



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 1

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF- S.A /LABORATÓRIO INDUSTRIAL DE CHAPECÓ

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL1137	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2021 ISO 6579-3:2021
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32 10/11:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2016.01.
Carnes		
Produtos Cárneos		AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2004.06 AFNOR 12/02-06/94:2021
Espressarias Integras e Moidas		
Farinhas	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 2004.02. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2021
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290-2:2017
	Listeria spp e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA - 22 ^a . Edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/02 - 09/89 C:2022 PR 14.8.027

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 21-02-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL1137	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade L.Q: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição, método 991.14.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 6888-1:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2003.11 AFNOR - 3M 01/09-04/03 A:2023
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7932: 2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 997.02
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Campylobacter spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Clostridium sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003
	Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AFNOR- Certificate Number - 3M 01/14-05/16:2020. AOAC Intl. OMA 22ª. Edição, método 2016.07
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR- Certificate Number - 3M 01/15-09/16:2020. AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2016.08
	Pseudomonas spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720: 2010
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2015.13 AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/19-11/17:2021 AOAC PTM 041701:2021 PR 14.8.027

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL1137	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Escherichia coli O157:H7 Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/25-05/09:2021 AOAC RI 060903:2021 PR 14.8.097
	Escherichia coli O:157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16654:2001
	Escherichia coli Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC RI 071902:2022 PR 14.8.060
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Count Plate LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 3M 01/13-07/14:2022 PR 14.8.027
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	CMMEF 2015, Chapter 19.
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição, método 2013.11. AFNOR BIO 12/27-02/10:2022
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC OMA 2020.02:2020 AFNOR BIO 12/38-06/16:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC OMA 2019.11:2021 AFNOR BIO 12/40-11/16:2021
	Escherichia coli O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121805:2022 PR 14.8.065
	Salmonella Enteritidis e Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI 072203:2022 PR 14.8.065
SUPERFÍCIES	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 22ª. Edição, método 997.02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição, método 2013.01.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 22ª. Edição, método 2016.01. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	Listeria sp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA 22ª Edição, método 2016.07 AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2021
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-3:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL1137	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Count Plate LQ: 0UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/13-07/14:2022 PR 14.8.027
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 27,11g/100g	ISO 1442:1997 / 2th Ed. 1997
Carnes	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,18 g/100g	ISO 936 / 2th Ed. 1998
Produtos Carneos	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 6,71g/100g	ISO 1871:2009 / 2th Ed. 1998
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,48g/100g	ISO 1443:1973 / 1th Ed. 1973
	Determinação sódio por fotometria de chama em alimentos, carnes e produtos carnes. LQ: 114,92 mg/100g	IT 14.2.054.277
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 3,15 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.005
Farelos	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,73 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Método 2021.053.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 24,58 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.2023. Método 2021.046.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método 2021.014.
	Determinação de umidade via NIR. LQ: 9,12 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de proteína via NIR. LQ: 45,32 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de extrato etéreo via NIR. LQ: 0,75 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Grãos Milho	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.005..
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 6,27 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.053.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 4,14 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.046.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 2,20 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, , 2023. Método 2021.014.
	Determinação de umidade via NIR. LQ: 5,73 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de proteína via NIR. LQ: 7,11 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de extrato etéreo via NIR. LQ: 3,12 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS Rações	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 3,10 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.053.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 11,99 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.046.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 3,52 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.014.
	Determinação de umidade via NIR. LQ: 7,67 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de proteína via NIR. LQ: 15,43 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
	Determinação de extrato etéreo via NIR. LQ: 4,06 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Capítulo 9.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Carboidratos: 0,64 g/100g LQ Amido: 0,47 g/100g	MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria da Defesa Agropecuária. Métodos Oficiais

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

Produtos Cárneos		para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – 1ª Edição, Método 1.6
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria da Defesa Agropecuária. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – 1ª Edição, Método 5.7
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	Determinação de acidez por titulometria: LQ: 0,32 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.027
	Determinação do índice de peróxidos LQ: 0,09 mEq de O ₂ /1000g de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 33.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos Processados	Determinação do índice de peróxidos LQ: 0,09 mEq de O ₂ /1000g de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 33.
	Determinação o índice de acidez expresso em ácido oleico LQ: 0,06 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 2021.028.