



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 2

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

JBS S/A – LABORATÓRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE SIF 42 / BARRA DO GARÇAS-MT

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1560	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: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 998.08, 21 st ed., 2019.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 991.14, 21 st ed., 2019.
	Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g (Carnes e Produtos Cárneos) LQ: 5 UFC/cm ² (Carcaça Bovina-Método Destrutivo)	AOAC Methods. 990.12, 21 st ed., 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g (Carnes e Produtos Cárneos) LQ: 5 UFC/cm ² (Carcaça Bovina-Método Destrutivo)	AOAC Methods. 2003.01, 21 st ed., 2019.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 2003.11, 21 st ed., 2019.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 997.02, 21 st ed., 2019.
	Bolores e Leveduras – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods. 2014.05, 21 st ed., 2019.
	Bactérias Ácido Lácticas – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC (PTM) Certificate #041701 – 3M Petrifilm Lactic Acid Bact. AFNOR 3M 01/19 - 11/17 MMO-00-LAB-025

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 25/07/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1560	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 CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação Qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA	AOAC Methods. 2016.01, 21 st ed., 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA	AOAC Methods. 2016.08 , 21 st ed., 2019
	Detecção de <i>Salmonella</i> spp. - Detecção Qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Methods. 2003.09, 21 st ed., 2019
	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i> - Detecção Qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Methods. 2003.12, 21 st ed., 2019
	<i>Salmonella</i> spp.- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação Qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Detecção de <i>E. coli</i> O157:H7- Detecção Qualitativa pela técnica de PCR	AOAC – RI (PTM) Certificate – 031002. MMO-00-LAB-046
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Enumeração de Microrganismos Mesófilos Aeróbios – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 2 UFC/cm ² (Swab de ambiente) LQ: 0,33 UFC/cm ² (Swab de carcaça bovina) LQ: 0,25 UFC/cm ² (Swab de carcaça bovina) LQ: 5 UFC/cm ² (Swab de carcaça bovina)	AOAC Methods. 990.12, 21 st ed., 2019.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Methods. 998.08, 21 st ed., 2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 UFC/cm ² LQ: 5 UFC/cm ² (Swab de carcaça bovina)	AOAC Methods. 2003.01, 21 st ed., 2019.
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS; GELO	Coliformes totais, Coliformes Termotolerantes e <i>E. coli</i> - Método Analítico - Número mais Provável LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, Method 9221-B, 23 rd ed., 2017
	Bactérias Heterotróficas - Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Method 9215-B, 23 rd ed., 2017
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X