



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRQuality Laboratório e Consultoria Ltda/ BRQuality Laboratório e Consultoria Ltda

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	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		
PRODUTOS DA COLMEIA; PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; OVOS E DERIVADOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2007.06

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 03/11/2023

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<i>Listeria spp e 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 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-04/94 IT_192
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2- 06/94 IT_193
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS		
LEITE; PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2007.06
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<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 6579-1:2017

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-0494 IT_192
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 IT_193
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<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 6579-1:2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-0494 IT_192
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 IT_193

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	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 PROCESSADOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2007.06
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<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 6579-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-0494 IT_192
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 IT_193

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	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 ALCOÓLICAS		
BEBIDAS ALCOÓLICAS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<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 6579-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-0494 IT_192
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 IT_193

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	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 NÃO ALCOÓLICAS		
GELO; ÁGUA MINERAL; POLPAS DE FRUTAS; SUCOS DE FRUTAS; SUCOS DESIDRATADOS; XAROPES; PREPARADOS LÍQUIDO PARA REFRESCOS; PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS; REFRIGERANTES; REFRESCOS; NÉCTARES	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2020
	Bactérias Ácido Produtoras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 15214:1998
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7932:2016
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 07, p. 121 – 124.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4832:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21528:2017
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:2019
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Chapter 9. 6th Edition, 2017.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2012
	<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 6579-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/1-0494 IT_192
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO-12/2-06/94 IT_193

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; ÁGUA DE CHILLER		
	Pesquisa de Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência (Substrato enzimático) LQ: 3 NMP/ml	SMEWW – 24th Edition. Method 9223 B.
	Pesquisa de Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100ml	ISO 9308:2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS		
LEITE; PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio total por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x Fator) por cálculo LQ: 2g/100g	ISO 8968-1:2014
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p.30.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 G/100 g	AOAC, Method 945.46, 21 st Edition (2019).
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,5 G/100 g	AOAC, Method 930.30, 21 st Edition (2019).
LEITE FERMENTADO	Determinação de índice de acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,12 g de ácido láctico/100g	ISO/TS 11869 - IDF/RM 150:2012

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE FLUIDO	Determinação de índice de acidez pelo método titulométrico LQ: 0,12 g de ácido láctico/100ml	AOAC Methods 947.05, 21 st Edition (2019).
	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p. 32.
	Determinação de densidade relativa a 15 °C por termolactodensímetro LQ: 1,0000 g/mL	IAL – 2008. Métodos físico-químicos para análise de alimentos – 4ª Edição, 1ª Edição Digital IT_046
	Determinação do índice crioscópico LQ: -0,000	ISO 5764 – IDF 108:2009
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p. 62.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 40:2005
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
QUEIJOS; QUEIJOS PROCESSADOS; RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,01 g/100 g	IAL – 2008. Métodos físico-químicos para análise de alimentos – 4ª Edição, 1ª Edição Digital IT_091
	Determinação de gordura/lipídios por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 3433:2008

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5534/IDF 4:2004
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5534/IDF 4:2004 ISO 5534/IDF 4:2004
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 2920/IDF 58:2004
	Determinação de extrato seco total e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 2920/IDF 58:2004
MANTEIGA	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1738 - IDF 12:2004
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 8851/IDF 191-1:2004
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,002 meq. de peróxido/100 g de mat. gorda	AOAC, Method 965.33, 21 st Edition (2019).
	Determinação do índice de acidez pelo método titulométrico LQ: 0,12 milimoles/100 g de gordura	ISO 1740 – IDF 6:2004
	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ISO 8851/IDF 191-1:2004
LEITE EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação de índice de acidez pelo método titulométrico LQ: 0,12 ml de NaOH 0,1N/10g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091-IDF 86:2010
CRÈME DE LEITE	Determinação de índice de acidez pelo método titulométrico LQ: 0,12 g de ácido láctico/100g	AOAC Methods 947.05, 21 st Edition (2019).
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6731/IDF 21:2010
SORO DE LEITE EM PÓ; CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 – 12	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p. 64.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 2920/IDF 58:2004
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 2920/IDF 58:2004
SORO DE LEITE	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 – 12	MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p. 64.
DOCE DE LEITE; LEITE CONDENSADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6734/IDF 15:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1623	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 6734/IDF 15:2010
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL		
CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g LQ: 2,0 g/100 g	NMKL 181:2005 – <i>Inclusão da data do documento de referência que não constava no escopo atual</i>
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 2g/100g	AOAC, Method 992.15, 21st Edition (2019).
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 – 12	ISO 2917:1999
OVOS E DERIVADOS	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 – 12	. MAPA – Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2022. Capítulo 02, p. 64
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 – 12	ISO 2917:1999
<u>ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; ÁGUA DE CHILLER	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1 - 12	AOAC, Method 973.41, 21st Edition (2019).
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX