



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 9

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

DOREMUS ALIMENTOS LTDA – SEL SERVIÇOS LABORATÓRIAS

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1823

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS

LÁCTEOS
LEITE: PRODUTOS
LÁCTEOS EM PÓ.
PRODUTOS LÁCTEOS:
DOCE DE LEITE,
COMPOSTO LÁCTEOS
E CASEINATO.

PRODUTOS DE
ORIGEM VEGETAL:
FARINHAS: FARINHA
DE MILHO OU FUBÁ E
FARINHA DE SOJA.
ESPECIÁRIAS
INTEIRAS E MOÍDAS.

ALIMENTOS
PROCESSADOS:

ALIMENTOS
PROCESSADOS:
RECHEIO DE FRUTAS;
CHOCOLATES E
PRODUTOS DE CACAU;
AÇÚCAR; ADITIVOS
INTENCIONAIS,
COADJUVANTES;
SUPLEMENTOS
ALIMENTARES
VITAMÍNICOS; DIETAS
ENTERAIS; SAL E
CONDIMENTOS.

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação de pH pelo método eletrométrico.

LQ: 0 - 14 unidades de pH

Normas Analíticas do Instituto
Adolfo Lutz, IV Edição - Brasília,
2005, Item 017/IV.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 14-3-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p>LÁCTEOS: LEITE: PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ. PRODUTOS LÁCTEOS: DOCE DE LEITE, COMPOSTO LÁCTEOS E CASEINATOS;</p> <p>PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: FARINHAS: FARINHA DE MILHO OU FUBÁ E FARINHA DE SOJA. ESPECIARIAS INTEIRAS E MOÍDAS.</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: RECHEIO DE FRUTAS; CHOCOLATES E PRODUTOS DE CACAU; AÇÚCAR; ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES; SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS; DIETAS ENTERAIS; SAL E CONDIMENTOS.</p>	<p>Determinação de Umidade por Infravermelho. LQ: 0,14%</p>	<p>ITO031 CQI/CQII/CQIII POP001</p>
<p>PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS INTEIRAS E MOÍDAS.</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES; SAL E CONDIMENTOS.</p>	<p>Determinação de Cloreto de Sódio por titulação. LQ: 0,96 %</p>	<p>ITO032 CQI/CQII/CQIII POP001</p>
<p>ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.</p>	<p>Determinação de Vitamina C por Titulação. LQ: 0,59 %</p>	<p>ITO015 CQI-CQII-CQIII POP001</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Bitartarato de Colina por Titulação. LQ: 0.5%	ITO007 CQIII POP003
LÁCTEOS: LEITE: PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ. PRODUTOS LÁCTEOS: COMPOSTO LÁCTEOS E CASEINATOS; PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: FARINHAS: FARINHA DE SOJA. ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: COADJUVANTES E CONDIMENTOS.	Determinação de Proteína e Nitrogênio Total pelo método de Kjeldahl por Volumetria. LQ: 1,01 % (Derivados de Soja) LQ: 1,04% (Produto Lácteos)	ITO017 CQI/CQII/CQIII POP001
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES.	Determinação de Nitrito de Sódio pelo Método de Espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,53 %	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. IV Edição - Brasília, 2005, Item 080/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES.	Determinação de Nitrato de Sódio pelo Método de Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,52 %	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. IV Edição - Brasília, 2005, Item 080/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES.	Determinação de P2O5 pelo Método de Espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,27%	ITO025 CQI/CQII/CQIII POP001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitaminas Hidrossolúveis por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC).	ITO003 CQIII POP003
	Vitamina B2 (Riboflavina) LQ: 9,96 ug/ml	
	Vitamina B3 (Nicotinamida) LQ: 10,01 ug/ml	
	Vitamina B5 (Ácido Pantoténico) LQ: 10,03 ug/ml	
	Vitamina B6 (Piridoxina) LQ: 10,00 ug/ml	
	Vitamina B7 (Biotina) LQ: 10,02 ug/ml	
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitamina Hidrossolúvel B1 (Mononitrato de Thiamina) por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 46,56 ug/ml	ITO006 CQIII POP003
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitamina Hidrossolúvel B9 (Ácido Fólico) por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 2 ug/mL	ITO001 CQIII POP003
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS FARINHA DE TRIGO	Determinação de Vitamina Hidrossolúvel B9 (Ácido Fólico) por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 2 ug/mL	ITO001 CQIII POP003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitamina Hidrossolúvel B12 (Cianocobalamina) por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 0,01 ug/ml	ITO012 CQIII POP003
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitaminas Lipossolúveis por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC).	ITO004 CQIII POP003
	Vitamina A (Acetato de Retinol e Palmitato de Retinol) LQ: 1,0 ug/ml	
	Vitamina K (Filoquinona) LQ: 1,0 ug/ml	
	Vitamina D (Colecalciferol) LQ: 0,94 ug/ml	
	Vitamina E (D-L-Alfa-Tocoferol) LQ: 1,0 ug/ml	
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS.	Determinação de Vitamina Lipossolúvel D (Colecalciferol) por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 0,06 ug/ml	ITO010 CQIII POP003
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS E DIETAS ENTERAIS. BEBIDA NÃO ALCÓOLICA: REFRIGERANTES E ENERGÉTICOS.	Determinação de Cafeína por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). LQ: 5,05 ug/ml	ITO008 CQIII POP003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS E CONDIMENTOS: MANJERICÃO INTEIRO; MANJERONA MOÍDA; SALSA INTEIRA, COENTRO MOÍDO, MANJERONA INTEIRA, PIMENTA BRANCA MOÍDA, PIMENTA PRETA MOÍDA, PIMENTA DA JAMAICA, COENTRO, COMINHO, GENGIBRE, MOSTARDA, PIMENTA PRETA E PIMENTA BRANCA.	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas e Cinzas Insolúveis por Gravimetria Cinzas: LQ - 0,15 % Cinzas insolúveis: LQ - 0,06 %	ITO148 CQI/CQII/CQIII POP001
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES: CARNE SUÍNA; PRODUTOS CÁRNEOS: LINGUIÇAS E SALSICHAS;	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
LÁCTEOS: LEITE: PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ. PRODUTOS LÁCTEOS: DOCE DE LEITE, COMPOSTO LÁCTEOS E CASEINATOS;	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2:2021
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: FARINHAS: FARINHA DE MILHO OU FUBÁ E FARINHA DE SOJA. ESPECIARIAS INTEIRAS E MOÍDAS.	Coliforme Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™EC). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 991.14., 22 nd ed
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 AFNOR Certificate N° 3M 01/01-09/89
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™EC).	AOAC Intl. - OMA, método 991.14., 22 nd ed
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: RECHEIO DE FRUTAS; CHOCOLATES E PRODUTOS DE CACAU; AÇÚCAR; ADITIVOS INTENCIONAIS,	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2020 AFNOR Certificate N° 3M 01/06-09/97

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
COADJUVANTES; SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMÍNICOS; DIETAS ENTERAIS; SAL E CONDIMENTOS.	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Up Salmonella - SPT).	ABNT NBR ISO 6579-1:2021 AFNOR Certificate N° BIO 12/32 – 10/11
	<i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LIS).	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/2 – 06/94
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LMX).	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/27 – 02/10
	<i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	Bactérias Ácido Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214:1998
LÁCTEOS: PRODUTOS LÁCTEOS: DOCE DE LEITE.	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LMX).	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/27 – 02/10
	<i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LIS).	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/2 – 06/94
	<i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: RECHEIO DE FRUTAS.	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ para Contagem Rápida de Bolores e Leveduras - RYM). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2:2021 AFNOR Certificate N° 3M 01/12 - 07/14
SUPERFÍCIES: SWAB: EQUIPAMENTOS; UTENSÍLIOS E ÁREAS INDUSTRIAIS (INTERNA OU EXTERNAS).	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/utensílio LQ: 1 UFC/swab LQ: 1 UFC/100 cm ² LQ: 1 UFC/área amostrada	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 AFNOR Certificate N° 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ para Contagem Rápida de Bolores e Leveduras - RYM). LQ: 1 UFC/utensílio LQ: 1 UFC/swab LQ: 1 UFC/100 cm ² LQ: 1 UFC/área amostrada	ABNT NBR ISO 21527-2:2021 AFNOR Certificate N° 3M 01/12 - 07/14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTO
	<p>Coliforme Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™EC).</p> <p>LQ: 1 UFC/utensílio LQ: 1 UFC/swab LQ: 1 UFC/100 cm² LQ: 1 UFC/área amostrada</p>	AOAC Intl. - OMA, método 991.14., 22 nd ed.
	<p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™EC).</p> <p>LQ: 1 UFC/utensílio LQ: 1 UFC/swab LQ: 1 UFC/100 cm² LQ: 1 UFC/área amostrada</p>	AOAC Intl. - OMA, método 991.14., 22 nd ed.
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 1 UFC/utensílio LQ: 1 UFC/swab LQ: 1 UFC/100 cm² LQ: 1 UFC/área amostrada</p>	ABNT NBR ISO 21528-2:2020 AFNOR Certificate N° 3M 01/6-09/97
	<p><i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LIS).</p>	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/2 – 06/94
	<p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Listeria -LMX).</p>	ABNT NBR ISO 11290-1:2020 AFNOR Certificate N° BIO 12/27 – 02/10
	<p><i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência.</p>	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência.</p>	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<p><i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS® Up Salmonella - SPT).</p>	ABNT NBR ISO 6579-1:2021 AFNOR Certificate N° BIO 12/32 – 10/11
<p>PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS: MANJERICÃO INTEIRO; MANJERONA MOÍDA; SALSA INTEIRA.</p>	<p>Sujidades leves em especiarias e condimentos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.</p>	AOAC Intl. - OMA, método 975.49, 22 nd ed
<p>PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS: CARDAMOMO, SEMENTE DE AIPO, COENTRO, GENGIBRE E PIMENTA BRANCA.</p>	<p>Sujidades leves em cardamomo, semente de aipo, coentro, gengibre e pimenta branca - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.</p>	AOAC Intl. - OMA, método 977.24, 22 nd ed

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1823	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIÁRIA: MANJERONA INTEIRA.	Sujidades leves em especiarias e manjerona inteira - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl. - OMA, método 985.39, 22 nd ed
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIÁRIA: PIMENTA PRETA MOÍDA.	Sujidades leves em especiarias, pimenta preta moída - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.	AOAC OMA 16.14.23 - 972.40 A, 22 nd ed
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS E CONDIMENTOS: PIMENTA JAMAICA, COENTRO, COMINHO, GENGIBRE, MOSTARDA, PIMENTA PRETA E PIMENTA BRANCA.	Sujidades leves em especiarias - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.	AOAC Intl. - OMA, método 965.40, 22 nd ed
ALIMENTOS PROCESSADOS: ALIMENTOS PROCESSADOS: AÇÚCAR	Sujidades leves em açúcar - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração.	AOAC Intl. - OMA, método 945.80, 22 nd ed