

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 32

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

GTA – Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico. LQ: 2,3 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320 B.
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico. LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl- B.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina. LQ: 0,15 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.06
	Determinação de cloro residual pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD). LQ: 0,18 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.03
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico. LQ: 0,013 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO2- B. POP-LAB-FQ-4.A.08
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 1,15 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12.	POP-LAB-FQ-4.A.09
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 5 uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C.
	Determinação da cor aparente pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 5 uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B.
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,1 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B.
	Determinação de alumínio pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.107

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 22/08/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação de sílica pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.138
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação de nitrato pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO3- B. POP-LAB-FQ-4.A.07
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/1 mL	ISO 6222:1999.
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986; ISO 14189:2013.
	Enterococos/Estreptococos fecais- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> .- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Métodos 9215 B, 9215 C, 9215 D, 9215 E.
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9222 D.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9221 E; ISO 4831:2006. ISO 7251:2005.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por hidrólise ácida. LQ: 1,80 g/100g	ISO 1443:1973; NMKL 181:2005.
	Determinação de umidade e voláteis à 105 °C por gravimetria. LQ: 10,33%	ISO1442:1997.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,6 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,54 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.10, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12.	ISO 2917:1999.
	Determinação qualitativa de amido. Positivo / negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.4, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida. LQ: 0,51 mg/L	NMKL 124:2007.
	Determinação quantitativa de amido pelo método de titulometria. LQ: 0,8 g/100 g	ISO 5554:1978.
	Determinação de amido e carboidratos totais pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,9 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.6, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de atividade de água pelo método de termometria. Faixa: 0,03 a 1,0 aw	ISO 18787:2017.
	Determinação de cálcio em base seca pelo método de titulometria. LQ: 0,36 g/100 g	AOAC 983.19, 21ª Edição, 2019;
	Determinação qualitativa de formaldeído. Positivo / Negativo	AOAC 931.08, 21ª Edição, 2019.
	Determinação da relação U/P em aves pelo método gravimétrico e cálculo. LQ (umidade): 10,33 g/100g LQ (proteína): 0,39 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.16, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de nitrogênio total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,39 g/100g	ISO 1871:2009.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,08mg/kg	ISO 2918:1975.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,3 mg/kg	ISO 3091:1975.
	Determinação da perda de água pelo método gravimétrico de gotejamento (dripping test).	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.28, 2022 – 1ª Edição.
Gelatina colágeno	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 – 12.	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.1 seção: 1.23, 2022 - 1ª Edição
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 7, 2022 – 1ª Edição.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Listeria spp</i> <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:2021.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 16649-2:2018.
	Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH \geq 4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 9, 2022 – 1ª Edição.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Contagem por inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/g	AOAC 2003.11, 21ª Edição, 2019.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/mL	AOAC 991.14, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C.
	Detecção de <i>Salmonella typhimurium</i> e <i>Salmonella enteritidis</i> . Presença/Ausência	ISO 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio. Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio. Presença/Ausência	AOAC 2004.02.2008 AFNOR BIO 12/11-03/04
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL	AOAC 990.12, 21ª Edição, , 2019; Certificate Number 3M 01/1-09/89.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Capítulo 8, 5ª Edição, 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/MI	ISO 10272-2:2006.
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 10272-1:2006.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petriilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in vFood (as compared to EN ISO 6888-1 method).
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 3,33 g/100g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014].
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis. LQ: 0,43 mg/L	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008].
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.36, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida. LQ: 0,53 g/100g	NMKL 40:2005.
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria. LQ: 0,1 g/100mL	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.1 – 1ª Edição.
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 10 g/100 g	IDF 21:2010.
	Determinação qualitativa de sacarose. Faixa: 0,25 – 2,5 g/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.15, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de amido pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,8 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.6, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria. LQ: 0,2 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.19, 2022 – 1ª Edição.
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de peroxidase. Positivo/Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.35, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina e fosfatase residual. Positivo/Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.21, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de cloretos. Positivo/Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.9 – 1ª Edição.
	Determinação do ponto de congelamento. Faixa: - 0,422 a - 0,621 °H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009].
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez. Positivo/Negativo	POP-LAB-FQ-4.A.26
	Determinação de índice de acidez pelo método titulométrico. LQ: 11%	IPOP-LAB-FQ-4.A.20
	Determinação de densidade aparente por gravimetria. Faixa: 0 a 3 g/cm3	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.11, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio. Positivo / Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.14, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de formaldeído. Positivo/Negativo	AOAC 931.08, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de Índice de caseinomacropéptido (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência. LQ: 1,1 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.24, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de substâncias reductoras voláteis. Positivo / Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap.2, Seção 2.35, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,88 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.7, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de micotoxinas por ensaio imunoenzimático. Aflatoxina M1 LQ: 50 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
Leite desidratado	Determinação de lipídios por hidrólise ácida. LQ: 3,74 g/100g	ISO 1736:2008 [IDF 9:2008].
	Determinação de acidez total por volumetria. LQ: 2,56 mL de NaOH / 10 g de sólidos não gordurosos	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010].
	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 3,74 g/100 g	ISO 1736:2008 [IDF 9:2008].
Leite em pó	Determinação de umidade pelo método gravimétrico. LQ: 0,4 g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004].
	Determinação qualitativa de sacarose. Faixa: 0,25 – 2,5 g/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.15, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de Índice de caseinomacropeptídeo (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência. LQ: 1,1 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2,24, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916
	Determinação qualitativa de amido	Métodos Oficiais para Análise
	Positivo / negativo	de Alimentos de Origem Animal, cap.2 seção: 2.6, 2022 - 1ª Edição
	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado. LQ: 0,39 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.2 seção: 2.37, 2022 - 1ª Edição
	Acidez pelo método de titulometria LQ: 2,56 mL de NaOH / 10 g de sólidos não gordurosos	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010].
Leite fermentado	Determinação de acidez total por volumetria. LQ: 0,60 g/100 g	ISO 11869:2012 [IDF 150:2012].
	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 0,08 g/100g	ISO 7328:2008 [IDF 116:2008].
	Determinação qualitativa de amido	Métodos Oficiais para Análise
	Positivo / negativo	de Alimentos de Origem Animal, cap.2 seção: 2.6, 2022 - 1ª Edição
Creme de leite	Determinação de acidez total por volumetria. LQ: 0,39 g/100 g	AOAC 947.05, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 1 g/100 g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008].

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
Queijos	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 7,50 g/100g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008].
	Determinação de cloretos por volumetria. LQ: 0,76 %	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,3 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.91
Manteiga	Determinação de acidez total por volumetria. LQ: 1,26 g/100 g	ISO 1740:2004 [IDF 6:2004].
	Determinação de lipídios pelo método de extração/gravimetria. LQ: 70 g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003].
	Determinação de umidade pelo método gravimétrico. LQ: 0,9 g/100g	ISO 3727-1:2001 [IDF 80-1:2001].
	Determinação de cloretos por volumetria. LQ: 0,5 g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004].
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001].
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria. LQ: 0,49 mEq/kg	AOAC 965.33, 21ª Edição, 2019.
Manteiga da terra e comum	Determinação de acidez total por volumetria. LQ: 1,26 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.2, 2022 – 1ª Edição.
Leite condensado	Determinação de açúcares pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). LQ (lactose): 20,8 mg/L	NMKL 148:1993.
	Determinação de açúcares pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). LQ (frutose): 0,96 g/100g LQ (glicose): 3,09 g/100 g LQ (sacarose): 12,13 g/100 g	NMKL 148:1993.
	Determinação qualitativa de amido. Positivo/Negativo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.6, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de formaldeído. Positivo/Negativo	AOAC 931.08, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de extrato seco desengordurado pelo método gravimétrico. LQ: 0,2 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2.19.1, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 1,48 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010].

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
Leite condensado (Cont.)	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 1,48 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010].
	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 1,43 g/100 g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008].
	Determinação de Índice de caseinomacropéptido (CMP) por cromatografia líquida de alta eficiência. LQ: 1,1 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 2, Seção 2,24, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.2 seção: 2.19, 2022 - 1ª Edição
	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado. LQ: 0,39 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.2 seção: 2.37 2022 - 1ª Edição
	Sólidos lácteos não gordurosos pelo método de gravimetria LQ: 0,2 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.2, seção:2.19, 2022 - 1ª Edição
Leite Fluido	Determinação qualitativa de amido Positivo / negativo	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, cap.2, seção: 2.6, 2022 - 1ª Edição
Leite de cabra	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,88 g/100g	AOAC 945.46 , 21ª Edição, 2019
Sobremesa lácteafermentada	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,60 g/100 g	ISO 11869:2012 [IDF 150:2012]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 1,48 g/100 g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010].
Concentrado proteico	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 4,98 g/100g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004].
Bebida láctea	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 0,08 g/100 g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010].
Nata	Determinação de lipídios pelo método extração/gravimetria. LQ: 1 g/100 g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008].

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006; ISO 16649-2:2018; Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 6, Seção 6.3 – 1ª Edição.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 6, Seção 6.3 – 1ª Edição.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006; APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Capítulo 8, 5ª Edição, 2015.
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeriamonocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2004.02.2008 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/11-03/04
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2007.06, 21ª Edição, 2019 ISO 19020:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 6888-1:2021; ISO 6888-2:2021; AFNOR 3M Certificate Number 01/09-04/03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2021; AOAC 975.55, 21ª Edição, 2019.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/mL	AOAC 991.14, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89A; AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89B. ISO 16649-2:2018.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios por extração/gravimetria. LQ: 0,08 g/100g	AOAC 925.32, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 1 – 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 4, Seção 4.1 – 1ª Edição.
	Determinação de proteínas pelo método de Kjeldahl. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de resíduo mineral fixo pelo método gravimétrico. LQ: 1,0 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 4, Seção 4.4 – 1ª Edição
	Determinação de sólidos totais pelo método gravimétrico. LQ: 1,0 g/100 g	AOAC 925.30, 21ª Edição, 2019.
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Capítulo 8, 5ª Edição, 2015.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Salmonella</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2004.02.2008 AFNOR BIO 12/11-03/04
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2007.06, 21ª Edição, 2019 ISO 19020:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Detecção e isolamento. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:2021; ISO 6888-2:2021; ISO 6888-3:2021.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1 UFC/mL	AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/1-09/89.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/9-04/03. Staph Express Count System in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method).

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de dióxido de enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por volumetria LQ: 10 mg/kg	AOAC 990.28, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 mg/kg	ISO 23776 :2021
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 0,4 mg/kg	AOAC 969.23 , 21ª Edição, 2019
	Determinação de bases voláteis totais por volumetria LQ: 5,0 mg N/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 5, Seção 5.5, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de cloretos por volumetria LQ: 0,2 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 5, Seção 5.6, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação qualitativa de formaldeído Positivo / Negativo	AOAC 931.08, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de desglaciamento por gravimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 5, Seção 5.8, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de fósforo LQ: 0,5 g/100 g	ISO 13730:1996.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 1,80 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,013 mg/L	ISO 3091:1975.
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,013 mg/L	ISO 2918:1975.
	Determinação de umidade pelo método gravimétrico. LQ (umidade): 10,33 g/100g	AOAC 950.46B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
Bacalhau espalmado similares	Determinação de umidade pelo método gravimétrico. LQ (umidade): 10,33 g/100g	Codex Stan 167-1989
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 -12	ISO 2917:1999.
	Determinação de proteína total por volumetria. LQ (proteína): 0,39 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação da relação U/P pelo método gravimétrico e cálculo. LQ (umidade): 10,33 g/100g LQ (proteína): 0,39 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 5, Seção 5.22, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,6 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de sódio LQ: 0,4 g/100g	AOAC 969.23, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de umidade pelo método gravimétrico. LQ: 0,4 g/100g	ISO 1442:1997.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 6, Seção 6.6, 2022 – 1ª Edição. ISO 16649-3:2015.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 991.14, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH ≥4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência..	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 9, 2022 – 1ª Edição
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017.
	<i>Salmonella</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2004.02.2008 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva por Inoculação em superfície	ISO 6888-1/AFNOR 3M 01/09-04/03
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez livre por volumetria. LQ: <0,1 milimoles/100g	AOAC 962.19, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de açúcares redutores, não redutores e totais por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração. LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares não redutores expressos em sacarose)	AOAC 977.20, 21ª Edição, 2019.
	Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis LQ: 1 Gothe	AOAC 958.09, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 10 mg/kg	AOAC 980.23, 21ª Edição, 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de resíduo insolúvel por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 2,0 g/100 g	ABNT NBR 15714-3.
	Determinação de sacarose aparente pelo método titulométrico LQ: 0,025 g/100 ml	AOAC 977.20, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 3,0 g/100 g	AOAC 969.38, 21ª Edição, 2019.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Capítulo 8, 5ª Edição, 2015.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017.
	<i>Salmonella</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de acidez livre por volumetria LQ:< 0,1 milimoles/100 g	POP-LAB-FQ-4.A.100
	Determinação de acidez total por volumetria LQ:< 0,1 milimoles/100 g	POP-LAB-FQ-4.A.100
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,88 g/100g	AOAC, 21ª Edição, Método 920.15, 2019.
	Determinação de micotoxinas por ensaio imunoenzimático. Aflatoxina M1 LQ: 50 ng/kg Ocratoxina LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
	Determinação de Gliadina pelo método imunoenzimático. LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 16649-2:2018.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 21527-1: 2008; ISO 21527-2: 2008.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 6888-1:2021; ISO 6888-2:2021.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2004.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	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>	
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Coliform Count Plate). LQ: 1 UFC/g	AOAC 996.02, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89A; AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89B.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de nitrogênio total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,39 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de atividade de água pelo método de termometria. Faixa: 0,03 a 1,0	ISO 18787:2017.
	Determinação de fibra dietética total, solúvel e insolúvel pelo método enzimático LQ: 0,39 g/100g	AOAC 991.43, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 1,0 g/100g	AOAC 920.153, 21ª Edição, 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de umidade e voláteis à 105 °C por gravimetria. LQ: 2,1 g/100g	AOAC 950.46, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.23, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de açúcares redutores por volumetria. LQ: 1,0 g/100g	AOAC 977.20, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de gorduras trans por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama. LQ: 1,80 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.142
	Determinação de gorduras poliinsaturadas por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama. LQ: 1,80 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.142
	Determinação de gordura total por gravimetria. LQ: 1,80 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.142
	Determinação de cloretos por volumetria. LQ: 0,54 g/100g	ISO 1841:1996.
	Determinação de vitamina C por titulação potenciométrica LQ: 0,3 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.69
	Determinação de micotoxinas por ensaio imunoenzimático Aflatoxina M1 LQ: 50 ng/kg Ocratoxina LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 3,33 g/100g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014], ISO 1871:2009.
	Determinação de sódio LQ: 0,4 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de açúcares totais por volumetria. LQ: 1,0 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.70
	Determinação de carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo) LQ: não se aplica	POP-LAB-FQ-4.A.168
	Determinação de cálcio pelo método Titulométrico LQ: 2 mg Ca/L	POP-LAB-FQ-4.A.169
	Determinação de Gliadina pelo método imunoenzimático. LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 16649-2:2018.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 21527-1: 2008; ISO 21527-2: 2008.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 6888-1:2021; ISO 6888-2:2021.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2004.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS ESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12.	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.23, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de açúcares redutores e não redutores por volumetria. LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em lactose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares redutores expressos em glicose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares não redutores expressos em sacarose) LQ: 0,5 g/100g (açúcares totais expressos em glicose)	POP-LAB-FQ-4.A.70
	Determinação de vitamina C por titulação potenciométrica LQ: 0,3 g/100g	POP-LAB-FQ-4.A.69
	Determinação de nitrogênio total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,39 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação brix pelo método refratométrico Faixa: 0,00 a 80,00º Brix	POP-LAB-FQ-4.A.78
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	POP-LAB-FQ-4.A.139
	Determinação de densidade aparente por gravimetria Faixa: 0 a 3 g/cm3	POP-LAB-FQ-4.A.66

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
FERMENTADOS ACÉTICOS, FERMENTADOS ALCOÓLICOS, ALCOÓLICOS POR MISTURA, DESTILADOS	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,0 g/100g	IAL 219/IV
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,6 g/100g	OENO 58/2000
	Determinação de açúcares redutores por volumetria. LQ: 1,0 g/100g	IAL 219/IV
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,6 g/100g	OIV-MA-AS2-04
	Determinação de acidez total, fixa e volátil por titulometria LQ: não se aplica	AOAC 945.08
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0.54 g/100g	IAL 028/IV
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
FERMENTADOS ACÉTICOS, FERMENTADOS ALCOÓLICOS, ALCOÓLICOS POR MISTURA, DESTILADOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 16649-2:2018.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC 2004.02.2008 , 21ª Edição, 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

	Presença/Ausência	AFNOR BIO 12/11-03/04
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA DE COCO, CHÁ, NÉCTAR, POLPA, REFRESCO, BEBIDA, REFRIGERANTE, SUCO	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,51 mg/L	NMKL 124:1997
	Determinação de açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ (frutose): 0,96 g/100g LQ (glicose): 3,09 g/100 g LQ (sacarose): 12,13 g/100 g	NMKL 148:1993
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,0 g/100g	IAL 239/IV e 240/IV
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 – 12	ISO 1842:1991
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS ESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFR ESCOS, NÉCTARES	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (PetrifilmColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC 996.02, 21ª Edição, 2019.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 21527-1: 2008. ISO 21527-2: 2008.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017. ISO 6579:2004.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.59
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	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>	
BEBIDAS ALCÓOLICAS, POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS ESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC 2004.02.2008 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/11-03/04
<u>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES; FARINHA DE CARNES; FARINHA DE PENAS; FARINHA DE SANGUE	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ:1,0 g/100g	AOAC 920.153, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria. LQ:70 g/100g	AOAC 950.46, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de nitrogênio total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,39 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de fibra dietética total, solúvel e insolúvel pelo método enzimático LQ: 0,3 g/100g	AOAC 991.43, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,7 g/100g	AOAC 991.36, 21ª Edição, 2019.
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria. LQ:<0,1 mEq de peróxido/Kgde gordura	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 1, Seção 1.18, 2022 – 1ª Edição.
	Determinação de acidez livre por volumetria. LQ:< 0,1 milimoles/100 g	POP-LAB-FQ-4.A.100
	Determinação de acidez total por volumetria. LQ:< 0,1 milimoles/100 g	POP-LAB-FQ-4.A.100
	Determinação de micotoxinas por ensaio imunoenzimático Aflatoxina M1 LQ: 50 ng/kg Ocratoxina LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96
	Determinação de Gliadina pelo método imunoenzimático. LQ: 5 ng/kg	POP-LAB-FQ-4.A.96

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
RAÇÕES E INGREDIENTES PARA RAÇÕES; FARINHA DE CARNES; FARINHA DE PENAS; FARINHA DE SANGUE	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Cap. 7, 2022 – 1ª Edição.
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017.
	Salmonella – Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4.A.58
	Salmonella – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio Presença/Ausência	AOAC 2011.03.2011 , 21ª Edição, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico. LQ: 2,3 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320 B.
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico. LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl- B.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina. LQ: 0,15 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.06
	Determinação de cloro residual pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD). LQ: 0,18 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.03
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico. LQ: 0,013 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO2- B; POP-LAB-FQ-4.A.08
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 1,15 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 1 – 12.	POP-LAB-FQ-4.A.09
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 5 uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C.
	Determinação da cor aparente pelo método	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

	espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 5 uH	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,1 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação de nitrato pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NO3- B; POP-LAB-FQ-4.A.07
	Determinação de alumínio pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.107
	Determinação de sílica pelo método de varredura espectrométrica no ultravioleta. LQ: 0,013 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.138
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2017.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986. ISO 14189:2013.
	Enterococos /Estreptococos fecais- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> .- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9215 B, 9215 C, 9215 D, 9215 E.
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 D.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 E; ISO 4831:2006; ISO 7251:2005.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B.
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C. LQ: 11,4 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 2540 C.
	Determinação de sólidos sedimentáveis. LQ: 0,3 mL/L	SMWW 24ª Edição, Método 2540 F.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 -105 °C. LQ: 13,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 2540 D.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105 °C. LQ: 11,4 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 2540 B.
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS). LQ: 0,25 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 5540 C.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias. LQ: 2,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 5210 B.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de	SMWW 24ª Edição, Método 5220 D.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

	espectrofotometria. LQ: 45,3 mg/L	
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet. LQ: 16,61 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 5520 D.
<u>SWAB</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SWAB DE EQUIPAMENTOS, MANIPULADORES, AMBIENTE E SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARCAÇAS BOVINAS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 15 UFC/superfície	ISO 6888-1:2021; ISO 6888-2:2021.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/superfície	ISO 16649-2:2018.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/superfície	ISO 21528:2017; AOAC 990.12, 21ª Edição, 2019; AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/superfície	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008.
XXX	XXX	XXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO DO CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de cloro residual pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CI G.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H+ B.
	Determinação da temperatura Faixa: 0 a 50 °C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana. LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500O G.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA	Amostragem de águas naturais não tratadas - em rios	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA RESIDUAL	Amostragem de Efluentes Industriais e Domésticos em Estações de tratamento.	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
AGUA BRUTA	Amostragem de águas naturais não tratadas - Sistemas alternativos de abastecimento	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA BRUTA	Amostragem de águas naturais não tratadas - Minas	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA TRATADA	Amostragem em Água Tratada	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA TRATADA	Amostragem em Sistema de armazenamento de água	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA TRATADA	Amostragem em Estações de Tratamento de Água (ETA)	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem de Torneiras	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem de Bebedouro	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem de Caixas de água	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem de Saída de filtros	SMWW, 24ª Edição, Métodos 9060 e 1060. POP-LAB-GT-2.A.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1417	INSTALAÇÃO DO CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SWAB</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
SWAB DE EQUIPAMENTOS, MANIPULADORES, AMBIENTE E SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS BOVINAS	Amostragem para o ensaio de <i>Salmonella spp.</i> Presença / Ausência	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
	Amostragem para o ensaio de <i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes.</i> Presença/Ausência	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
	Amostragem para o ensaio de Estafilococos coagulase positiva. LQ: 15 UFC /g	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
	Amostragem para o ensaio de Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli.</i> LQ: 10 UFC /g	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
	Amostragem para o ensaio de <i>Enterobacteriaceae.</i> LQ: 1 UFC /g	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
	Amostragem para o ensaio de Bolores e Leveduras. LQ: 10 UFC/g	POP-LAB-MB-4. A.20; ISO 18593:2018.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X