

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 43

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LGQ LABORATÓRIO LTDA

ACREDITAÇÃO Nº

0914

TIPO DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca;	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS@LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94) PA-MB 067
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 39, 5ª edição

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 05/10/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e Isolamento. Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Métodos 2003.07 e 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3:2015 ISO 7251:2022
	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS®)	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl, 21ª edição – Método 060903
	Teste de Esterilidade Comercial – Incubação da amostra LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 8
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 8, 5ª edição
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Sorotipificação de <i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02- 06/94) PA-MB 067
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32- 10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos	ENSAIOS BIOLÓGICOS Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 39, 5ª edição
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e Isolamento. Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Métodos 2003.07 e 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3:2015 ISO 7251:2022
	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS®)	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 21ª edição – Método 060903
	Teste de Esterilidade Comercial – Incubação da amostra. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petriplate Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petriplate Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petriplate Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 8, 5ª edição
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos carnes	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004	
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010	
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017	
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.(VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02	
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020	
	Sorotipificação de <i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3: 2004	
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
		Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06
		<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006	
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 39, 5ª edição
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e Isolamento. Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Métodos 2003.07 e 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 16649-3:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS®)	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 21ª edição – Método 060903
	Teste de Esterilidade Comercial – Incubação da amostra LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA - 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capitulo 8, 5ª edição
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determição quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Sorotipificação de <i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94) PA-MB 067
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 21ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 39, 5ª edição
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e Isolamento. Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Métodos 2003.07 e 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 998.08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS®)	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 21ª edição – Método 060903
	Teste de Esterilidade Comercial – Incubação da amostra LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 8, 5ª edição
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Alimentos para animais	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Sorotipificação de <i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Produtos da Colméia	Bolores e leveduras - Contagem por Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Produtos da Colméia	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32- 10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System) LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Sorotipificação de <i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Amostras ambientais	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC	ISO 4833-2:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª edição, Capítulo 8
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C ISO 4833-2:2013 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/ 3M) LQ: 1 UFC	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Amostras ambientais	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate / 3M) LQ: 1 UFC	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M) LQ: 1 UFC	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 998.08
	<i>Salmonella spp.</i> Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC	ISO 6888-1:1999
	Coliformes totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC	ISO 4832:2006
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª Edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP	ISO 4831:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Amostras ambientais	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System) LQ: 10 UFC	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Métodos 2003.07 e 2003.11
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e Isolamento. Presença/ Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 39, 5ª edição
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Capítulo 9, 5ª edição
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias e facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5ª edição, Capítulo 8.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®)	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2004.02
	Bactérias acidófilas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/ 3M) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 997.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-2:2001 ISO 7251:2022
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2003.08
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate Method) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa enterotoxinas (VIDAS)	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2007.06
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®LIS)	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS®UP)	AOAC Intl., OMA, 21ª Edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO 12/32-10/11
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos -Especiarias na Íntegra ou moidas	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Método (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 2011.03
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate / 3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 991.14
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Coliform Count Plate/ 3M) LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5ª edição Capítulo 9
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 990.12 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos -Especiarias na Íntegra ou moídas	ENSAIOS BIOLÓGICOS		
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5ª edição, Capítulo 8	
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013	
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Aerobic Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 990.12	
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Petrifilm Yeast and Mold Count Plate/ 3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 997.02	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008	
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Gelo	Microorganismos aeróbios viáveis a 22°C ou 36°C (mesófilos) - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/100mL	ISO 6222:1999
		Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. Part 1 SMWW 23ª Edição, Método 9222 B e H
Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL		SMWW 23ª Edição, Método 9222 D	
<i>Clostridium perfringens</i> - Contagem em membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL		ISO 14189:2013	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Gelo	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Microorganismos Heterotróficos estritos e facultativos viáveis – Contagem por inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW 23ª Edição, Método 9215 B
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 23ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 19250:2010
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/salobra - Água residual	Microorganismos aeróbios viáveis a 22°C ou 36°C (Mesófilos) - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Microorganismos heterotróficos estritos e facultativos viáveis - Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW 23ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. Part 1 SMWW 23ª Edição, Método 9222 B e H
	Coliformes termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 23ª Edição, Método 9222 D
	Contagem <i>Clostridium Perfringens</i> - Contagem em membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 23ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos/ Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000. Part 2
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa	ISO 19250:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS - Alimentos processados	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de proteína pelo método titulométrico (Kjeldahl) LQ: 0,42g/100g	PA-FQ 017
	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01 SAN%	PA-FQ 141
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,21g/100g	PA-FQ 009
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,37g/100g	PA-FQ 008
	Determinação de lipídios (Soxhlet) pelo método gravimétrico LQ: 0,34g/100g	PA-FQ 007
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	PA-FQ 054
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	PA-FQ 084
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	PA-FQ 084
	Determinação de cloretos por argentometria LQ: 0,17g NaCl/100g	PA-FQ 006
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,8mEq O ₂ /kg	PA-FQ 018
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico LQ: 0,1g/100g	PA-FQ 019
	Determinação de amido pelo método titulométrico LQ: 0,73g/100g	PA-FQ 003
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos carnes	Determinação do teor de ossos por gravimetria LQ: 1,0g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.27
	Determinação de amido e carboidratos totais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,74g/100g – Amido LQ: 0,8g/100g – Carboidratos totais	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.6
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol LD: 0,04g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.4

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos Cárneos	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base Seca	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.9
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 1,0g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de relação umidade/proteína pelo método de cálculo	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.16
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (<i>dripping test</i>)	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.28
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001g/100g – Ácido sórbico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001g/100g – Ácido benzóico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,97g P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.10
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.24

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos Cárneos	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.18 ISO 3960:2017
	Determinação de sódio por fotometria de chama LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por fotometria de chama LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 969.23
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de lipídios (Soxhlet) pelo método gravimétrico LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 1.25
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 5.5

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos Carneos	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de acidez pelo método titulométrico LQ: 0,09 SAN%	PA-FQ 146
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Gelatina e colágeno	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.36
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca	Determinação de amido e carboidratos totais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,74g/100g – Amido LQ: 0,8g/100g – Carboidratos totais	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.6
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 1,0g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.17 NMKL 181:2005
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001g/100g – Ácido sórbico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001g/100g – Ácido benzóico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997
	Determinação de sódio por fotometria de chama LQ: 20mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por fotometria de chama LQ: 20mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 969.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.6
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.21
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol LD: 0,04g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.4
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,97g P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.16 ISO 3960:2017
	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 0,5g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 5.8
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 5.22

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base seca	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 1.9
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 5.5
	Determinação de lipídios (Soxhlet) pelo método gravimétrico LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 2,25g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 925.32
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 4.3
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 1,02g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 925.30
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 4.2
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico LQ: 0,21g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 4.4
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Rações e ingredientes para rações	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,10g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 927.02 PA-FQ 019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Rações e ingredientes para rações	ENSAIOS QUÍMICOS		
	Determinação de fósforo por espectrofotometria LQ: 0,05g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 965.17	
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,17g NaCl/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 943.01 PA-FQ 006	
	Determinação de gordura ou extrato etéreo por gravimetria LQ: 0,34g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 920.39 PA-FQ 007	
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,37g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 925.04 PA-FQ 008	
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 942.05	
	Determinação de proteína por titulometria LQ: 0,42g/100g	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 2001.11 PA-FQ 017	
	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 0,23mg NaOH/g	PA-FQ 140	
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,06g/100g	PA-FQ 011	
	Determinação de digestibilidade em pepsina pelo método gravimétrico LQ: 1,72g/100g	PA-FQ 020	
	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Óleos e gorduras	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
		Determinação de antioxidantes por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,69mg/kg – BHA LQ: 5,00mg/kg – BHT LQ: 4,73mg/kg – TBHQ	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 983.15
		Determinação de impurezas insolúveis em éter LQ: 0,02g/100g	AOCS, Official Methods, 7ª Edição – Método Ca 3a-46
Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,11g ác oleico/100g		AOCS, Official Methods, 7ª Edição – Método Ca 5a-40 PA-FQ 141	
Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,3mEq O ₂ /kg		AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 965.33	
Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,05g/100g	PA-FQ 008		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de atividade diastásica pelo método enzimático LQ: 8,0 DN	AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 958.09
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2,26mEq/kg – Acidez total LQ: 1,79mEq/kg – Acidez livre	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 962.19
	Determinação de umidade por refratometria Faixa: 13 a 25%	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 969.38
	Determinação de insolúveis por gravimetria LQ: 0,01g/100g	NBR 15714-5:2009
	Determinação de resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,19g/100g	NBR 15714-3:2009
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção de índice de refração LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose	AOAC Int., OMA, 21ª edição – Método 977.20
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	PA-FQ 054
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Própolis e pólen	Determinação de resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,19g/100g	NBR 16956-3:2021
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído	Determinação de densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 0,001 a 2,000g/cm ³	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.11
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.15
	Determinação de peróxido de hidrogênio por colorimetria LD: 0,25mL/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.15
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.24
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.6
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro LQ: 0,4g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,67g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de Índice crioscópico por crioscopia Faixa de uso 0,000°C a -0,621°H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação de peroxidase por colorimetria	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.35
	Determinação de fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.21
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010] NMKL 40:2005
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico LQ: 1,02g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,11g ác láctico/100mL	AOAC Intl., OMA, 21ª Edição – Método 947.05
	Determinação qualitativa de cloreto por colorimetria	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.9
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por colorimetria	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.38
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Creme de leite	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,08g ác láctico/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 947.05
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 3,83g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES) lipídios totais LQ: 3,83g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Creme de leite	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico LQ: 1,02g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação de umidade e voláteis em lácteos a 105°C pelo método gravimétrico LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite em pó	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2mL de NaOH 0,1/10g	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.15
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.24
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916:1971
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 1,1g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite em pó	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,20g/100g	ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 0,20g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,16g ác láctico/100g	ISO 11869:2012 [IDF 150:2012]
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,67g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco, lipídios totais LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico LQ: 0,10 g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Manteiga	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,38milimoles/100g LQ: 0,19 g ác. oleico/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004] PA-FQ 159
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12g NaCl/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 965.33
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 3,67g/100g	ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,10g/100g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]
	Determinação de umidade e voláteis em lácteos pelo método gravimétrico LQ: 0,18g/100g	ISO 3727-3: 2001 [IDF 80-1:2001]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Manteiga	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 3,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico LQ: 10,51g/100g	ISO 3727: 2001 [IDF 80-1:2001]
	Determinação de extrato seco desengordurado, e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19 ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]
	Determinação de acidez SAN por titulometria LQ: 0,4SAN%	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.2
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Concentrado proteico	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico LQ: 0,97g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2005]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 0,97g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2005]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Concentrado proteico	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Queijo e derivados	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,65g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 05:2004]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade e voláteis em lácteos a 105°C pelo método gravimétrico LQ: 4,28g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro LQ: 2,0g/100g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 2,0g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1735:2004 [IDF 05:2004] ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico LQ: 2,40g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Queijo e derivados	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 2,40g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite condensado	Determinação de açúcares por cromatografia líquida por Detecção de índice de refração LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose LQ: 0,01g/100g – Maltose LQ: 0,01g/100g – Lactose	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.5 NMKL 148:1993
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 10mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.25
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,17g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.19
	Determinação de umidade e voláteis em lácteos a 105°C pelo método gravimétrico LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite condensado	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,17g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Doce de leite	Determinação de umidade e voláteis em lácteos a 105°C pelo método gravimétrico LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 21ª edição – Método 930.30 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Doce de leite	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 4,51g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 1ª Edição, 2022 - Método 2.19
ALIMENTOS E BEBIDAS - Gelo	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico comprimento de onda único LQ: 5,0 µH (Pt/Co)	SMWW 23ª Edição, Método 2120C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,0 a 12,0	AOAC Intl., OMA, 21ª edição - Método 973.41
	Determinação de ferro pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 065
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno LQ: 0,20mg/L	PA-FQ 073
	Determinação de fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 063
	Determinação de alumínio pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 064
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 068
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-NO ₂ B
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 2,43mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,09mg/L	PA-FQ 066
	Determinação de amônia/nitrogênio amoniacal pelo Espectrofotométrico LQ: 0,08mg/L	PA-FQ 062
	Determinação de sulfeto de hidrogênio pelo método espectrofotométrico LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 072
	Determinação de zinco pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02mg/L	PA-FQ 044
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico LQ: 3,00mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-CI B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO			
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE			
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO		
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> - Gelo	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>			
	Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6,35mg CaCO ₃ /L	SMWW 23 ^a Edição, Método 2340C		
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,1 NTU	SMWW 23 ^a Edição, Método 2130B		
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 4,80mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 2540C		
	Determinação de condutividade eletrolítica LQ: 0,1µS/cm	SMWW 23 ^a Edição, Método 2510B		
	Determinação de dióxido de carbono livre pelo método titulométrico LQ: 2,20mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 4500-CO ₂ -C		
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 0,96mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 4500-SO ₄ ²⁻ -E		
	Determinação de nitrato pelo método espectrofotométrico LQ: 0,51mg/L	PA-FQ 067		
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre dureza total e concentração do cálcio como CaCO ₃) LQ: 0,99mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 3500-Mg B		
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 5,0mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 3500-Na B		
	Determinação de potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 5,0mg/L	SMWW 23 ^a Edição, Método 3500-K B		
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/ salobra	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico comprimento de onda único LQ: 5,0 µH (Pt/Co)	SMWW 23 ^a Edição, Método 2120C		
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,0 a 12,0	AOAC Intl., OMA, 21 ^a edição - Método 973.41		
	Determinação de fosfatos pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 070		
	Determinação de ferro pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 065		
	Determinação de fósforo pelo método espectrofotométrico LQ: 0,16mg/L	PA-FQ 070		
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno LQ: 0,20mg/L	PA-FQ 073		
	Determinação de manganês pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 061		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/ salobra	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de fluoreto pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 063
	Determinação de alumínio pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 064
	Determinação de sílica pelo método espectrofotométrico LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 069
	Determinação de sílica pelo método colorimétrico LQ: 0,09mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-SiO ₂ D
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 068
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-NO ₂ B
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 2,43mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,09mg/L	PA-FQ 066
	Determinação de amônia/nitrogênio amoniacal pelo método espectrofotométrico LQ: 0,08mg/L	PA-FQ 062
	Determinação de sulfeto de hidrogênio pelo método espectrofotométrico LQ: 0,10mg/L	PA-FQ 072
	Determinação de zinco pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02mg/L	PA-FQ 044
	Demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio de 5 dias LQ: 0,50mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5210B
	Determinação de óleos e graxas totais pelo método de extração Soxhlet LQ: 10,00mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520D
	Determinação oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida LQ: 1,15mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-O C
	Determinação de oxigênio consumido, método do permanganato de potássio LQ: 1,06mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade total LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a hidróxido LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a bicarbonato LQ: 4,00mg CaCO ₃ /L – Alcalinidade a carbonato	SMWW 23ª Edição, Método 2320B-4a
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico LQ: 3,00mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-Cl B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO			
0914	INSTALAÇÃO PERMANENTE			
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO		
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água bruta - Água tratada - Água para consumo humano - Água salina/ salobra	ENSAIOS QUÍMICOS			
	Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 6,43mg CaCO ₃ /L	SMWW 2340C	23ª Edição,	Método
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,1NTU	SMWW 2130B	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 – 105°C LQ: 5,30mg/L	SMWW 2540B	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 4,80mg/L	SMWW 2540C	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ: 5,30mg/L – Sólidos fixos LQ: 0,36mg/L – Sólidos voláteis	SMWW 2540E	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ: 0,1ml/L	SMWW 2540F	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C LQ: 5,40mg/L	SMWW 2540D	23ª Edição,	Método
	Determinação de sólidos suspensos fixos e voláteis LQ: 4,80mg/L – Sólidos suspensos fixos LQ: 3,60mg/L – Sólidos suspensos voláteis	SMWW 2540D, E	23ª Edição,	Método
	Determinação de condutividade eletrolítica LQ: 0,1µS/cm	SMWW 2510B	23ª Edição,	Método
	Determinação de dióxido de carbono livre pelo método titulométrico LQ: 2,20mg/L	SMWW 4500-CO ₂ C	23ª Edição,	Método
	Demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 0,50mg/L	SMWW 5220D	23ª Edição,	Método
	Determinação de nitrogênio total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,52mg/L	PA-FQ 074		
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 0,96mg/L	SMWW 4500-SO ₄ ²⁻ E	23ª Edição,	Método
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre dureza total e a concentração do cálcio como CaCO ₃) LQ: 0,99mg/L	SMWW 3500-Mg B	23ª Edição,	Método
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 5,0mg/L	SMWW 3500-Na B	23ª Edição,	Método
	Determinação de potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 5,0mg/L	SMWW 3500-K B	23ª Edição,	Método