



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA ALIMENTOS - ITAPIRANGA

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; QUEIJO; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; ÁGUAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS; SUPERFÍCIES. | <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020 |
| | <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO/TR 6579-3:2014 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência | ISO 11290-1:2017 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | ISO 4833-1:2013 |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 08/11/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.11 |
| | Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241 |
| | Coliformes termotolerantes 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14 |
| | Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176 |
| | Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92 |
| | <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) | CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). | ABNT NBR ISO 4831:2012 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02 |
| | Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | ISO 15213:2003 |
| | <i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/15–06/08 ME_LAB_9231 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233 |
| | <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234 |
| | <i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR | AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230 |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ = 10 UFC/g | 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 | |
|--|--|---|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | <i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 10 UFC/g | ISO 13720:2010. |
| | <i>Enterococcus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 10 UFC/g | CMMEF 4ª edição, Cap. 9 - Enterococci |
| | <i>Escherichia coli</i> stec – sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | <i>Escherichia coli</i> stec - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232 |
| | <i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13 |
| | <i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | ISO 10272-1: 2017 |
| | <i>Campylobacter</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ= 10 UFC/g | ISO 10272-2: 2017 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|--|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS; | <i>Listeria</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 10 UFC/g | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05 |
| SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO); | <i>Enterobacteriaceae</i> – determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01 |
| SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO); | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 1 UFC/ cm ² | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/10–04/05 ME_LAB_9233 |
| | <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/06–07/04 ME_LAB_9230 |
| | Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 1 UFC/placa ou 1 UFC/cm ² | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/placa | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. | ISO 11290-1:2017 |
| | <i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR | AFNOR BRD 07/13–05/07 ME_LAB_9234 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--------------------------------------|
| CRL 1262 | 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> | |
| SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO); | <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 1 UFC/cm ² | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Listeria spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ = 1 UFC/cm ² | ISO 11290-2:2017 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 1 UFC/cm ² | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | | |
| ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO; | <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100mL | ISO 9308-1:2014 / Amd. 1:2016 |
| | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100mL | ISO 9308-1:2014 / Amd. 1:2016 |
| | <i>Enterococcus spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100 mL | ISO 7899-2: 2000. |
| ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO; | Microrganismos viáveis a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | Microrganismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ = 1 UFC/100mL | ISO 14189:2013 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268 |
| | Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ = 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS | Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ = 10 UFC/g | AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176 |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; | Determinação de Umidade por gravimetria LQ = 2,00 g/100 g | ISO 1442:1997 |
| | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ = 1,00 g/100 g | ISO 937:1978 E |
| | Determinação de Relação U/P (umidade/proteína) por Cálculo LQ = 2,00 g/100 g | ME_LAB_9356 |
| | Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ = 0,50 meq O ₂ /Kg de gordura | ME_LAB_9485 |
| | Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ = 1,00 g/100 g | ISO 1871:2009 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho = 4 – 10 | ISO 2917:1999 |
| | Determinação de cálcio por titulometria LQ = 0,1 g/100 g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 983.19 |
| | Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,1 g/100 g | AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 983.19 |
| | Determinação Resíduo Mineral Fixo (cinzas) por gravimetria LQ = 0,40 g/100 g | ISO 936:1998 |
| | Determinação da relação U/P, por cálculo LQ = 2,00 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16 |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL 1262 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; | Determinação Total de Umidade %Ut por gravimetria LQ: 2,0 g/100 g | MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16 |
| | Determinação Total de Proteína %Pt por volumetria LQ: 1,00 g/100 g | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS; | Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ = 0,10 g/100 g | ME_LAB_9377 |