



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 1

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - FACULDADE DE FARMÁCIA / LABORATÓRIO DE CONTROLE BROMATOLÓGICO E MICROSCÓPICO - LABCBROM

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1776

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

#### ALIMENTOS E BEBIDAS

#### ENSAIOS QUÍMICOS

ALIMENTOS DE  
ORIGEM ANIMAL

Determinação de umidade por gravimetria.

-

ALIMENTOS DE  
ORIGEM VEGETAL

LQ: 0,46 g/100g

ISO 1442:1997

ALIMENTOS  
PROCESSADOS

BEBIDAS NÃO  
ALCOOLICAS

BEBIDAS ALCOOLICAS

Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo por gravimetria.

ISO 936:1998

LQ: 0,14 g/100g

LABCBROM – MET 0001

Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª ed. 1ª ed. digital. Brasília. 2008. Método 012/IV.

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo.

ISO 1871:2009

LQ: 0,54 g/100g

LABCBROM – MET 0004

Official Method of Analysis of AOAC International (supplement - 1996) 16th Edition. Edited by Patricia Cunniff, Published AOAC Internacional, 1995. vl. I e II

Determinação de lipídios / gorduras por gravimetria e extração por Soxhlet.

ISO 1443:1973

LQ: 1,32 g/100g

LABCBROM – MET 0003

Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª ed. 1ª ed. digital. Brasília. 2008. Método 032/IV.

*“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”*

Em, 09/10/2023