



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 144

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

TUV SUD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS EIRELI / TUV SUD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS EIRELI

ACREDITAÇÃO N°

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0087

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS BIOLÓGICOS

-

ÁGUA BRUTA,
ÁGUA TRATADA,
ÁGUA PARA CONSUMO
HUMANO

Salmonella – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-001
ISO 19250:2010.

Coliformes Totais, Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 1,8 NMP/100 mL

NT-026
APHA. SMWW. Methods 9221B; 9221E; 9221F. 23rd ed. 2017.

Heterotróficos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade
LQ: 1 UFC/mL

NT-027
ISO 6222:1999
APHA. SMWW. Method 9215B. 23rd ed. 2017.

Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 1,8 NMP/100mL

NT-036
APHA. SMWW. Method 9213F. 23rd ed. 2017.

Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 1,8 NMP/100 mL

NT-038
APHA. SMWW. Method 9230B. 23rd ed. 2017.

Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-047
APHA. SMWW. Methods 9221D; 9221E e 9221F. 23rd ed. 2017.

Legionella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência

NT-062
ISO 11731:2017.
APHA. SMWW. Method 9260J. 23rd ed. 2017.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 03/11/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (continuação)	<i>Legionella</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/1.000mL	NT-062 ISO 11731:2017. APHA. SMWW. Method 9260J. 23rd ed. 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 14189. 2013
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-063 ISO 14189. 2013
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-069 ISO 9308-1:2014. Amd 1.2016 APHA. SMWW. Method 9222B. 23rd ed. 2017.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-069 ISO 9308-1:2014. Amd 1.2016 APHA. SMWW. Method 9222B. 23rd ed. 2017.
	Enterococos intestinais – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-073 ISO 7899-2:2000.
	Enterococos intestinais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-073 ISO 7899-2:2000.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-075 APHA. SMWW. Method 9213E. 23rd ed. 2017. ISO 16266:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (continuação)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-075 APHA. SMWW. Method 9213E. 23rd ed. 2017. ISO 16266:2006
	<i>Clostridium</i> Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-082 ISO 6461-1. 1986.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES SWAB DE CARÇAÇAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm ²	NT-002 FDA. BAM. Ch 3. 2001. ISO 4833-1. 2013. Amd 1. 2022
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica não destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm ²	NT-002 FDA. BAM. Ch 3. 2001. ISO 4833-1. 2013. Amd 1. 2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm ²	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica não destrutiva LQ: 0,10 log UFC/cm ²	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11:2021
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 0,083 UFC/cm ²	NT-067 AOAC 998.08.2002 AOAC 991.14.1994

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-002 FDA. BAM. Ch 3. 2001. ISO 4833-1. 2013. Amd 1. 2022 AFNOR 3M 01/01-09/89
SWAB DE MANIPULADOR SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 06 e 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 06 e 24.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-013 ISO 21527-1. 2008. FDA. BAM. Ch 18. 2001.
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1.2017.
SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-014 ISO 11290-2. 2017.
SWAB DE SUPERFÍCIES	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-015 ISO 7932. 2004. Amd 1 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
SWAB DE MANIPULADOR	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213. 2003.
SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-023 ISO 6888-1. 2021
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES SWAB DE MANIPULADOR	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-031 ISO 4832. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002.
SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-032 ISO 7937. 2004.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 9.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/swab	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 10.
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13:2021
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11:2021
	Pesquisa de <i>Cronobacter spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
SWAB DE SUPERFÍCIES SWAB DE MANIPULADOR	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR) Presença/Ausência	NT-074 AOAC 2013.02. 2016. AFNOR QUA 18/03-11/02
SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03.2011 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02.2008 AOAC 2004.06.2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/swab	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 USDA. MLG 4.11:2021 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 USDA. MLG 8.13:2021 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
SWAB DE EQUIPAMENTOS SWAB DE SUPERFÍCIES SWAB DE MANIPULADOR SWAB DE ÁREAS INDUSTRIAIS ÁGUAS DE USO INDUSTRIAL (Continuação)	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC Official Method 2013.01 AFNOR Validation. Certificate number BIO 12/32-10/11.
<u>AMOSTRAS AMBIENTAIS</u> SUPERFÍCIES PLACAS DE CONTATO	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	NT-002 FDA. BAM. Ch 3. 2001.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	NT-013 ISO 21257-2. 2008.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022 ISO 4833-2. 2013 Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 8. AOAC 990.12.1994 AFNOR 3M 01/01-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Bactérias Termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/ g	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/ g	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/ g	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 6 e 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1. 2008. FDA. BAM. Ch 18. 2001. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21257-2. 2008.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2. 2017.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932. 2004. Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213. 2003.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1. 2021 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g (Cárneos) LQ 10 UFC/g ou mL (Pescados)	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016. AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006
	Esporos Aeróbios Termófilos tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 23.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832. 2006. ISO 16649-2. 2001. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 7937. 2004.
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62. Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 ISO 6888-3. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch 39.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO/TS 21872-1. 2017.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40. Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	<i>Vibrio cholerae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-037 ISO/TS 21872-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 APHA. 5th ed. 2015. Ch 17.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-049 ISO 15214. 1998. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13:2021
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11:2021
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petri-film) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 998.08.2002 AOAC 991.14.1994
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03.2011 AOAC 996.08.2002 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02.2008 AOAC 2004.06.2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084 AFNOR BIO 12/29-05/10
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 USDA. MLG 4.11:2021 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 USDA. MLG 8.13:2021 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
PEIXES E PRODUTOS A BASE DE PEIXE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-058 AOAC Method 972.38. 2016.
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-002 ISO 4833-1. 2013. Amd 1. 2022 ISO 4833-2. 2013. Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 8. AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-010 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831. 2006. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831. 2006. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002. ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-013 ISO 21527-1. 2008. FDA. BAM. Ch 18. 2001. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-013 ISO 21527-2. 2008.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-014 ISO 11290-2. 2017.
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-015 ISO 7932. 2004. Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-017 ISO 15213. 2003.
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1. 2021 AFNOR 3M 01/09-04/03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ 10 UFC/g ou mL	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016 AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006.
	Esporos Aeróbios Termófilos tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 23.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-031 ISO 4832. 2006. ISO 16649-2. 2001. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-032 ISO 7937. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3. 1st ed. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch 39.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-039 APHA. 5th ed. 2015. Ch 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-049 ISO 15214. 1998. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13:2021
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 991.14.1994
ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03.2011 AOAC 996.08.2002 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA ALIMENTOS PARA ANIMAIS (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02.2008 AOAC 2004.06.2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 USDA. MLG 4.11:2021 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 USDA. MLG 8.13:2021 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10/11
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO/TS 21872-1. 2017.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	<i>Vibrio cholerae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-037 ISO/TS 21872-1. 2017. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Paenibacillus larvae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-042 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
MEL, MELAÇO e XAROPE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-036 AOAC 945.79. 1988.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 PARA ANIMAIS (Continuação)	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62.
	Detecção de Subprodutos de Origem Animal por Microscopia LD: 0,05g /100g para osso não calcinado, farinha de peixe e sangue.	NS-047
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022 ISO 4833-2. 2013 Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 8. AOAC 989.10.1991 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13. APHA. SMEDP. 17th ed. 2004. Item 8.010.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-010 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831. 2006 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1. 2008 FDA. BAM. Ch 18. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2. 2008 ISO 6611. 2004
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-014 ISO 11290-2. 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932. 2004 Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213. 2003
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-023 ISO 6888-1. 2021. AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL e 10 UFC/g	NT-023 FDA. BAM. Ch 12.2016. AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-028 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26 APHA. SMEDP. 17th ed. 2004. Item 8.040.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-029 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 23. APHA. SMEDP. 17th ed. 2004. Item 8.090.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-030 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26. APHA. SMEDP. 17th ed. 2004. Item 8.040
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832. 2006 ISO 16649-2. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 7937. 2004
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62. Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3. 1st ed. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch 39.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-039 APHA. 5 th ed. 2015. Ch 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Esterilidade Comercial em Produtos Lácteos UHT – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-043 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	NT-049 ISO 7889. 2003 ISO 9232. 2003 ISO 15214. 1998 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47 APHA. SMEDP. 17th ed. 2004. Item 9.080
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13: 2021
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11: 2021
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	NT-067 AOAC 991.14. 1994.
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03. 2011 AOAC 996.08. 2002 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02. 2008 AOAC 2004.06. 2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Campylobacter</i> spp.- Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR QUA 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-031 AOAC 960.49A .1996.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
MANTEIGA, GORDURAS e ÓLEOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-032 AOAC 960.49B. 1996
QUEIJOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-046 AOAC 960.49D. 1996.
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
FARINHAS FARELOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022 ISO 4833-2. 2013 Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 8. AOAC 990.12.1994 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1. 2008 FDA. BAM. Ch 18. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21.
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2. 2008
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2. 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932. 2004 Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213. 2003
FARELOS (Continuação)	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 ISO 6888-1. 2021 AFNOR 3M 01/09-04/03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016. AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-028 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-029 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 23
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-030 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832. 2006 ISO 16649-2. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 7937. 2004
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 ISO 6888-3. 1st ed. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch 39.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO/TS 21872-1. 2017
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 APHA. 5th ed. 2015. Ch 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-049 ISO 15214. 1998. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13: 2021
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11: 2021
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 991.14. 1994
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g ou mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03. 2011 AOAC 996.08. 2002 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02. 2008 AOAC 2004.06. 2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62
	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/100g	NT-078 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 22
	Campylobacter spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084
ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CHÁS e VEGETAIS DESIDRATADOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-001 AOAC 975.48a . 1975
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-005 AOAC 975.48ab. 1975
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-006 AOAC 975.49 AaBa. 1988
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-007 AOAC 975.49 AaBb. 1988

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CHÁS e VEGETAIS DESIDRATADOS (Continuação)	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-008 AOAC 975.49 AbBa. 1988
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-009 AOAC 965.40. 1965
PIMENTA PRETA MOÍDA e PIMENTA BRANCA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-002 AOAC 972.40B. 1988
CEBOLA EM PÓ e ALHO EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-003 AOAC 975.50a .1975
CANELA EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-004 AOAC 968.38a .1968
PIMENTA PRETA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-010 AOAC 972.40A .1988
CARDAMOMO MOÍDO SEMENTE DE AIPO MOÍDA COENTRO MOÍDO GENGIBRE MOÍDO PIMENTA BRANCA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-011 AOAC 977.24. 1996
ORÉGANO EM FOLHAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-012 AOAC 969.44. 1996
CEBOLA E ALHO EM PÓ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-014 AOAC 975.50ab. 1975
CANELA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-015 AOAC 968.38b. 1968
CANELA INTEIRA OU QUEBRADA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-016 AOAC 969.43. 1996
NOS MOSCADA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-018 AOAC 979.26. 1988

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CHÁ PRETO, CHÁ VERDE e MATE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-019 AOAC 981.18. 1988
PIMENTA VERMELHA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-020 AOAC 978.22. 1988
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-021 AOAC 972.32. 1988
FARINHA DE MILHO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-022 AOAC 965.39B. 1989
FARINHA DE SOJA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-023 AOAC 972.33. 1988
AMIDOS E FÉCULAS PRODUTOS A BASE DE AMIDOS E FÉCULAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-024 AOAC 972.35. 1988
GRÃOS E SEMENTES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-029 AOAC 950.86. 1996
PÁPRICA MOÍDA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-042 AOAC 977.25. 1988
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-044 AOAC 993.26. 1996
CÔCO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-045 AOAC 978.19. 1988
VEGETAIS FOLHOSOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-048 AOAC 974.33. 1988
FARINHA DE ARROZ	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-052 AOAC 982.32AaBa .1988
CEREAIS DE ARROZ CEREAIS DE MILHO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-054 AOAC 970.71. 1988
UVA PASSA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-056 AOAC 969.42. 1988

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
GELÉIAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-033 AOAC 950.89 . 1988
DOCES DE FRUTAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-034 AOAC 964.23Aa .1996
FRUTAS DESIDRATADAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-057 AOAC 945.77. 2016
<u>VEGETAIS IN NATURA</u> AMÊNDOAS AVELÃ CASTANHAS MACADÂMIA NOZES PISTACHE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-061 AOAC 968.33: 1988
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-002 ISO 4833-1. 2013 Amd 1. 2022 ISO 4833-2. 2013 Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 8 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 13.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 06 e 24
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-010 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27.
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-012 ISO 4831. 2006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002 ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016. ISO 7251. 2005
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-1. 2008 FDA. BAM. Ch 18. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-013 ISO 21527-2. 2008
	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-014 ISO 11290-2. 2017
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-015 ISO 7932. 2004 Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-017 ISO 15213. 2003
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.
	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15.
	Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-023 ISO 6888-1. 2021. AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016. AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006
	Esporos Aeróbios Termófilos do tipo <i>Flat Sour</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-028 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.
	Esporos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-029 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 23.
	Esporos Aeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g	NT-030 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 e 26.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-031 ISO 4832. 2006 ISO 16649-2. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-032 ISO 7937. 2004
	Esterilidade Comercial de Baixa Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-033 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 ISO 6888-3. 1st ed. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch. 39.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-035 ISO/TS 21872-1. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40. ISO 7218, 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-035 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 40.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-039 APHA. 5th ed. 2015. Ch 17.
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	NT-049 ISO 15214. 1998 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47.
	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13: 2021
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11: 2021
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 10 UFC/g	NT-067 AOAC 991.14. 1994
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9
	<i>Yersinia enterocolitica</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03. 2011 AOAC 996.08. 2002 AFNOR BIO 12/16-09/05
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02. 2008 AOAC 2004.06. 2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/g	NT-078 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 22
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR QUA 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-084
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 (Continuação)	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10/11.
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> GOMAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS À BASE DE GOMAS ALIMENTÍCIAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-059 AOAC 969.45: 1988
AÇÚCARES	Bolores e Leveduras – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-083 Método GS2/3-47. ICUMSA. 2015.
	Esporos termófilos – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-085 Método GS2/3-49. ICUMSA. 1998.
	Bactérias Mesófilas – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/10g	NT-086 Método GS2/3-41. ICUMSA. 2011.
	Bactérias acidófilas termófilas (TAB) e produtoras de Guaiacol – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/g ou mL	NT-087 Método GS2/3-50. ICUMSA. 1. 2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE FIBRAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-025 AOAC 972.36. 1972
PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE GORDURA	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-026 AOAC 970.70. 1988
MASSAS ALIMENTÍCIAS COM RECHEIOS e PRODUTOS DE CONFEITARIA COM RECHEIOS, FRUTAS E NOZES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-027 AOAC 972.37. 1972
MASSAS ALIMENTÍCIAS SEM RECHEIOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-028 AOAC 969.41. 1988
CACAU e PRODUTOS A BASE DE CACAU	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-030 AOAC 965.38. 1988
MEL, MELAÇO e XAROPE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-036 AOAC 945.79. 1988
AÇÚCARES e SAIS ADITIVOS E COADJUVANTES PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-037 AOAC 945.80. 1988
PRODUTOS A BASE DE TOMATE	Contagem de Fungos pelo Método de Howard por Microscopia	NS-038 AOAC 965.41. 1965
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de Fraude e Impurezas por Microscopia	NS-039
CAFÉ MOÍDO	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-041 AOAC 988.16. 1988
ALIMENTOS INFANTIS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-051 AOAC 970.73. 1988

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CEVADA, AVEIA e MISTURAS DE CEREAIS DESIDRATADOS PARA ALIMENTO INFANTIL	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-053 AOAC 980.27. 1988
MOLHO DE TOMATE, EXTRATO DE TOMATE, PURÊ DE TOMATE e PRODUTOS A BASE DE TOMATE	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-055 AOAC 955.46B. 1988
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> MOLHOS CONTENDO MOLHO DE SOJA, ESPECIARIAIS OU ESPESSANTES	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-062 AOAC 992.12: 1996
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
BEBIDAS DESTILADAS ALCOÓLICAS, DESTILADAS RETIFICADAS E ALCOÓLICAS POR MISTURA	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> ÁGUA MINERAL GELO	<i>Salmonella</i> spp. em água – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 19250. 2010
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	NT-026 APHA. SMWW. Method 9221B; 9221E; 9221F. 23rd ed. 2017
	Heterotróficos em Água – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-027 ISO 6222. 1999 APHA. SMWW. Method 9215B. 23rd ed. 2017
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em Água – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-036 APHA. SMWW. Method 9213F. 23rd ed. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Enterococos em Água – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	NT-038 APHA. SMWW. Method 9230B. 23rd ed. 2017
ÁGUA MINERAL	LQ: 1,8 NMP/100 mL	
GELO (Continuação)	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em Água – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-047 APHA. SMWW. Methods 9221D, 9221E e 9221F. 23rd ed. 2017
	<i>Legionella</i> spp.– Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-062 ISO 11731. 2017 APHA. SMWW. Method 9260J. 23rd ed. 2017
	<i>Legionella</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/1.000mL	NT-062 ISO 11731:2017. APHA. SMWW. Method 9260J. 23rd ed. 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 14189. 2013
	<i>Clostridium perfringens</i> e esporos de <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 14189. 2013
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Clostrídio Sulfito Redutor e esporos de Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-063 ISO 6461-2. 1986
	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-069 ISO 9308-1. 2014. Amd 1.2016 APHA. SMWW. Method 9222B. 23rd ed. 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 60

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> ÁGUA MINERAL GELO (Continuação)	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-069 ISO 9308-1. 2014. Amd 1.2016 APHA. SMWW. Method 9222B. 23rd ed. 2017
	Enterococos intestinais – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-073 ISO 7899-2. 2000
	Enterococos intestinais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	NT-073 ISO 7899-2. 2000
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em água – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	NT-075 APHA. SMWW. Method 9213E. 23rd ed. 2017 ISO 16266: 2006
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em água – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante	NT-075 APHA. SMWW. Method 9213E. 23rd ed. 2017 ISO 16266: 2006
	<i>Clostridium</i> Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos em água (NMP) LQ: 1,8 NMP/100mL	NT-082 ISO 6461-1. 1986.
	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 61

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-001 ISO 6579-1. 2017. Amd 1. 2020
POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-002 ISO 4833-1. 2013 ISO 4833-2. 2013 Amd 1. 2022 FDA. BAM. Ch 3. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 8. AFNOR 3M 01/01-09/89
REFRESCOS NÉCTARES	Bactérias termófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/mL	NT-003
	Bactérias psicrotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-004 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 13.
	Micro-organismos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-005 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 06 e 24
	Micro-organismos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-006 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 24.
	Esporos Anaeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-009 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5 th ed. 2015. Ch 24.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 62

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	<p>Esporos Anaeróbios Termófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência</p> <p>Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL</p> <p>Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL</p>	<p align="center">NT-010</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 24 e 27.</p> <p align="center">NT-012</p> <p>ISO 4831. 2006</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.</p> <p>FDA. BAM. Ch 4. 2002</p> <p>ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016.</p> <p>ISO 7251. 2005</p> <p align="center">NT-012</p> <p>ISO 4831. 2006</p> <p>ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado)</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.</p> <p>FDA. BAM. Ch 4. 2002</p> <p>ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016.</p> <p>ISO 7251. 2005</p> <p align="center">NT-012</p> <p>ISO 4831. 2006</p> <p>APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.</p> <p>FDA. BAM. Ch 4. 2002</p> <p>ISO 16649-3. 2015 Corrected version 2016.</p> <p>ISO 7251. 2005</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 63

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-013 ISO 21527-2. 2008
POLPAS DE FRUTAS	LQ: 1 UFC/mL	
SUCOS DE FRUTAS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	NT-013 ISO 21527-1. 2008
SUCOS DESIDRATADOS	LQ: 10 UFC/mL	FDA. BAM. Ch 18. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 21.
XAROPES		
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS		
REFRIGERANTES	<i>Listeria spp.e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-014 ISO 11290-1. 2017
REFRESCOS		
NÉCTARES (Continuação)	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	NT-014 ISO 11290-2. 2017
	LQ: 10 UFC/mL	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	NT-015 ISO 7932. 2004 Amd 1. 2020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 31.
	LQ: 10 UFC/mL	
	Bactérias Ácido Produtoras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-016 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19.
	LQ: 1 UFC/mL	
	Clostrídios Sulfito Redutores e Esporos Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	NT-017 ISO 15213. 2003
	LQ: 1 UFC/mL	
	Micro-organismos Halófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	NT-018 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 17.
	LQ: 10 UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 64

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Micro-organismos Lipolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL Micro-organismos Proteolíticos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-019 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 15. NT-020 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 16. NT-021 ISO 21528-2. 2017. Corrected Version. 2018. APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. AFNOR 3M 01/06-09/97
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-022 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 39.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL	NT-023 ISO 6888-1. 2021. AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL	NT-023 FDA. BAM. Ch 12. 2016. AOAC 2001.05.2004 AOAC 2003.07.2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 65

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-031 ISO 4832. 2006 ISO 16649-2. 2001 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9. FDA. BAM. Ch 4. 2002
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-032 ISO 7937. 2004
REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	NT-034 ISO 6888-3. 1st ed. 2004.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	NT-034 APHA. 5th ed. 2015. Ch 39.
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016. ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013. (expressão resultado)
	<i>S. aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	NT-034 FDA. BAM. Ch 12. 2016.
	Micro-organismos Sal Tolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-039 APHA. 5th ed. 2015. Ch 17
	<i>Escherichia coli</i> – Identificação pelo Teste IMViC	NT-040 FDA. BAM. Ch 4. 2002 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 66

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/mL	NT-048 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 10.
	Bactérias Lácticas e Lactobacilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL	NT-049 ISO 15214. 1998 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 19 e 47
	Esterilidade Comercial de Alta Acidez – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-050 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 61 e 62.
	<i>Escherichia coli</i> O 157 (e O 157:H7) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-064 ISO 16654. 2001. Amd 1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-065 USDA. MLG 8.13: 2021.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-066 USDA. MLG 4.11: 2021.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm) LQ: 1 UFC/mL	NT-067 AOAC 991.14. 1994
	Bactérias Acidófilas Termófilas (TAB) LQ: 1 UFC/mL	NT-068 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 25 (Method 25.64)
	Pesquisa de <i>Cronobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-070 ISO 22964. 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 67

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 ISO 7218. 2007. Amd 1. 2013 (expressão resultado) APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-071 ISO 21528-1. 2017 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 9.
	<i>Yersinia enterocolitica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT 072 FDA. BAM. Ch 8. 2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-074 AOAC 2013.02. 2016 AFNOR QUA 18/03-11/02
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-076 AOAC 2011.03. 2011 AOAC 996.08. 2002 AFNOR BIO 12/16-09/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 68

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-077 AOAC 2004.02. 2008 AOAC 2004.06. 2008 AFNOR BIO 12/2-06/94 AFNOR BIO 12/9-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	Detecção e Contagem de Bolores Termorresistentes LQ: 1 UFC/ 100mL	NT-078 APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th ed. 2015. Ch 22
REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-079 ISO 10272-1. 2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (PCR)	NT-080 AOAC 2003.12. 2006 AFNOR QUA 18/05-07/08
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície LQ: 10 UFC/g	NT-106 ISO 10272-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-107 AOAC 2016.01 AFNOR 3M 01-16/11-16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência 3M™ MDS	NT-110 AOAC 2016.08 AFNOR 3M 01-15/09-16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica do VIDAS UP	NT-113 AOAC 2013.01 AFNOR BIO 12/32-10-11
	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência (Imunoensaio)	NT-115 AOAC 2007.06: 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 69

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação de Matéria Macroscópica	NS-040
POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (Continuação)	Pesquisa e Identificação de Elementos Histológicos por Microscopia	NS-050
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060
CHÁS PREPARADOS ISOTÔNICOS REFRIGERANTES E OUTRAS BEBIDAS GASEIFICADAS		
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-060
POLPAS e SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Matérias Estranhas por Microscopia	NS-035 AOAC 970.72. 1988

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 70

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NF-003
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método de Nessler LQ: 0,1 mg NH ₃ -N/L	NF-004 (Método A)
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método do eletrodo amônia seletivo LQ: 1,0 mg NH ₃ /L	NF-004 (Método B)
	Determinação de Alcalinidade: Total, de Hidróxidos, de Carbonatos e de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 20 mg CaCO ₃ /L	NF-005
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CO ₂ /L	NF-006
	Determinação de Nitrato pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO ₃ -N/L	NF-007
	Determinação de Nitrito pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO ₂ -N/L	NF-008
	Determinação de Ferro Total pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Fe/L	NF-009
	Determinação de Dureza pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CaCO ₃ /L	NF-010
	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg Ca/L	NF-011
Determinação de Magnésio por Cálculo LQ: 2,0 mg Mg/L	NF-012	
Determinação de Cloretos LQ: 2,5 mg Cl/L (método Espectrofotométrico)	NF-014	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 71

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,10 mg Al/L	NF-015
	Determinação de Condutividade eletrolítica Faixa: 0,1 µs/cm a 1413 µs/cm	NF-016
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico Faixa: 0 a 1000 NTU	NF-017
	Determinação de Sólidos Totais e Sólidos Dissolvidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 100 mg/L (Sólidos Totais) LQ: 100 mg/L (Sólidos Dissolvidos Totais)	NF-018
	Determinação de Cor aparente (comparação visual) LQ: 5 uH	NF-019
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)	NQ-141 APHA 3120B
	Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L Fósforo 0,1 mg/L	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 72

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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 BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,001 mg/L Arsênio 0,0001 mg/L Antimônio 0,0001 mg/L Cádmio 0,0001 mg/L Chumbo 0,0001 mg/L Cobre 0,0001 mg/L Cromo 0,0001 mg/L Estanho 0,001 mg/L Mercúrio 0,0001 mg/L Molibdênio 0,0001 mg/L Bário 0,01 mg/L Boro 0,01 mg/L Prata 0,01 mg/L Níquel 0,0005 mg/L Selênio 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L	NQ-141 APHA 3120B
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 1,2 mg/L Potássio - LQ: 0,3 mg/L Cálcio - LQ: 1,0 mg/L Magnésio - LQ: 0,3 mg/L Ferro - LQ: 0,1 mg/L Zinco - LQ: 0,1 mg/L Cobre - LQ: 1,5 mg/L	NQ-141 APHA 3111
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 2917:1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 73

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação Quantitativa de Amido e Carboidratos por Espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 (Método A) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos Método B – Lane Eynon 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) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 (Método B)
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 2918:1975
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 74

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1442:1997 AOAC 950.46b – Peixe salgado / salgado seco
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g (cinzas) LQ: 0,1 g/100g (cinzas insolúveis)	NQ-013 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 936:1998
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1871:2009
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1443: 1973
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 Codex Stan 167: 1989
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 1,0 g/100g	NQ-020 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1841-1:1996

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 75

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação Qualitativa de Formaldeído por Colorimetria	NQ-028 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 AOAC Method 931.08.
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 . ISO 3091:1975
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 991.43 AOAC 985.29 AOAC 993.19 AOAC 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 5,0 mg/100g	NQ-128 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 13730:1996
	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 3960:2017
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,0 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,00 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1,00 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 2011.14 ISO 23776: 2021 (P)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 76

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) (Continuação) Fósforo 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 2011.14 ISO 23776: 2021 (P)
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,10 mg/Kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Bário 0,10 mg/kg Boro 0,10 mg/kg Prata 0,10 mg/kg Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 EN15765 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. AOAC 969.23 (Na e K) NMKL 153:1996 (Ca em base seca)
	Determinação qualitativa de Gás Sulfídrico LD: 0,014 mg H ₂ S/20g	NQ-143

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 77

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada LQ: não se aplica	NQ-144
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Caprótico – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidônico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanóico cis (EPA) – LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanóico – LQ: 0,1 g/100g C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúcico – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosahexaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 78

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama (Continuação) C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. NMKL 124: 1997
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. NMKL 124: 1997
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g	NI-013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 79

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Polifosfato por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) LQ = 6 mg/kg	NI-032 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2019.
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg	NI-033

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 80

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas (Continuação) Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação Qualitativa pela Prova de Cocção	NQ-002
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Acidez por Titulometria SAN – LQ: 2 mL/100g	NQ-036 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 660:2009.
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Destilação e Titulometria LQ: 5,0 mg N/100g	NQ-045 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação do Percentual de Glaciamento LQ: 1%	NQ-146 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
	Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LO: 20 mg/kg	NI-030 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 81

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
CARCAÇAS DE AVES CONGELADAS	Determinação de Dripping Test: Teor de Líquido Perdido por Degelo de Aves por Gravimetria	NQ-122 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
AVES	Determinação da Relação Umidade / Proteína	NQ-014 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
BANHA E PRODUTOS SIMILARES GORDURA DE PESCADO E SIMILARES	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos Método B – Lane Eynon 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) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 (Método B)
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 82

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA (Continuação)	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. AOAC 925.30 – Ovos ABNT NBR 15714-2:2020 – Mel
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g (cinzas) LQ: 0,1 g/100g (cinzas insolúveis)	NQ-013 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA.2019. NBR 15714-3:2009 – Mel
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. ISO 1871:2009
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014
	Determinação de Acidez por Titulometria SAN – LQ: 2 mL/100g	NQ-036 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019. AOAC 962.19 – Mel
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 83

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,0 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,00 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1,00 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1,00 mg/100g Fósforo 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 2011.14
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,10 mg/kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Bário 0,10 mg/kg Boro 0,10 mg/kg Prata 0,10 mg/kg Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 EN15763 EPA 6020B AOAC 2015.01
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg	NI-033

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 84

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS PRODUTOS DE COLMÉIA (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas (Continuação) Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
OVOS E DERIVADOS	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Gordura pelo Método Mojonnier LQ: 0,1 g/100g	NQ-069 AOAC 925.32. 1925
	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 85

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama (Continuação) C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidônico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanóico cis (EPA) - LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanóico – LQ: 0,1 g/100g C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúcido – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosahexaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 86

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
OVOS E DERIVADOS (Continuação)	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g	NI-013
PRODUTOS DE COLMÉIA	Determinação de Umidade por Refratometria Faixa: 13,0 a 25,0 g/100g	NQ-114
	Determinação de Insolúveis por Gravimetria LQ: 0,05 g/100g	NQ-135
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 NMKL 148.1993.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 87

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos Método B – Lane Eynon 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) LQ: 0,5 g/100g (amido) LQ: 0,5 g/100g (carboidratos totais)	NQ-007 (Método B)
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 14673. 2004.
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 88

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 3727.2001 (IDF 80-1). ISO 5534. 2004 (IDF 4). ISO 5550 (IDF 78):2006. ISO 6734 (IDF 15):2010. IDF 26A:1993 ISO 5537:2004 (IDF 26) – leite em pó ISO 2920:2004 (IDF 58) – soro de leite em pó / concentrado proteico
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g LQ: 0,015 Na ₂ CO ₃ g/100g (alcalinidade das cinzas)	NQ-013 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 5544.1998 (IDF 89) ISO 5545:1998 (IDF 90) AOAC 930.30. AOAC 945.46.
	Determinação de Proteína, Caseína e Nitrogênio Total pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g (produtos em geral) LQ: 0,05 g/100g (baixo teor de proteína)	NQ-014 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)
	Determinação da Relação Umidade / Proteína por cálculo	NQ-014
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g ou 0,1 g/100mL	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 89

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação Qualitativa de Formaldeído por Colorimetria	NQ-028 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 AOAC Method 931.08.
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030
	Determinação de Acidez por Titulometria Dornic – LQ: 2,0ºD SNG – LQ: 0,4 mL/10g SNG Ácido Láctico – LQ: 0,04 g/100g ou 0,01 g/100mL	NQ-036 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1740:2004 (IDF 6) ISO/TS 11869:2012 (IDF/RM 150) ISO 5547:2008 (IDF 91) ISO 6091:2010 (IDF 86) ISO 660:2009 AOAC 947.05 AOAC 920.124 (Queijos)
	Determinação de Extrato Seco Total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-056 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 5534:2004 (IDF4) ISO 6731:2010 (IDF 21) ISO 6734:2010 (IDF 15) IAL método 429/IV e 430/IV. 2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 90

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Gordura - Método Mojonnier LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-069 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1211: 2010 (IDF 1) ISO 2450: 2008 (IDF 16) ISO 1736: 2008 (IDF 9) ISO 1737:2008 (IDF 13) ISO 5543:2004 (IDF 127) ISO 7328:2008 (IDF 116)
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 14673. 2004.
	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 991.43 AOAC 985.29 AOAC 993.19 AOAC 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P ₂ O ₅)	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 91

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<p>Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)</p> <p>Cobre 2,0 mg/kg</p> <p>Zinco 5,00 mg/kg</p> <p>Cálcio 1,00 mg/100g</p> <p>Ferro 0,25 mg/100g</p> <p>Potássio 0,5 mg/100g</p> <p>Magnésio 1,00 mg/100g</p> <p>Manganês 0,25 mg/100g</p> <p>Sódio 1,00 mg/100g</p> <p>Fósforo 1,00 mg/100g</p>	<p>NQ 141</p> <p>AOAC 2011.14</p> <p>AOAC 984.27</p> <p>AOAC 2015.01</p>
	<p>Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)</p> <p>Alumínio 0,10 mg/kg</p> <p>Arsênio 0,01 mg/kg</p> <p>Antimônio 0,01 mg/kg</p> <p>Cádmio 0,01 mg/kg</p> <p>Chumbo 0,01 mg/kg</p> <p>Cobre 0,01 mg/kg</p> <p>Cromo 0,01 mg/kg</p> <p>Estanho 0,10 mg/kg</p> <p>Mercúrio 0,01 mg/kg</p> <p>Molibdênio 0,01 mg/kg</p> <p>Bário 0,10 mg/kg</p> <p>Boro 0,10 mg/kg</p> <p>Prata 0,10 mg/kg</p> <p>Níquel 0,05 mg/kg</p> <p>Selênio 0,01 mg/kg</p> <p>Zinco 5,00 mg/kg</p>	<p>NQ-141</p> <p>EN15763</p> <p>EPA 6020B</p> <p>AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb)</p> <p>AOAC 2015.01</p>
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 92

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidonico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanóico cis (EPA) – LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanóico – LQ: 0,1 g/100g C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúico – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosaheptaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5,0 mg/kg	NI-007 ISO 9231:2008 (IDF 139)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 93

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5,0 mg/kg	NI-007 ISO 9231:2008 (IDF 139)
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g	NI-009
	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g 0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	NI-013
	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 94

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
	Determinação de Aflatoxina M1 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência Leite em pó - LQ:0,5 µg/kg Leite fluido - LQ:0,05 µg/L	NI-023
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 NMKL 148. 1993.
	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 95

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0087		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>	-
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
LEITE FLUIDO	Determinação do Índice Crioscópico por Crioscopia Faixa: - 0,422 °H a - 0,621 °H - 0,407 °C a - 0,600 °C	NQ-058 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 5764:2008 (IDF 108)
	Pesquisa de Água Oxigenada (peróxido de hidrogênio) por Reação de Cor Positivo / Negativo LD: 3 mg/100mL	NQ-059 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Pesquisa de Cloro e Hipocloritos por Reação de Cor	NQ-060 IAL Método 449/IV . 2005
	Determinação Qualitativa de Peroxidase por Reação de Cor (guaiacol)	NQ-065 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação Qualitativa de Fosfatase por Reação de Cor	NQ-066 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação da Estabilidade ao Álcool / Alizarol Estável / Instável	NQ-142
	Determinação Qualitativa de Cloretos por Argentometria Positivo / Negativo Cloreto (Cl) – LD: 0,09 g/100mL Cloretos (NaCl) – LD: 0,15 g/100mL	NQ-118 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
	Determinação de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	NQ-162 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 96

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE RECONSTITUÍDO	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ:0,05 g/100mL	NQ-020 IAL 028-IV
LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ LEITE CONDENSADO	Determinação do Índice de CMP (Caseínomacropéptideo) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 15 mg/L	NI-018 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
LEITE FLUIDO LEITE EM PÓ	Determinação Qualitativa de Sacarose por Colorimetria LQ: 0,025 g/100mL	NQ-063 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
LEITE FLUIDO BEBIDAS LÁCTEAS	Determinação de Densidade por Densímetro Digital Faixa de medição: 0,000 a 3,000 g/cm ³	NQ-054 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
LEITE EM PÓ	Determinação de Umectabilidade por Cronometria	NQ-158
	Determinação de Dispersibilidade por Gravimetria	NQ-158
LEITE FLUIDO QUEIJO REQUEIJÃO RICOTA	Determinação de Gordura pelo Método Butirômetro LQ: 0,1 g/100g	NQ-070 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019
LEITE EM PÓ CASEÍNAS CASEINATOS	Determinação de Partículas Queimadas – Método Visual cartão comparador Disco A – LQ: 7,5 mg; Disco B – LQ: 15 mg; Disco C – LQ: 22,5 mg; Disco D – LQ: 32,5 mg;	NQ-137 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ADPI BULLETIN 916 ISO 5739:2003 (IDF 107)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 97

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
LEITE EM PÓ SORO DE LEITE SORO DE QUEIJO EM PÓ LEITELHO EM PÓ BUTTERMILK EM PÓ FÓRMULAS INFANTIS A BASE DE LEITE PRODUTOS LÁCTEOS DESIDRATADOS	Determinação de Índice de Insolubilidade /solubilidade por Volumetria LQ: 0,5 mL/24°C	NQ-072 ISO 8156:2005 (IDF 129)
MANTEIGA MARGARINA	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-020 Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019 ISO 1738:2004 (IDF 12)
	Determinação de Índice de Saponificação por Volumetria LQ: 14 mg KOH/g	NQ-133
	Determinação do Ponto de Fusão por Termometria Faixa de operação: 20 °C a 80 °C	NQ-134
MANTEIGA MARGARINA GORDURA ANIDRA DE LEITE	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria LQ: 0,1 meq/kg	NQ-132 AOAC 965.33 AOAC 3976 (gordura anidra de leite)
	Determinação de Gordura e Insolúveis Totais em Éter (Sólidos não gordurosos e extrato seco desengordurado) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-101 ISO 3727-2: 2001 (IDF 80-2) ISO 8851-2:2004 (IDF 191-2) ISO 17189:2003 (IDF 194)
GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	Determinação do Teor de Água pelo método Karl Fisher LQ: 1,0 g/100g	NQ-163 ISO 5536:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 98

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
FARINHAS	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006
FARELOS	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 (Método B)
	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-013 AOAC 941.12B – especiarias
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014 ISO 1871: 2009
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030 AOAC 990.26
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 g/100mL – acidez SAN	NQ-036

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 99

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-056
FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g (total) LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	NQ-120 AOAC 991.43 AOAC 985.29 AOAC 993.19 AOAC 991.42
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P ₂ O ₅)	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,00 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,0 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1 mg/100g Fósforo 1 mg/100g	NQ-141 AOAC 2011.14
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,10 mg/Kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Bário 0,10 mg/kg Boro 0,10 mg/kg Prata 0,10 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 100

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) (Continuação) Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141
	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência B1 – LQ: 0,4 µg/kg B2 – LQ: 0,4 µg/kg G1 – LQ: 0,4 µg/kg G2 – LQ: 0,4 µg/kg	NI-022
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 101

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02
VEGETAIS DESIDRATADOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg	NQ-010
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg	NQ-117
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS	Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 2,0 mg/100g	NI-001
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 102

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama (Continuação) C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidônico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanoico cis (EPA) - LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanoico – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúico – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosahexaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	NI-002 IAL 053/IV
	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g	NI-009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 103

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS (Continuação)	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g	NI-013
	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g	NI-017
FARINHAS FARELOS	Determinação de Vitamina B9 (Ácido Fólico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) ou detector de Espectrometria de Massas LQ: 40 µg/100g	NI-019
FARINHAS FARELOS PRODUTOS CEREAIS	Determinação de Desoxinivalenol (DON) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 100 µg/kg	NI-020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 104

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS FRUTAS CEREAIS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
VEGETAIS FRUTAS ESPECIARIAS	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 mg/100g	NI-021
FRUTAS CEREAIS ESPECIARIAS	Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência LQ: 1,00 µg/kg	NI-024
VEGETAIS E PRODUTOS SIMILARES	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria	NB-009
FRUTAS E PRODUTOS SIMILARES	Faixa de medição: 0,00 °Brix a 95,00 °Brix	
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria Faixa: 0,00 °Brix a 80,00 °Brix	NB-009
	Determinação de Óleo Essencial por Destilação LQ: 0,1 mL/100g ou mL	NB-013
<u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</u>	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
PRODUTOS EM CONSERVA	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
SAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 105

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
SAL	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
(Continuação)	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-013
	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,0 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,00 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1,00 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1,00 mg/100g Fósforo 1,00 mg/100g	NQ 141 AOAC 2011.14 AOAC 2015.01
	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 106

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	NQ-013
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-014
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g	NQ-015
	Determinação de Cloreto de Sódio por Volumetria LQ: 0,2 g/100g	NQ-020
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,05 g/100mL – acidez SAN	NQ-036
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P ₂ O ₅)	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g Potássio - LQ: 0,5 mg/100g Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g Ferro - LQ: 0,25 mg/100g Zinco - LQ: 0,20 mg/100g Cobre - LQ: 3,0 mg/kg	NQ-141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 107

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,00 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,0 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1 mg/100g Fósforo 1 mg/100g	NQ 141 AOAC 2011.14 AOAC 2015.01
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,10 mg/kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Bário 0,10 mg/kg Boro 0,10 mg/kg Prata 0,10 mg/kg Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NI-029 NMKL 148. 1993.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 108

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação)	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	NI-033
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,11 µg/100g	NI-034 AOAC 2014.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 109

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<p><u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u></p> <p>ALIMENTO INFANTIL</p> <p>ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU</p> <p>BALAS E CONFEITOS</p> <p>AÇÚCARES</p> <p>BISCOITOS</p> <p>MASSAS</p> <p>MOLHOS</p> <p>PRODUTOS DIETÉTICOS</p> <p>PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO</p> <p>ÓLEOS E GORDURAS</p> <p>GELADOS COMESTÍVEIS</p> <p>ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E PRONTOS</p> <p>PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS</p>	<p>Determinação de Colesterol por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama</p> <p>LQ: 2,0 mg/100g</p>	<p>NI-001</p> <p>AOAC 954.03 (produtos com farinha)</p> <p>AOAC 994.10</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 110

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU BALAS E CONFEITOS AÇÚCARES BISCOITOS MASSAS MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ÓLEOS E GORDURAS GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E PRONTOS PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação da Composição de Ácidos Graxos saturados totais, insaturados totais, monoinsaturados, polinsaturados e trans por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama C 4:0 – ac. Butírico – LQ: 0,1 g/100g C 6:0 – ac. Capríco – LQ: 0,1 g/100g C 8:0 – ac. Caprílico – LQ: 0,1 g/100g C 10:0 – ac. Cáprico – LQ: 0,1 g/100g C 11:0 – ac. Undecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 12:0 – ac. Láurico – LQ: 0,1 g/100g C 14:0 – ac. Mirístico – LQ: 0,1 g/100g C 14:1 – ac. Miristoleico – LQ: 0,1 g/100g C 15:0 – ac. Pentadecanóico – LQ: 0,1 g/100g C 15:1 – ac. Pentadecenóico – LQ: 0,1 g/100g C 16:0 – ac. Palmítico – LQ: 0,1 g/100g C 16:1 – ac. Palmitoleico – LQ: 0,1 g/100g C 17:0 – ac. Margárico – LQ: 0,1 g/100g C 17:1 – ac. Heptadecenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 18:0 – ac. Esteárico – LQ: 0,1 g/100g C 18:1cis – ac. Oléico (ômega-9) – LQ: 0,1 g/100g C 18:1trans – ac. Elaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2cis – ac. Linoleico – LQ: 0,1 g/100g C 18:2trans – ac. Linolelaídico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3cis – ac. Linolênico – LQ: 0,1 g/100g C 18:3 – ac. Linolênico gama – LQ: 0,1 g/100g C 20:0 – ac. Araquídico – LQ: 0,1 g/100g C 20:1 – ac. Gadoleico – LQ: 0,1 g/100g C 20:2 – ac.eicosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n3 – ac. Eicosatrienóico n3 – LQ: 0,1 g/100g C 20:3n6 – ac. Eicosatrienóico n6 – LQ: 0,1 g/100g C 20:4 – ac. Araquidonico – LQ: 0,1 g/100g C 20:5 – ac. Eicosapentanóico cis (EPA) – LQ: 0,1 g/100g C 21:0 – ac.heneicosanóico – LQ: 0,1 g/100g C 22:0 – ac. Behênico – LQ: 0,1 g/100g C 22:1 – ac.erúico – LQ: 0,1 g/100g C 22:2 – ac. Docosadienóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 22:6 – ac. Docosahexaenóico cis – LQ: 0,1 g/100g C 24:0 – ac. Lignocérico – LQ: 0,1 g/100g C 24:1 – ac. nervônico – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 3 – LQ: 0,1 g/100g Ácidos graxos ômega 6 – LQ: 0,1 g/100g	NI-002

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 111

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação Qualitativa de Amido Positivo / Negativo	NQ-006
ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU BALAS E CONFEITOS AÇÚCARES	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g	NQ-007 (Método B)
BISCOITOS MASSAS MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO GELADOS COMESTÍVEIS	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 mg/kg	NI-007
ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 mg/100g	NI-021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 112

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria	NQ-120 AOAC 991.43
ALIMENTO INFANTIL	LQ: 0,5 g/100g (total)	AOAC 985.29
ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	LQ: 0,5 g/100g (solúvel) LQ: 0,5 g/100g (insolúvel)	AOAC 993.19 AOAC 991.42
BALAS E CONFEITOS		
BISCOITOS	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-008
MASSAS		
MOLHOS	LQ: 0,8 mg/100g	
PRODUTOS DIETÉTICOS	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-014
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	LQ: 0,2 mg/100g	
GELADOS COMESTÍVEIS	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-015
ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS	LQ: 0,2 mg/100g	
PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-016
	LQ: 1,5 mg/100g	
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-017
	LQ: 0,2 mg/100g	
	Determinação de Vitamina B9 (Ácido Fólico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) ou detector de espectrometria de massas	NI-019
	LQ: 40 µg/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 113

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> BISCOITOS MASSAS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Desoxinivalenol (DON) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 100 µg/kg	NI-020
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ALIMENTO INFANTIL ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g	NI-009
BALAS E CONFEITOS BISCOITOS MASSAS	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g	NI-010
MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ÓLEOS E GORDURAS	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g 0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	NI-013
GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI- PRONTOS E PRONTOS	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031
PÓS DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA) LO: 10 mg/100g ou 100mL	NI-031

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 114

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
ALIMENTO INFANTIL BALAS E CONFEITOS BISCOITOS	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030
MOLHOS PRODUTOS DIETÉTICOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO GELADOS COMESTÍVEIS ALIMENTOS SEMI-PRONTOS E PRONTOS	Determinação de Gordura pelo Método Mojonnier LQ: 0,1 g/100g	NQ-069
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU CAFÉ	Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência LQ: 1,00 µg/kg	NI-024
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU CAFÉ ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017
	Determinação do Teor de Água pelo método Karl Fisher LQ: 1,0 g/100g	NQ-163
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u> AÇÚCARES	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria Faixa de medição: 0,00 °Brix a 95,00 °Brix	NB-009
	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria Faixa: 0,00 °Brix a 80,00 °Brix	NB-009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 115

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO																			
CRL 0087	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>	-																		
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)	NQ-141 AOAC 2011.14																		
MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	<table border="0"> <tr><td>Cobre</td><td>2,00 mg/kg</td></tr> <tr><td>Zinco</td><td>5,00 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cálcio</td><td>1,0 mg/100g</td></tr> <tr><td>Ferro</td><td>0,25 mg/100g</td></tr> <tr><td>Potássio</td><td>0,5 mg/100g</td></tr> <tr><td>Magnésio</td><td>1 mg/100g</td></tr> <tr><td>Manganês</td><td>0,25 mg/100g</td></tr> <tr><td>Sódio</td><td>1 mg/100g</td></tr> <tr><td>Fósforo</td><td>1 mg/100g</td></tr> </table>	Cobre	2,00 mg/kg	Zinco	5,00 mg/kg	Cálcio	1,0 mg/100g	Ferro	0,25 mg/100g	Potássio	0,5 mg/100g	Magnésio	1 mg/100g	Manganês	0,25 mg/100g	Sódio	1 mg/100g	Fósforo	1 mg/100g	
Cobre	2,00 mg/kg																			
Zinco	5,00 mg/kg																			
Cálcio	1,0 mg/100g																			
Ferro	0,25 mg/100g																			
Potássio	0,5 mg/100g																			
Magnésio	1 mg/100g																			
Manganês	0,25 mg/100g																			
Sódio	1 mg/100g																			
Fósforo	1 mg/100g																			
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01																		
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Gordura e Insolúveis Totais em Éter	NQ-101																		
ÓLEOS E GORDURAS	LQ: 0,1 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.																		
	Determinação de Índice de Peróxidos por Volumetria	NQ-132																		
	LQ: 0,1 meq/kg	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. MAPA. 2019.																		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 116

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>ALIMENTOS PROCESSADOS</u>	Determinação de Índice de Saponificação por Volumetria LQ: 14 mg KOH/g	NQ-133
<u>ÓLEOS E GORDURAS</u> (Continuação)	Determinação de Extinção Específica por Espectrofotometria K-270 - LQ: 0,10 K-232 - LQ: 0,50 ΔK - LQ:0,01	NQ-145
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Cloro Residual Total, Cloro Residual Livre e Cloro Residual Combinado pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Cl ₂ /L	NF-002
<u>ÁGUA MINERAL</u>	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NF-003
<u>ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS</u>	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método de Nessler LQ: 0,1 mg NH ₃ /L	NF-004 (Método A)
	Determinação de Alcalinidade: Total, de Hidróxidos, de Carbonatos e de Bicarbonatos pelo método Titulométrico LQ: 20 mg CaCO ₃ /L	NF-005
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CO ₂ /L	NF-006
	Determinação de Nitrato pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO ₃ -N/L	NF-007
	Determinação de Nitrito pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,02 mg NO ₂ -N/L	NF-008
	Determinação de Ferro Total pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,1 mg Fe/L	NF-009
	Determinação de Dureza pelo método Titulométrico LQ: 2,0 mg CaCO ₃ /L	NF-010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 117

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Cálcio pelo método Titulométrico LQ: 2 mg Ca/L	NF-011
ÁGUA MINERAL	Determinação de Magnésio por Cálculo LQ: 2,0 mg Mg/L	NF-012
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (Continuação)	Determinação de Cloretos LQ: 1,0 mg Cl/L (método Titulométrico) LQ: 2,5 mg Cl/L (método Espectrofotométrico)	NF-014
	Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,10 mg Al/L	NF-015
	Determinação de Condutividade eletrolítica Faixa: 0,1 µs/cm a 1413 µs/cm	NF-016
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico Faixa: 0 NTU a 1000 NTU	NF-017
	Determinação de Sólidos Totais e Sólidos Dissolvidos Totais pelo método gravimétrico LQ: 100 mg/L (Sólidos Totais) LQ: 100 mg/L (Sólidos Dissolvidos Totais)	NF-018
	Determinação de Cor aparente (comparação visual) LQ: 5 uH	NF-019
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L Fósforo 0,1 mg/L	NQ-141 APHA 3120B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 119

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
SUCOS DESIDRATADOS	Determinação Qualitativa de Amido	NQ-006
XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores, Amido e Carboidratos por Titulometria Método B – Lane Eynon LQ: 0,5 g/100g ou mL	NQ-007 (Método B)
REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES	Determinação de Carboidratos por diferença e Valor Calórico (por cálculo)	NQ-007 Ministério da Saúde ANVISA Resolução RDC nº360 de 26/12/2003.
	Avaliação da Embalagem (análise visual)	NQ-011
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-012
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas (Totais, Insolúveis, Solúveis, Fixas) por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013
	Determinação de Proteína pelo Método Kjeldahl por Volumetria LQ: 0,05 g/100mL e 0,2 g/100g	NQ-014 ISO 1871: 2009
	Determinação de Gordura pelo Método Soxhlet LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-015
	Determinação de Cloretos por Volumetria LQ: 0,2 g/100g ou mL	NQ-020
	Determinação de Dióxido de Enxofre (anidrido sulfuroso e sulfitos) por Volumetria LQ: 10 mg/kg	NQ-030
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,42 mL/100g – acidez SAN	NQ-036

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 120

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado (sólidos não gordurosos) por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NQ-056
POLPAS DE FRUTAS		
SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Fibra Alimentar Total, Solúvel e Insolúvel por Digestão Enzimática e Gravimetria LQ: 0,5 g/100g ou mL	NQ-120 AOAC 991.43 AOAC 985.29 AOAC 993.19 AOAC 991.42
SUCOS DESIDRATADOS		
XAROPES		
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P2O5)	NQ-128
REFRIGERANTES		
REFERESCOS	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)	NQ-141 AOAC 2011.14
NÉCTARES (Continuação)	Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L Fósforo 0,1 mg/L	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 121

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
POLPAS DE FRUTAS	Alumínio 0,001 mg/L	
SUCOS DE FRUTAS	Arsênio 0,0001 mg/L	
SUCOS	Antimônio 0,0001 mg/L	
DESIDRATADOS	Cádmio 0,0001 mg/L	
XAROPES	Chumbo 0,0001 mg/L	
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Cobre 0,0001 mg/L	
	Cromo 0,0001 mg/L	
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Estanho 0,001 mg/L	
	Mercúrio 0,0001 mg/L	
REFRIGERANTES	Molibdênio 0,0001 mg/L	
REFERESCOS	Bário 0,01 mg/L	
NÉCTARES	Boro 0,01 mg/L	
(Continuação)	Prata 0,01 mg/L	
	Níquel 0,0005 mg/L	
	Selênio 0,0001 mg/L	
	Zinco 0,05 mg/L	
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS)	NQ-141
	Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
	Determinação de Ácido Sórbico e ou sorbatos e seus sais por cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-007
	LQ: 1,0 mg/kg	
	Determinação de Ácido Benzoico e ou Benzoatos e Seus Sais por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-007
	LQ: 1,0 mg/kg	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 122

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,8 mg/100g	NI-008
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Determinação de Vitamina A (Retinol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 8 µg/100g ou mL	NI-009
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES	Determinação de Vitamina D ₃ (Colecalciferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 1,0 µg/100g ou mL	NI-010
REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Vitamina E (α Tocoferol) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,15 mg/100g 0,05 mg/100g ou mL (produtos líquidos)	NI-013
	Determinação de Vitamina B1 (Tiamina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,1 mg/100g ou mL	NI-014
	Determinação de Vitamina B2 (Riboflavina) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,1 mg/100g ou mL	NI-015
	Determinação de Vitamina B3 / PP (Niacina e Niacinamida ou Ácido Nicotínico e Nicotinamida) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 1,5 mg/100g ou mL	NI-016
	Determinação de Vitamina B6 total (Piridoxina, Piridoxamina e Piridoxal) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência LQ: 0,2 mg/100g ou mL	NI-017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 123

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 mg/100g	NI-021
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Determinação do Número de Formol por Titulometria LQ: 5,0 mL NaOH 0,1N/100mL	NB-008
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Refratometria Faixa de medição: 0,00 a 95,00° Brix	NB-009
REFRIGERANTES REFERESCOS	Determinação de Sólidos solúveis (°Brix) por Densimetria Faixa: 0,00 a 80,00° Brix	NB-009
NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm ³	NB-010
	Determinação da Relação Brix-Acidez Total por cálculo	NB-011
	Determinação de Óleo Essencial por Destilação LQ: 0,1 mL/100g ou mL	NB-013
	Determinação de Extrato Seco Total ou Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g ou mL	NB-015
	Determinação de Tanino por Espectrofotometria LQ: 1,0 mg/100mL	NB-016
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 0,2 g/100g ou mL	NB-018
	Determinação de Ciclamato por Gravimetria LQ: 0,01 g/100mL	NB-019
	Determinação de Sacarina por Cromatografia Líquida LQ: 5 mg/100mL	NB-021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 124

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u>	Determinação do Teor de Gás Carbônico por Manometria	NB-022
POLPAS DE FRUTAS	Faixa de medição: 0 a 6,8 atm/20°C	
SUCOS DE FRUTAS	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023
SUCOS DESIDRATADOS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho	NQ-157
XAROPES	LQ: 0,064 aw	ISO 18787: 2017
PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Determinação de Ácido Isoascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)	NI-031
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	LO: 10 mg/100g ou 100mL	
REFRIGERANTES		
REFERESCOS	Determinação de Ácido Ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Arranjo de Diódos (PDA)	NI-031
NÉCTARES		
(Continuação)	LO: 10 mg/100g ou 100mL	
	Determinação de Açúcares por Cromatografia	NI-029
	Lactose: LQ: 0,1 g/100g ou mL Sacarose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Frutose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Galactose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Maltose: LQ: 0,2 g/100g ou mL Glicose: LQ: 0,2 g/100g ou mL	NMKL 148. 1993.
	Determinação de Multi-micotoxinas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) acoplado ao espectrômetro de massas	NI-033
	Aflatoxina B1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina B2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G1 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina G2 → LQ = 2,5 µg/kg Aflatoxina BG → LQ = 2,5 µg/kg DON → LQ = 150 µg/kg ZEA → LQ = 5,0 µg/kg Ocratoxina → LQ = 5,0 µg/kg Fumosina B1 → LQ = 25,0 µg/kg Fumosina B2 → LQ = 25,0 µg/kg	
	Determinação de Vitamina B12 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência	NI-034
	LQ: 0,11 µg/100g	AOAC 2014.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 125

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS</u> POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFERESCOS NÉCTARES (Continuação)	Determinação de Ácido Cítrico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 g/L (bebidas em geral) LQ: 0,1 g/kg (polpas de frutas)	NI-035 OIV-MA-AS313-04: 2009 OIV-MA-AS313-16: 2004
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/Vis LQ: 5 mg/100g (expresso como P ₂ O ₅)	NQ-128
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 126

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS</u>	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES)	NQ-141 AOAC 2011.14
DESTILO-RETIFICADAS	Cobre 0,0001 mg/L	
ALCOÓLICOS POR MISTURA	Zinco 0,05 mg/L	
(Continuação)	Cálcio 0,1 mg/L	
	Ferro 0,03 mg/L	
	Potássio 0,05mg/L	
	Magnésio 0,1 mg/L	
	Manganês 0,03 mg/L	
	Sódio 0,1 mg/L	
	Fósforo 0,1 mg/L	
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS)	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Alumínio 0,001 mg/L	
	Arsênio 0,0001 mg/L	
	Antimônio 0,0001 mg/L	
	Cádmio 0,0001 mg/L	
	Chumbo 0,0001 mg/L	
	Cobre 0,0001 mg/L	
	Cromo 0,0001 mg/L	
	Estanho 0,001 mg/L	
	Mercúrio 0,0001 mg/L	
	Molibdênio 0,0001 mg/L	
	Bário 0,01 mg/L	
	Boro 0,01 mg/L	
	Prata 0,01 mg/L	
	Níquel 0,0005 mg/L	
	Selênio 0,0001 mg/L	
	Zinco 0,05 mg/L	
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
	LQ: não se aplica	
	Determinação de Cafeína por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis)	NI-021
	LQ: 0,5 mg/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 127

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS DESTILO-RETIFICADAS ALCOÓLICOS POR MISTURA (Continuação)	Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector de Fluorescência B1 – LQ: 0,4 µg/kg B2 – LQ: 0,4 µg/kg G1 – LQ: 0,4 µg/kg G2 – LQ: 0,4 µg/kg	NI-022
	Determinação de Cobre pelo Método Espectrofotométrico LQ: 1 mg/L	NB-001
	Determinação de Furfural pelo Método Espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/100 mL de álcool anidro	NB-002
	Determinação de Acidez Total por Titulometria	NB-003
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003
	Determinação de Acidez Fixa por Cálculo	NB-003
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria LQ: 0,0 % v/v	NB-004
	Determinação de Acetaldeído, Acetato de Etila, Álcool Metílico, n-Butílico, sec-Butílico e Alcoois Superiores por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama Metanol – LQ: 2,0 mg/100mL Acetaldeído – LQ: 2,0 mg/100mL sec-Butílico – LQ: 1,2 mg/100mL n-Butanol – LQ: 1,2 mg/100mL Acetato de Etila – LQ: 2,0 mg/100mL n-Propílico – LQ: 3,0 mg/100mL iso-Butílico – LQ: 3,0 mg/100mL iso-Amílico – LQ: 3,0 mg/100mL	NB-005
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm ³	NB-010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 128

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> DESTILADAS DESTILO-RETIFICADAS	Determinação de Extrato Seco Total ou Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g ou mL	NB-015
<u>ALCOÓLICOS POR MISTURA</u> (Continuação)	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 1,0 g/L	NB-018
	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-003
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013
	Determinação de Anidrido Sulfuroso Total LQ: 0,02 g/L	NQ-030
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio – LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio – LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio – LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio – LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro – LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco – LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre – LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 2011.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 129

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS</u>	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) (Continuação) Fósforo 0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 2011.14
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,001 mg/L Arsênio 0,0001 mg/L Antimônio 0,0001 mg/L Cádmio 0,0001 mg/L Chumbo 0,0001 mg/L Cobre 0,0001 mg/L Cromo 0,0001 mg/L Estanho 0,001 mg/L Mercúrio 0,0001 mg/L Molibdênio 0,0001 mg/L Bário 0,01 mg/L Boro 0,01 mg/L Prata 0,01 mg/L Níquel 0,0005 mg/L Selênio 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
	Determinação de Açúcares Totais por cromatografia iônica LQ: 0,5g/L (Vinho seco e meio seco) LQ: 2,5g/L (Vinho doce)	NI-025
	Determinação de Acidez Total por Titulometria	NB-003
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003
	Determinação de Acidez Fixa por Cálculo	NB-003
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria LQ: 0,0 % v/v	NB-004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 130

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS (Continuação)</u>	Determinação de Álcool Metílico por Cromatografia Gasosa com Detector de Ionização de Chama LQ: 0,05 g/L	NB-005
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm ³	NB-010
	Determinação de Cloretos por Potenciometria LQ: 0,05 g/L	NB-012
	Determinação Semi-quantitativa de Sulfatos LQ: 0,7 g/L	NB-014
	Determinação de Extrato Seco Total por Densimetria LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por Cálculo LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015
	Relação Álcool em Peso / Extrato Seco Reduzido por Cálculo	NB-015
	Determinação Qualitativa de Diglicosídeos por Colorimetria	NB-017
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 1,0 g/L	NB-018
	Determinação Qualitativa de Edulcorantes Sintéticos	NB-023
	Determinação de Ácido Cítrico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detector Espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 0,5 g/L	NI-035 OIV-MA-AS313-04: 2009 OIV-MA-AS313-16: 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 131

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS</u> FERMENTADAS ALCOÓLICAS – CERVEJAS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001
	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) Sódio - LQ: 5,0 mg/100g ou mL Potássio - LQ: 0,5 mg/100g ou mL Cálcio - LQ: 2,0 mg/100g ou mL Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L Fósforo 0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 2011.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 132

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS – CERVEJAS</u> (Continuação)	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,001 mg/L Arsênio 0,0001 mg/L Antimônio 0,0001 mg/L Cádmio 0,0001 mg/L Chumbo 0,0001 mg/L Cobre 0,0001 mg/L Cromo 0,0001 mg/L Estanho 0,001 mg/L Mercúrio 0,0001 mg/L Molibdênio 0,0001 mg/L Bário 0,01 mg/L Boro 0,01 mg/L Prata 0,01 mg/L Níquel 0,0005 mg/L Selênio 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³	NB-010
	Determinação de Cor de Cerveja por Espectrofotometria	NB-020
	Determinação do Teor de Gás Carbônico por Manometria Faixa de medição: 0 atm/20°C a 6,8 atm/20°C	NB-022
	Determinação de Extrato Aparente, Extrato Real e Teor Alcoólico por Picnômetro	NB-024
	Determinação de Extrato Aparente, Extrato Real e Teor Alcoólico por Densimetria	NB-024
	Determinação de Extrato Primitivo em Cerveja por Cálculo	NB-024
<u>BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS</u>	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor	NQ-001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 133

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS (Continuação)	Determinação de Resíduo Mineral Fixo – Cinzas por Gravimetria LQ: 0,4 g/L	NQ-013
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L Cálcio 0,1 mg/L Ferro 0,03 mg/L Potássio 0,05mg/L Magnésio 0,1 mg/L Manganês 0,03 mg/L Sódio 0,1 mg/L Fósforo 0,1 mg/L	NQ-141 AOAC 2011.14
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,001 mg/L Arsênio 0,0001 mg/L Antimônio 0,0001 mg/L Cádmio 0,0001 mg/L Chumbo 0,0001 mg/L Cobre 0,0001 mg/L Cromo 0,0001 mg/L Estanho 0,001 mg/L Mercúrio 0,0001 mg/L Molibdênio 0,0001 mg/L Bário 0,01 mg/L Boro 0,01 mg/L Prata 0,01 mg/L Níquel 0,0005 mg/L Selênio 0,0001 mg/L Zinco 0,05 mg/L	NQ-141 EN 15763 EPA 6020B AOAC 2013.06 (As, Cd, Hg e Pb) AOAC 2015.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 134

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADOS ACÉTICOS (Continuação)	Determinação de Metais por Espectroscopia de Absorção Atômica com Chama (FAAS) (Continuação) Magnésio - LQ: 1,0 mg/100g ou mL Ferro - LQ: 0,25 mg/100g ou mL Zinco - LQ: 0,20 mg/100g ou mL Cobre - LQ: 3,0 mg/kg ou L	NQ-141
	Determinação de Corantes Artificiais por Cromatografia em Papel ou Camada Delgada	NQ-144
	Determinação de Acidez Volátil por Titulometria	NB-003
	Determinação do Grau Alcoólico Real por Densimetria LQ: 0,0 % v/v	NB-004
	Determinação de Densidade Relativa a 20°C / 20°C por Densimetria Faixa de medição: 0 a 3 g/cm ³	NB-010
	Determinação Semi-quantitativa de Sulfatos LQ: 0,7 g/L	NB-014
	Determinação de Extrato Seco Total por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015
	Determinação de Extrato Seco Reduzido por Cálculo LQ: 0,3 g/100g ou mL	NB-015
	Determinação de Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais por Titulometria LQ: 1,0 g/L	NB-018
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157 ISO 18787: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 135

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 ISO 21149:2017
MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 ISO 21149:2017
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-051 ISO 21149:2017
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 ISO 16212:2017
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 ISO 16212:2017
	Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-054 ISO 21150:2015
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-055 ISO 22718:2015
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-056 ISO 22717:2015
	Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-057 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-058 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP NF On line. 2022 - Chapter 62

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 136

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	<i>Clostrídios</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-060 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 ISO 11930:2019
	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 ISO 11930:2019
	Atividade Bacteriostática e fungistática Método da placa com Orifício – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Presença/Ausência	NT-088 INCQS / FIOCRUZ
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 ISO 21149:2017 ISO 21150:2015 ISO 16212:2017 ISO 22717:2015 ISO 22718:2015 ISO 18416:2015
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 ISO 21149:2017 ISO 21150:2015 ISO 16212:2017 ISO 22717:2015 ISO 22718:2015 ISO 18416:2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 137

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação	NT-089 ISO 21149:2017
	Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	ISO 21150:2015 ISO 16212:2017 ISO 22717:2015 ISO 22718:2015 ISO 18416:2015
	Determinação de Densidade	NQ-147
	Determinação do aspecto e estado físico visual – Centrifugação	NQ-148 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Cor	NQ-149 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Odor	NQ-150 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aspecto	NQ-151 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aplicação	NQ-152 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação da Interação da Embalagem com o Produto – Método Visual	NQ-153 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
Verificação das características Organolépticas – Sabor	NQ-154 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004..	
Determinação da viscosidade pelo método viscosímetro rotacional Faixa: 300 – 3.000.000	NQ-155	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 138

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-156
MATÉRIAS-PRIMAS DE PRODUTOS DE HIGIENE E COSMÉTICOS (Continuação)	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho LQ: 0,064 aw	NQ-157
COSMÉTICOS MATÉRIA-PRIMA DE COSMÉTICOS	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Ótica por Plasma Acoplado (ICP-OES) Cobre 2,00 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg Cálcio 1,0 mg/100g Ferro 0,25 mg/100g Potássio 0,5 mg/100g Magnésio 1 mg/100g Manganês 0,25 mg/100g Sódio 1 mg/100g Fósforo 1 mg/100g	NQ-141
	Determinação de Metais por Espectrometria de Massa com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-MS) Alumínio 0,10 mg/Kg Arsênio 0,01 mg/kg Antimônio 0,01 mg/kg Cádmio 0,01 mg/kg Chumbo 0,01 mg/kg Cobre 0,01 mg/kg Cromo 0,01 mg/kg Estanho 0,10 mg/kg Mercúrio 0,01 mg/kg Molibdênio 0,01 mg/kg Níquel 0,05 mg/kg Selênio 0,01 mg/kg Zinco 5,00 mg/kg	NQ-141 ISO 21392: 2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 139

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
PRODUTOS FARMACÊUTICOS MATÉRIAS-PRIMAS PARA USO FARMACÊUTICO	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 USP NF On line. 2022 - Chapter 61
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-051 USP NF On line. 2022 - Chapter 61
	Micro-organismos Aeróbios Mesófilos – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-051 USP NF On line. 2022 - Chapter 61
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 USP NF On line. 2022 - Chapter 61
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-053 USP NF On line. 2022 - Chapter 61
	Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-054 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-055 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-056 USP NF On line. 2022 - Chapter 62	
Bactérias Gram Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-057 USP NF On line. 2022 - Chapter 62	
<i>Salmonella</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-058 USP NF On line. 2022 - Chapter 62	
<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP NF On line. 2022 - Chapter 62	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 140

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
PRODUTOS FARMACÊUTICOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-059 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
MATÉRIAS-PRIMAS PARA USO FARMACÊUTICO (Continuação)	<i>Clostrídios</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-060 USP NF On line. 2022 - Chapter 62
	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 USP NF On line. 2022 - Chapter 51
	<i>Challenge Test</i> – Avaliação da Eficiência do Sistema Conservante – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-061 USP NF On line. 2022 - Chapter 51
	Atividade Bacteriostática e fungistática Método da placa com Orifício – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-088 INCQS / FIOCRUZ
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 USP NF On line. 2022 - Chapter 61 e 62
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL	NT-089 USP NF On line. 2022 - Chapter 61 e 62
	Atividade Bacteriostática e fungistática – Caldo de Inativação Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	NT-089 USP NF On line. 2022 - Chapter 61 e 62

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 141

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
PRODUTOS FARMACÊUTICOS	Determinação de Densidade	NQ-147 USP NF On line. 2022 - Chapter 841
MATÉRIAS-PRIMAS LÍQUIDAS	Determinação do aspecto e estado físico visual – Centrifugação	NQ-148
MATÉRIAS-PRIMAS SEMI-SÓLIDAS	Verificação das características Organolépticas – Cor	NQ-149
	Verificação das características Organolépticas – Odor	NQ-150 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aspecto	NQ-151 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Aplicação	NQ-152 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação da Interação da Embalagem com o Produto – Método Visual	NQ-153 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Verificação das características Organolépticas – Sabor	NQ-154 ANVISA. Guia de Estabilidade de Produtos Cosméticos. 2004.
	Determinação da viscosidade pelo método viscosímetro rotacional Faixa: 300 – 3.000.000	NQ-155 USP NF On line. 2022 - Chapter 912.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	NQ-156 USP NF On line. 2022 - Chapter 791.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 142

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO																																						
CRL 0087	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>	-																																					
EMBALAGENS DE PLÁSTICO PAPEL, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, PAPELÃO	Determinação de migração total de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP/MS)	NQ-165 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 52 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 88 – 29 de junho de 2016 Regulamento (UE) 10/11 Regulamento (UE) 2016/1416 EN 13130-1:2004																																					
	<table border="0"> <tr><td>Mercúrio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Boro</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Bário</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cromo</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cobre</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Estanho</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Zinco</td><td>LQ = 0,05mg/kg</td></tr> <tr><td>Prata</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Chumbo</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Cádmio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Arsênio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Antimônio</td><td>LQ = 0,001mg/kg</td></tr> <tr><td>Flúor</td><td>LQ = 0,05mg/kg</td></tr> <tr><td>Alumínio</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Ferro</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Lítio</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Manganês</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Cobalto</td><td>LQ = 0,05 mg/kg</td></tr> <tr><td>Níquel</td><td>LQ = 0,001 mg/kg</td></tr> </table>	Mercúrio	LQ = 0,001mg/kg	Boro	LQ = 0,001mg/kg	Bário	LQ = 0,001mg/kg	Cromo	LQ = 0,001mg/kg	Cobre	LQ = 0,001mg/kg	Estanho	LQ = 0,001mg/kg	Zinco	LQ = 0,05mg/kg	Prata	LQ = 0,001mg/kg	Chumbo	LQ = 0,001mg/kg	Cádmio	LQ = 0,001mg/kg	Arsênio	LQ = 0,001mg/kg	Antimônio	LQ = 0,001mg/kg	Flúor	LQ = 0,05mg/kg	Alumínio	LQ = 0,05 mg/kg	Ferro	LQ = 0,05 mg/kg	Lítio	LQ = 0,05 mg/kg	Manganês	LQ = 0,05 mg/kg	Cobalto	LQ = 0,05 mg/kg	Níquel	LQ = 0,001 mg/kg
Mercúrio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Boro	LQ = 0,001mg/kg																																						
Bário	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cromo	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cobre	LQ = 0,001mg/kg																																						
Estanho	LQ = 0,001mg/kg																																						
Zinco	LQ = 0,05mg/kg																																						
Prata	LQ = 0,001mg/kg																																						
Chumbo	LQ = 0,001mg/kg																																						
Cádmio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Arsênio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Antimônio	LQ = 0,001mg/kg																																						
Flúor	LQ = 0,05mg/kg																																						
Alumínio	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Ferro	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Lítio	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Manganês	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Cobalto	LQ = 0,05 mg/kg																																						
Níquel	LQ = 0,001 mg/kg																																						
	Ensaio de migração total por gravimetria LQ = 1 mg/dm ² LQ = 5 mg/kg	NQ-166 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 52 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 88 – 29 de junho de 2016 Resolução RDC n ° 589 – 20 de dezembro de 2021 EN 1186-1:2002 EN 1186-5:2002 EN 1186-9:2002 EN 1186-12:2002 EN 1186-13:2002																																					

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 143

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE CELULOSE OU CELULÓSICAS REVESTIDAS E/OU TRATADAS, PAPELÃO	Determinação de metais no extrato aquoso por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP/MS) Cádmio LQ = 0,005 □g/g Chumbo LQ = 0,005 □g/g Mercúrio LQ = 0,005 □g/g	NQ-167 Resolução RDC nº 88 – 29 de junho de 2016 BS EN 645:1994 BS EN 647:1994 BS EN 12498:2005 BS EN 12497:2005
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE PLÁSTICO, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, POLIMÉRICAS MULTICAMADAS	Ensaio de migração específica de 2,6-Di-terc-butil-p- cresol (BHT) por cromatografia líquida LQ = 0,5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019
	Ensaio de migração específica de 3,5-Di-terc-butil-4- hidroxifenil) propionato de octadecila por cromatografia líquida LQ = 2,5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019
	Ensaio de migração específica de Bisfenol-A por cromatografia líquida LQ = 0,03 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012
	Ensaio de migração específica de Etilenoglicol e Dietilenoglicol por cromatografia gasosa LQ = 5 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 144

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0087	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>	-
MATERIAIS, EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE PLÁSTICO, ELASTÔMEROS, TERMOPLÁSTICOS, FILMES LAMINADOS, POLIMÉRICAS MULTICAMADAS (Continuação)	Ensaio de migração específica de Ácido Isoftálico e Ácido Tereftálico por cromatografia líquida LQ Isoftálico = 2 mg/kg LQ Tereftálico = 1 mg/kg	NQ-168 EN 13130-1:2004 Resolução RDC nº 51 – 26 de novembro de 2010 Resolução RDC nº 56 – 16 de novembro de 2012 Resolução RDC nº 326 – 03 de dezembro de 2019