



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 18

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ZÍNIA ANÁLISES QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA – ME

Zínia Ensaio Laboratoriais

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/adm1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 6579:2017/adm1:2022
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 06/09/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	ENSAIOS BIOLÓGICOS Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020-
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14
	CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,30 NMP/g
Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,18 NMP/g		APHA CMMEF, Chapter 9, 5 ed.
Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g		ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para análise de alimentos de Origem Animal 2019, Método 6.1
	Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
PRODUTOS DE COLMÉIA OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,30 NMP/g ou mL	APHA CMMEF, Chapter 9, 5 ed.
- CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa de enterotoxina. (Vidas®)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2007.06. Certificado Nº 070404
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (LMX))	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2013.11. Certificado Nº 091103
- LEITES - PRODUTOS LÁCTEOS	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02
- ALIMENTOS PROCESSADOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella spp (SPT))	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101
- CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	ISO 1442:1997.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Determinação de bases voláteis totais por destilação. LQ: 2,8 mg/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2019, Método 5.6
	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 983.19
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0050 g/100g	NMKL 194, 2013.
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 0,0020 g/100g	NMKL 194, 2013.
	Determinação de gordura total por gravimetria. LQ: 0,80 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999.
	Determinação de Amido e Carboidratos por Espectrofotometria. LQ: 1,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 – Método 1.6
	Determinação de Relação Umidade/Proteína por cálculo.	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2019, Método 1.24
	Determinação de Sorbatos em ácido sórbico por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,00010 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz v4: Métodos químicos e físico para análise de alimentos. São Paulo: IMESP 1ª Edição Digital, 2008 p. 192-194
- PESCADOS E PRODUTOS A BASE DE PESCA	Determinação de bases voláteis totais por destilação LQ: 2,8 mg/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 – Método 5.6
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 - 10	ISO 2917:1999
	Determinação de Sulfito Residual pelo método de Monier Willans LQ: 1,5 ppm	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 990.28
	Determinação gravimétrica de desglaciamento	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 – Método 5.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS A BASE DE PESCA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Relação Umidade/Proteína por cálculo	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal 2019, Método 5.22
	Determinação de Sorbatos em ácido sórbico por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,00010 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz v4: Métodos químicos e físico para análise de alimentos. São Paulo: IMESP 1ª Edição Digital, 2008 p. 192-194
	Determinação de Sódio e Potássio por absorção atômica por chama LQ: 5,0 mg/100g	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 969.23
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,5 g/100g	ISO 1871:2009
- AVES	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 3 a 11	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2019, Método 2.36
	Determinação do teor de líquido (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 – Método 1.27
ALIMENTOS E BEBIDAS AMOSTRAS AMBIENTAIS - SWABS E PLACAS DE CONTATO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm ² ou UFC	ABNT NBR18593:2019 ABNT NBR4832:2012
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm ² ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/cm ² ou UFC LQ: 10 UFC/ cm ² ou UFC	ABNT NBR18593:2019. ISO 6888-1:2021.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR18593:2019. ISO 11290-1:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/grama ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,30 NMP/g ou mL	APHA CMMEF, Chapter 9, 5 ed.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Cronobacter (Enterobacter) sakazakii – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14
	LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Nitrogênio Total por titulometria. LQ: 1,0 g/100g
Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria. LQ: 3,0 g/100g		ISO 1442:1997.
Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,02 g/100g		AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 983.19
Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4 - 10		ISO 2917:1999.
Determinação de Lipídios pelo método Butirométrico. LQ: 0,80 g/100g		PO T132
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS		<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR4832:2012.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR 11290-2:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® Salmonella(SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901
ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas®Salmonella spp SPT)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101
	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21527-1-2:2008.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR4832:2012.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL	ISO 7251:2005.
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/amd1:2022
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017/amd1:2020
	Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003.
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate/3M) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa de enterotoxina. (Vidas®)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2007.06. Certificado Nº 070404
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (LMX))	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2013.11. Certificado Nº 091103
	Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® LMO2 Assay)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2004.02. Certificado Nº BIO 12/09-07/02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® (SLM) Easy)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2011.03. Certificado Nº 020901

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência. (Vidas® SPT)	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 2013.01. Certificado Nº 071101
ALIMENTOS PROCESSADOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 5,0 mg/ 100g	PO T147
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,18 NMP/g ou 0,18 NMP/mL Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL Listeriaspp e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença / Ausência em 25 gramas ou mL Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 10 NMP/g ou 1 NMP/mL	ISO 21527-1-2:2008. ABNT NBR4832:2012. ISO 7251:2005. ISO 4833-1:2013/amd1:2022 ISO 6579:2017/amd1:2020. ISO 11290-1:2017. ISO 6888-3:2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</u> - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>		
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.	
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/amd1:2020	
	Enterobactérias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017.	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021	
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014	
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014	
	Salmonella typhi – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014	
	Listéria Monocytogenes e Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ABNT NBR 11290-2:2020	
	Coliformes Totais e Escherichia Coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate) LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	
	<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> - ÁGUA MINERAL - GELO	Enterococos /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
		Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 16266:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> - ÁGUA MINERAL - GELO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 6461-2:1986
	Clostrídium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/250 mL	ISO 9308:2021
<u>MEIO AMBIENTE</u> - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 01 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 A e 9215 C.
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9221B, C e E.
	Determinação de <i>Escherichia coli</i> . LQ: 1,1 NMP / 100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9221B, C e F.
	Coliformes totais e Escherichia coli- Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B.
	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa do Número Mais Provável por substrato enzimático LQ: 1 NMP/100mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B.
	Enterococos /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u> - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Clostrídios sulfito redutores (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986
	Clostrídium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308:2021
	Micro-organismos Viáveis a 22°C e 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de substrato enzimático LQ: 1 NMP/100 mL	PO T158
	<u>MEIO AMBIENTE</u> - ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - SOLOS - SEDIMENTOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Vibrio fischeri</i> - ensaio de toxicidade aguda. LQ: 1 FD
	<i>Daphnia magna</i> - ensaio de toxicidade aguda. LQ: 1 FD	ABNT NBR 12713:2022
	Peixes – Ensaio de Toxicidade crônica de curta duração	ABNT NBR 15499:2016
	Peixes – Ensaio de Toxicidade Aguda	ABNT NBR 15469:2021 ABNT NBR 15088:2022
	Algas (Chlorophyceae) – Ensaio de Toxicidade Crônica	ABNT NBR 12648:2018 ABNT NBR 15469:2021
	Fitoplâncton – Identificação e quantificação de organismos LQ: 1 org/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 10200 F.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0362	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 RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA / SALOBRA - SOLOS - SEDIMENTOS	Zooplacton – Identificação e quantificação de organismos LQ: 1 org/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 10200 F.
	Cianobactérias – Identificação e quantificação (contagem de células) LQ: 1 cel/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 10200 F.
	Misídeos – Ensaio de toxicidade aguda	ABNT NBR 15308:2017
	Ouriço-do-mar (Echinodermata) – Ensaio de toxicidade crônica e aguda de curta duração	ABNT NBR 15350:2020
	Artemia spp – Ensaio de toxicidade aguda	ABNT NBR 16530:2021
	Invertebrados bentônicos marinhos de água salobra e água doce – Identificação e quantificação de organismos. LQ: 1 organismo/m ³	SMWW, 23ª edição, Método 10500 C e D
	Hyaella spp – Ensaio de toxicidade em sedimento	ABNT NBR 15470:2021
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	PO T157
- ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO - ÁGUA BRUTA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA SALINA/SALOBRA - ÁGUA RESIDUAL	Determinação de cor aparente pelo método de espectrofotometria - comprimento de onda único LQ: 1,0 mg Pt-Co/L	
	Determinação de Fluoretos pelo Método Colorimétrico/SPADNS LQ: 0,1 mg F-/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500F- D
	Determinação de Turbidez pelo Método Nefelométrico LQ: 1,0 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B
<u>SAÚDE HUMANA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
- ÁGUA DE HEMODIÁLISE	Coliformes totais e Escherichia coli- Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). Presença/Ausência	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 01 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215. 9215 A e 9215 C.
	Determinação de endotoxina bacteriana pelo método de coagulação em gel. LQ: 0,125 UE/mL	Farmacopéia Brasileira, 6ª edição, 2019. 5.5.2.2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA RESIDUAL - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B.
	Determinação de Temperatura Faixa: 5°C a 60°C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550B.
	Determinação de cor aparente pelo método de espectrofotometria - comprimento de onda único LQ: 1,0 mg Pt-Co/L	PO T157
	Determinação de Fluoretos pelo Método Colorimétrico/SPADNS LQ: 0,1 mg F-/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500F- D
	Determinação de Turbidez pelo Método Nefelométrico LQ: 1,0 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B
- ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação do Cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI G.
	Determinação de cloro total pelo método colorimétrico por DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI- G
	Determinação de cloro combinado (cloraminas) por cálculo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI- G
- ÁGUA DEIONIZADA, ULTRAPURA, BRUTA, - TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Condutividade Elétrica pelo método Condutivimétrico LQ: 0,5 uS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B.
- ÁGUA RESIDUAL - BRUTA - SALINA/SALOBRA	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método com eletrodo de membrana. LQ:0,3 mg/L	SMWW. 23ª Edição, Método 4500 O G.
SAÚDE HUMANA	ENSAIOS QUÍMICOS	
- ÁGUA DE HEMODIÁLISE	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B.
	Determinação de Temperatura Faixa: 5°C a 60°C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SAÚDE HUMANA</u> - ÁGUA DE HEMODIÁLISE	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
	Determinação do Cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI G.
	Determinação de cloro total pelo método colorimétrico por DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI- G
	Determinação de cloro combinado (cloraminas) por cálculo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI- G
	Determinação de Condutividade Elétrica pelo método Condutivimétrico LQ: 0,5 uS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510 B.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em corpos hídricos, estações de tratamento (ETA), caixas d'água, sistemas alternativos de abastecimento (poços), tanques, torneiras, mangueiras,minas ou bicas.	SMWW 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
- ÁGUA TRATADA	Estações de tratamento (ETA), caixas d'água, sistemas alternativos de abastecimento (poços), torneiras, mangueiras.	SMWW 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
- ÁGUA RESIDUAL	Estações de tratamento (ETE).	SMWW 23ª Edição, Métodos 1060 B / 9060A.
<u>SAÚDE HUMANA</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
- ÁGUA DE HEMODIÁLISE	Amostragem em sistemas de tratamento de água purificada (água pré-osmose, pós-osmose, loop, máquinas de hemodiálise, reuso), em hospitais, clínicas e outros que se enquadra a área de atividade/produto.	SMWW 23ª Edição, Métodos 1060, 9060.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - AMOSTRAS AMBIENTAIS - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Swabs de superfície de equipamentos e utensílios. Unidades de fast foods, refeitórios, restaurantes, estoque de matérias primas, alimentos e bebidas, embalagem. Copa de alimentação enteral e para enteral. Cozinhas, supermercados, feiras.	ABNT NBR 18593:2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - AMOSTRAS AMBIENTAIS - CARNES - PRODUTOS CÂRNEOS - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - OVOS E DERIVADOS - PRODUTOS DA COLMÉIA	Amostragem em alimentos de origem animal Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA – IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019.
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Amostragem em alimentos lácteos. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA – IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHA - FARELOS - ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Amostragem em alimentos de origem vegetal. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA – IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019.
ALIMENTOS PROCESSADOS - ALIMENTOS PROCESSADOS	Amostragem em alimentos processados. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA – IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019.
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS - POLPA DE FRUTAS - SUCOS DE FRUTAS - SUCOS DESIDRATADOS - XAROPES - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS - REFRIGERANTES - REFRESCOS - NÉCTARES	Amostragem em alimentos e bebidas. Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA – IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019.