Manual de métodos oficiais 2019 – Métodos 2-2.2 e 2-2.3.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
<p>LÁCTEOS</p> <p>LEITE</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação de acidez total por volumetria LQ:0,10 g/ SNG LQ: 0,10 mmoles/100 g de matéria gorda</p>	<p>ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO 1740/ IDF 6:2004</p>
		<p>ISO 9231:2008/ IDF 139:2008</p>
	<p>Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ:33mg/Kg</p>	<p>ISO 2911:2004</p>
	<p>Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais 2019 - Método 2 - 2.7</p>
	<p>Determinação qualitativa de amido</p>	<p>ISO 1738 / IDF 12:2004</p>
	<p>Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ:0,01 g/100g</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2 – 2.10</p>
	<p>Determinação qualitativa de cloretos</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2 – 2.12</p>
	<p>Determinação de densidade relativa à 15°C por densimetria Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL</p>	<p>AOAC - Method 931.08 - 21th Ed</p>
	<p>Determinação qualitativa de formaldeído</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2 – 2.15</p>
	<p>Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2 – 2.16</p>
	<p>Detecção de sacarose por reflectometria</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Método 2 – 2.20.1 ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004</p>
	<p>Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p>	<p>ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010</p>
	<p>Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p>	<p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2.22.</p>
<p>Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por reação de cor</p>	<p>ISO 1211/ IDF 1:2010 ISO 2450/ IDF 16:2008</p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
<p>LÁCTEOS</p> <p>LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)</p>	<p>Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de gordura total pelo método de butirometro Queijos, LQ:0,50 g/100g Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL</p> <p>Determinação do ponto de congelamento por termometria</p> <p>Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 15mg/ L</p> <p>Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,10 mg/Kg</p> <p>Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo processo Spray Drier pelo método "Water Disc"</p> <p>Determinação qualitativa de peroxidase</p> <p>Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g</p> <p>Determinação qualitativa de álcool etílico</p> <p>Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14</p>	<p>ISO 1736/ IDF 9:2008 ISO 1737/ IDF 13:2008 ISO 17189/ IDF 194:2003</p> <p>NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008</p> <p>ISO 5764/ IDF 108:2009</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Método 2 2.25.</p> <p>AOAC - Method 965.33 - 21th Ed</p> <p>ADPI Bulletin 916</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2.35.</p> <p>ISO 8968-1/ IDF 20-1:2016</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 2.38.</p> <p>ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010 ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1 ISO 5537:2004 ISO 5534/ IDF 4:2004</p> <p>AOAC - Method 945.46 - 21th Ed AOAC – Method 930.30 - 21th Ed</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Método 2 - 2.36</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ:100 mg/Kg	NMKL 124:1997
PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de amido	MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 1 – 1.4
	Determinação de amido/carboidrato por volumetria LQ:0,5 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 –Método 1 - 1.6
	Determinação de atividade de água por termometria	ABNT NBR ISO 18787:2019
	Cálcio na base seca espectrometria de absorção atômica com chama LQ:0,05 g/100g	NMKL 153:1996
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC - Method 931.08 - 21 th Ed
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo	MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Métodos 1 - 1.15 e 1.24.
	Determinação de lipídios pelo método de Butirometro LQ:0,5 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,001 g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14	ISO 2917:1999 MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Método 2 – 2.36
	Teste de gotejamento em carcaças de frango congeladas	MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Capítulo 1 - 1.27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação da perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 1442:1997
PRODUTOS CÂRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 936:1998
OVOS E DERIVADOS	<p>Determinação de gordura pelo método Rose-Gottlieb LQ:0,1 g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14</p> <p>Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,20 g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p> <p>Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ:0,10 g/100g</p>	<p>AOAC - Method 925.32 - 21th Ed</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 – Método 2 – 2.36</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>MAPA. Manual de métodos oficiais: 2019 - Método 4 - 4.4</p> <p>AOAC - Method 925.30 - 21th Ed</p>