



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 64

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA / CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0374

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS

ALIMENTOS
PROCESSADOS
Óleos e Gorduras
Vegetais

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação de acidez por titulometria

LQ: 0,01 % em ácido oléico

Determinação de ponto de fumaça por aquecimento

Faixa: NA

Determinação de índice de peróxidos por titulometria

LQ: 0,03 meq/Kg

Determinação de impurezas insolúveis em éter de
petróleo por gravimetria

LQ: 0,01 g/100g

AOCS, Official Methods – 7ª
edição, Método Ca 5a-40:2017

AOCS, Official Methods – 7ª
edição, Método Cc 9a-48:2017

AOCS, Official Methods – 7ª
edição, Método Cd 8b-90:2017

ISO 663: 2017

Determinação de sabões por titulometria

LQ: 0,013mg/Kg em oleato de sódio

AOCS, Official Methods – 7ª
edição, Método Cc 17-95:2017

Determinação de matéria insaponificável por titulometria

LQ: 0,01 %

AOCS, Official Methods – 7ª
edição, Método Ca 6a-40:2017

Determinação de matéria saponificável por titulometria

LQ: 10,5 mgKOH/g

IAL, Métodos Físico-químicos
para Análise de Alimentos –
2008 4ª ed. Cap. 16, Método
328/IV

ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETAL
Farinhas
Farelos

Determinação de cinzas, resíduo mineral fixo, resíduo
mineral por gravimetria

LQ: 0,50g/100g

AACC, Approved Methods of
Analysis, 11ª edição, Método
08-12.01

ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETAL
Farinhas
Farinha de Trigo

Determinação de granulometria por gravimetria

LQ: 0,50%

AACC, Approved Methods of
Analysis, 11ª edição, Método 66-
20.01

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 02/10/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moídas Pimenta do Reino	Determinação de extrato etéreo por gravimetria LQ: 0,50g/100g	MAPA, IN Nº 10 de 2006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação organoléptica de aspecto a 25°C, odor, cor e sabor Faixa: NA	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol1, Ano: 1985 MAPA, IN nº 24 de 2005 MAPA, Portaria nº 795 de 1993. ANVISA, Resolução RDC nº270, de 2005. MAPA, Decreto nº 6871 de 2009. MAPA/GM, IN nº 06 de 2012. MAPA/DAS. IN nº 54 de 2001. MAPA. Portaria nº 229 de 1988. MAPA/GM. IN nº 19 de 2013. MAPA/GM, IN nº 01 de 2000.
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido clorídrico a 10% por gravimetria LQ: 0,04 g/100g	AOAC Intl.,OMA – 21a edição, Método 941.12
	Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: 0,50g/100g	ANVISA – Resolução RDC nº 360, de 2003.
	Determinação de valor calórico por cálculo LQ: 0,50Kcal/100g	ANVISA – Resolução RDC nº 360, de 2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,010 g/100g – óleos	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ca 2c-25:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,50 g/100g – demais produtos	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 44-15.02
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais		
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação de umidade/perda por dessecação e material volátil por gravimetria LQ: 3,30 g/100g LQ: 0,18 g/100g LQ: 0,25 g/100g	ISO1442:1997 ISO6734 [IDF15:2010] ISO5534 [IDF4:2004] AOAC Intl,OMA – 21ª edição 2019, Método 925.30 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Métodos 1. 28 ou 5.25 – Método 2.40 Método 4.5 ISO8851-1:2004 [IDF191-1:2004]
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,08g/100g LQ: 2,60g/100g LQ: 0,38g/100g	ISO1871:2009 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Métodos 1. 23 ou 4.3 ou 5. 21 ISO8968-1:2014 [IDF20-1:2014] e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2. 37 Método 1. 21 – Nitrogênio total

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS Leite Leite em pó PRODUTOS LÁCTEOS Leite Condensado	Determinação de nitrogênio em extrato seco desengordurado por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo Faixa: NA	ISO8968-1:2014 [IDF20-1:2014] e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2. 37
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas, resíduo mineral fixo, resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,10g/100g LQ: 0,20g/100g	ISO936:1998 AOAC Intl, OMA – 21ª edição 2019, Método 930.30 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Métodos 1.25 ou 5.23 - Métodos 3.15 ou 3.16 ou 4.4 Método 2.8
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	ISO2917:1999 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Métodos 1.22 ou 5.19 Métodos 2.36 ou 4.2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,05g/100ml LQ: 0,15 milimoles/100g LQ: 0,10g àc Lático/100g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição 2019, Método 947.05 ISO1740:2004 [IDF 06:2004] ISO11869:2012 [IDF/RM 150:2012] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Método 2.1 Método 2.2 Método 2.3
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação qualitativa de água oxigenada/ peróxido de hidrogênio por colorimetria Faixa: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Método 2.15
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria Faixa: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Método 2.10
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria Faixa: NA	AOAC Intl, OMA – 21ª edição 2019, Método 931.08 método B e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Métodos 1.13 ou 2.14
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria Faixa: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Método 2.35
	Determinação de lipídios/gordura e hidrólise ácida por gravimetria LQ: 0,20g/100g	ISO1443:1973 AOAC Intl, OMA – 21ª edição 2019, Método 925.32 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Métodos 1.18 ou 5.17 Método 4.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,15 g/100g – doce de leite e leite condensado LQ: 0,15 g/100g – bebida láctea LQ: 0,13 g/100g – leite fermentado LQ: 0,25 g/100g – manteiga	ISO1737:2008 [IDF13:2008] ISO7328 [IDF 116:2008] ISO17189 [IDF194:2003] ISO1211 [IDF1:2010] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019. Método 2.23
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5,0 mg/Kg (nitritos) LQ: 25,0 mg/Kg (nitratos)	NMKL194:2013 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Itens 1.19 ou 5.18
	Determinação de sólidos totais/extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD), sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 0,15g/100g	ISO8851-2:2004 [IDF191-2:2004] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Métodos 2.20 ou 2.21
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,14g/100g	ISO6731:2010 [IDF21:2010] e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Método 2.21
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,23 mEq/Kg LQ:0,04 mEq/Kg	ISO3960:2017 AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 965.33 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Métodos 1.17 ou 5.16 Método 2.27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de amido com lugol Faixa: NA	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 935.49 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Método 1.4 Método 2.7
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Produtos cárneos Carcaça de aves congeladas	Determinação de teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test) Faixa: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Método 1.27
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Métodos 1.15 ou 1.24 ou 5.22
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,01g/100g LQ: 0,11g/100g LQ: 0,13g/100g	ISO1841-2:1996 ISO15648:2004 [IDF179:2004] Codex Stan 167:1989 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - 2019 Método 1.10 Métodos 2.9 ou 2.10 Método 5.7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 0,90 mg N/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.6
	Determinação de histamina por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 5,00mg/Kg	NMKL 196:2013 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.14
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019. Método 5.12
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,005g/100g LQ: 0,001g/100g	NMKL 124:1997 ISO9231:2008 [IDF 139:2008] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Métodos 1.2 e 2.5

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria Amido LQ: 0,24 g/100g Carboidratos totais LQ: 0,22 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Métodos 1.6 ou 5.4
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 10,0 mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª edição, Método 990.28 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Métodos 1.7 ou 5.5
	Determinação de atividade de água LQ: 0,005AW	ISO 18787:2017 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.8 ABNT NBR ISO21807:2012
	Determinação de cálcio por absorção atômica após digestão por microondas LQ: 0,01g/100g	NMKL 153:1996 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.9
	Determinação de cálcio por absorção atômica após digestão por microondas em base seca FAIXA: NA	NMKL 153:1996 e MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.9
	Determinação de colágeno por espectrofotometria LQ: 0,12 g/100g	AOAC Intl., OMA 21ª edição Método 990.26 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação de ferro por espectrofotometria de absorção atômica LQ: 0,50mg/kg	AOAC Intl., OMA 21ª edição, Método 968.08
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria FAIXA: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.22
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,50g/100g	ISO13730:1996 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.13
LÁCTEOS	Determinação de índice crioscópico LQ: - 0,03°C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.24
	Determinação de índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 15,00 mq/l	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Métodos 2.25 e 2.26

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS Leite Produtos Lácteos Creme de Leite e Nata Queijos	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,24 g/100g – creme de leite e nata LQ: 0,15 g/100g – leite fluido LQ: 0,22 g/100g – leite em pó LQ: 0,50 g/100g – ricota LQ: 0,50 g/100g - queijo	ISO1211:2010 [IDF1:2010] ISO 2450:2008 [IDF16:2008] ISO1736:2008 [IDF9:2008] ISO1735:2004 [IDF5:2004] ISO3433:2008 [IDF222:2008] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.23
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1,62 mg/100ml	ISO 22662:2007 [IDF198:2007] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.29
	Determinação qualitativa de polifosfatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV-Vis LQ: NA LD: 0,05mg/kg	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.10
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama LQ: 3,00mg/100g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 969.23 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.20

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria LQ: 0,25g/l	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.16
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
	Determinação de sódio por absorção atômica por chama LQ: 1,00mg/100g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 969.23 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 5.24
	Determinação de sólidos totais por gravimetria FAIXA: N/A	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 925.30 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 4.5
	Determinação de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por gravimetria FAIXA: NA	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.38
	Determinação de teor de ossos por gravimetria LQ: 4,72g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 1.26
	Determinação de densidade relativa a 15°C por densímetro automático LQ: 0,002g/ml	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,50g/100g	AOAC, Intl, OMA – 21ª edição, Método 920.181 IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 018/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,52g/100g	AOAC, Intl, OMA – 21ª edição, Método 969.38.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos Ovos e derivados LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,24 g/100g LQ: 0,05 g/100g LQ: 0,12 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4 ed,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de sódio por absorção atômica por chama LQ: 10,0 mg/100g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 985.35
	Determinação de cádmio por absorção atômica com atomizador de forno de grafite LQ: 0,02 mg/kg	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 999.11
	Determinação de arsênio por espectrometria de absorção atômica com geração de hidretos LQ: 0,10 mg/Kg	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 986.15
	Determinação de chumbo por espectrometria por absorção atômica com atomizador de forno de grafite LQ: 0,10 mg/kg	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 999.11
	Determinação de ferro por espectrometria por absorção atômica LQ: 1,00 mg/100g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 968.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de ácido fólico por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 30,00µg/100g	Revista Instituto Adolfo Lutz, 63(2):149-54 2004 - Validação de metodologia por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) para análise de ácido fólico adicionado em farinhas de trigo e milho. IFQ00031 rev 009 IT para Determinação de Ácido Fólico por HPLC
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Pescado Salgado e pescado salgado seco	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 3,85 g/100 g	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 950.46
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA: Produtos da colméia: Mel de abelha ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,2 mg/100mL a.a	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 980.23 IAL, Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. pág 333 e 334
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados	Determinação de glicídios não redutores em sacarose por titulometria LQ: 0,30g/100g	IAL, Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 261/IV IAL, Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 039/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de pH por método eletrométrico LQ: 1 a 13	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 017/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 184/IV
LÁCTEOS	Determinação de glicídios redutores em lactose por titulometria LQ: 0,03meq/kg	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 432/IV
	Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 0,01g/100g	AOAC, Intl, OMA – 21ª edição, Método 941.07.
	Determinação de cloro e hipoclorito por titulometria Faixa: NA	AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 922.08
	Determinação qualitativa de poder coagulante Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 470/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,40 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 028/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos LÁCTEOS	Determinação de nitritos por espectrofotometria LQ: 0,001 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 283/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de gás sulfídrico por colorimetria Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 004/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação qualitativa de prova de cocção Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 276/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação qualitativa de reação de amônia Faixa: NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 005/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,11 meq/Kg	AOAC, Intl, OMA – 21ª edição, Método 962.19
	Determinação de prova de lund por precipitação LQ: 0,4ml	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 182/IV

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas	Determinação qualitativa de hidroximetilfurfural por colorimetria Faixa:NA	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 175/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados	Determinação de glicídios redutores em glicose por titulometria LQ: 0,30g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 038/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de amido por titulometria LQ: 0,50 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 043/IV
LÁCTEOS Leite Leite em pó	Determinação de partículas queimadas por método visual LQ: 0,0002	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916
LÁCTEOS Produtos lácteos	Determinação de açúcares totais (sacarose, lactose, maltose, frutose e glucose) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector refratométrico Sacarose LQ: 0,002g/100mL ou 0,002g/100g Lactose LQ: 0,002g/100mL ou 0,002g/100g Maltose LQ: 0,002g/100mL ou 0,002g/100g Frutose LQ: 0,002g/100mL ou 0,002g/100g Glucose LQ: 0,002g/100mL ou 0,002g/100g	NMKL 148:1993

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS Leite Leite em Pó	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,12 g / 100 g – leite em pó	ISO 6091:2018 [IDF 86:2018]
LÁCTEOS Produtos lácteos Concentrado proteico, Leite condensado	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,18 g/100g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004] ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
LÁCTEOS Leite Leite em pó	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO5537:2004 [IDF 26A: 2004]
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas	Determinação pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 7	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 017/IV,
	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,03g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 180/IV
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelhas Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados, Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de nitritos por espectrofotometria LQ: 0,001 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 283/IV.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria LQ: 0,003 g/100g	IAL, Metodos Físico-químicos para Análise de Alimentos, 2008, 4ª ed. método 284/IV.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 46-11.02
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos	LQ: 0,70g/100g	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Azeite de oliva	Determinação de extinção específica por absorção na região ultravioleta LQ: em 268nm, 264nm e 272nm = 0,080 LQ: em 232nm = 0,248	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ch 5-91:2017.
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01%	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Ca 5a-40:2017
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,03meq/Kg	AOCS, Official Methods – 7ª edição, Método Cd 8b-90:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Farelos ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	AOAC Intl., OMA – 21ª edição – Método 943.02
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,50g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição – Método 923.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,50g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição – Método 945.46.
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos Manteiga da terra e manteiga comum	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,3 SAN% - manteiga	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 2.3.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Grãos, cereais e produtos derivados Farinhas Farelos	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,50mg KOH/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição – Método 939.05.
LÁCTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1443:1973
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 1,8%	INMETRO, Portaria Nº 38 de 2010
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha	Determinação qualitativa de hidroximetilfurfural Faixa:NA	LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral	Determinação de alcalinidade pelo método titulométrico (alcalinidade total, a carbonatos, a bicarbonatos e hidróxido) LQ: 5,50mg/L	SMWW, 23ª edição, Método 2320
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05mg/L	SMWW, 23ª edição, Método 4500Cl G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05mg/L	SMWW, 23ª edição, Método 4500CI G
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral	Determinação de cloro residual combinado pelo método colorimétrico e de titulação com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) e sulfato ferro LQ: 0,03mg/L	SMWW, 23ª edição, Método 4500CI F,G
	Determinação de condutividade eletrolítica LQ: 7,9µS/cm	SMWW, 23ª edição, Método 2510
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,04UT	SMWW, 23ª edição, Método 2130
	Determinação de nitrato por espectrofotometria LQ: 0,05mg/L	IAL, Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008 - 4ª Ed. Método 196/IV P. 369-375
	Determinação de alumínio por espectrofotometria LQ: 0,10mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,10 – 1,20 mg/l Al - Aluminium Test - Spectroquant – Supelco IFQ00147
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 UC ou Hazen	SMWW – 23ª edição, Método 2120B
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único LQ: 5 UC ou Hazen	SMWW – 23ª edição, Método 2120C
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,05mg/L	SMWW – 23ª edição, Método 3500Fe

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico	SMWW – 23ª edição, Método 4500NH ₃ C
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral	LQ: 0,06 mg NH ₃ -N/L	
	Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio	SMWW – 23ª edição, Método 4500NO ₃ E
	LQ: 0,05 mg/L	
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico	SMWW – 23ª edição, Método 4500NO ₂ B
	LQ: 0,02 mg/L	
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico	SMWW – 23ª edição, Método 4500-Cl- B.
	LQ: 1,00mg/L	
	Determinação de dureza pelo método titulométrico por EDTA	SMWW – 23ª edição, Método 2340 C.
	LQ: 3,50mg/L	
	Determinação de nitrogênio amoniacal (amônia) pelo método titulométrico	Método MERCK. - Método fotométrico 0,05 – 3,00 mg/l NH ₄ -N; 0,06 – 3,86 mg/l NH ₄ -
	LQ: 0,06 mg NH ₃ -N/L	Ammonium Test - Spectroquant – Supelco IFQ00146
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico	Método MERCK - Método fotométrico 0,02 – 1,00 mg/l NO ₂ -N; 0,07 – 3,38 mg/l NO ₂ - Nitrite test – Spectroquant IFQ00086
	LQ: 0,02mg/L	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico	SMWW – 23ª edição, Método 4500-H ⁺ B.
	Faixa: 1-13	
	Determinação de matéria orgânica por titulometria	NBR 10739:1989
	LQ: 0,50mg/L	
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C	SMWW – 23ª edição, Método 2540 B.
	LQ: 15,00mg/L	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM ANIMAL Água de Chiller	Determinação de ferro por espectrofotometria (colorimetria) LQ: 0,05mg/L	Método MERCK.- Método fotométrico 0,05 – 5,00 mg/l Fe - Iron test - Spectroquant IFQ00087
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral		
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentados acéticos	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,10% Vol. 20°C LQ: 0,80 % vol. – fermentado acético	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 2 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS 312-01A. Resolution OENO 566. R2016
	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00077 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 3
	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 0,01g/100mL LQ: 0,483 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 4 OIV, , International Methods, Método OIV-MA-AS313-02. R2015.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,50g/L LQ: 0,404 g/L – fermentados acéticos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 5 OIV, , International Methods, Método OENO 58-2000.
	Determinação extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,50g/L LQ: 8,0 g/L – fermentados acéticos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 6 OIV – , International Methods, Método OENO 57-2000
	Determinação extrato seco reduzido por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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	Determinação semi-quantitativa de sulfatos LQ: <0,70	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 8
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria LQ: 5,0mg/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 10
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,05g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 11
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 5,0mg/L LQ: 8,262 g/L – fermentado acético	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 10 OIV, International Methods, Método OENO 60-2000. Resolution OENO 13-2008.
	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã natural Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 6, Método 9
	Determinação de cloretos por titulador LQ: 0,1 g/L	OIV, International Methods, Método Resolution OENO 62-2000
	Determinação de sulfatos por gravimetria LQ: 0,29 g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS321-05A:R2009
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de sódio por absorção atômica por chama LQ: 0,5 mg/200mL	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS322-02A:R2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 NÃO ALCOOLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,10% Vol. 20°C LQ: 0,80 % vol.	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 4 OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01A. Resolution OENO 566. R2016.
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13 Faixa: 1 a 13	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 5 ISO 1842:2017
	Determinação densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00077 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 6 e 7
	Determinação de sólidos solúveis (°brix) por refratometria LQ: 2,0 °Brix LQ: 0,155 %	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 8 ISO 2173:2003
	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 0,01g/100mL LQ: 0,483 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 9 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-02. 2015.
	Determinação de acidez total por titulometria LQ: 0,10g/100mL LQ: 0,050 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 10 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de relação brix/acidez total por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 11
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria Faixa: NA LQ: 1,078 g/100g	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 13 AOAC Intl, OMA – 21ª edição, Método 925.45 e Método 950.27
	Determinação de açúcares redutores, não redutores e totais por titulometria LQ: 0,70g/100mL LQ: 1,00g/L LQ: 1,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 14 e 15 IAL, Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008 4.ed. OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311-01A. Resolution OENO 377/2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,20g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 16
	Determinação de nitrogênio total por titulometria LQ: 0,1g/100mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 24
	Determinação qualitativa de corantes por extração e fixação em lã natural Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 27

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de valor calórico por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 7, Método 40
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00077 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 2
	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,50% Vol. 20°C LQ: 1,0 % vol. – alcoólicos por mistura e destilados	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 3 OIV, International Methods, Método OIV-MA-BS 01 a 06. 2009.
	Determinação de acidez total titulável por titulometria LQ: 0,10g/100mL LQ: 0,001 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 4 AOAC Intl, OMA – 21ª edição Método 945.08
	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 0,005g/100mL LQ: 0,001 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 5 AOAC Intl, OMA – 21ª edição Método 945.08
	Determinação de acidez fixa por cálculo Faixa: NA Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 6 AOAC Intl, OMA – 21ª edição Método 945.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,50g/L LQ: 1,0 % vol. – alcoólicos por mistura e destilados LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 7 OIV, International Methods, Método OIV- MA- AS-2-04: 2009.
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,90g/L LQ: 1,0g/100g	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 8 IAL, Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008, 4.ed. OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311_01A. Resolution OENO 377/2009
	Determinação de álcool metílico por colorimetria LQ: 0,01mL/100mL	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 16
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,70g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 19
	Determinação de aldeídos totais por colorimetria LQ: 0,50mg/100mg	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 12
	Determinação química de estéreis totais LQ: 0,50mg/100mg	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 5, Método 13
	Determinação de pesquisa de edulcorantes sintéticos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector UV Visível LQ: 5,0 mg/L – Ciclamato de sódio LQ: 2,5 mg/L – Acessulfame-K LQ: 2,5 mg/L – Aspartame LQ: 2,5 mg/L – Sacarina	DIN EN 12856:1999 DIN EN 12857:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por análise sensorial Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 20 e Cad. 5, Método 18
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermento-destiladas Destilo-retificadas Alcoólicas por mistura	Determinação de chumbo por espectrofotometria por absorção atômica com atomizador de forno de grafite LQ: 0,10 mg/L	NMKL 139:2016
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00093 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 2 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,67% Vol. 20°C LQ: 0,80 % vol. – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 3 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01A. Resolution OENO 566. R2016
	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 1,58meq/L LQ: 0,483 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 6 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015
	Determinação de acidez total titulável por titulometria LQ: 4,17meq/L LQ: 0,050 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 5 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 2,47g/L LQ: 1,7 g/L – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 8 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método: OIV-MA-AS2-03B
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,84g/L LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 11 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método Resolution OIV- MA- AS- 2-04-Ash. 2009.
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,53g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 13 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas Fermentado acético BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Chá Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de dióxido de enxofre total/ anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,015g/L LQ: 1,0 % vol. – fermento destilados LQ: 0,001 g/100g – fermentado alcoólico LQ: 0,001 g/100g – não alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 16 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 990.28.
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação semi-quantitativo de sulfatos LQ:<0,70g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 19 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de metanol por colorimetria LQ: 0,05g/L LQ: 0,80 % vol.	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 24 Equip FOSS WineScan PFQ00006 Rev004 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS 312-03B. 2009.
	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00093 D20°C/20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 2
	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,67% Vol. 20°C LQ: 0,80 % vol. – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 3 OIV, International Methods, Método. OIV-MA-AS 312-01A. Resolution OENO 566. R2016
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 1 a 13	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 4
	Determinação de acidez total titulável por titulometria LQ: 4,17meq/L LQ: 0,050 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 5 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-01:R2015
	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 1,58meq/L LQ: 0,483 meq/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 6 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015
	Determinação de acidez fixa por cálculo Faixa: NA Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 7 OIV, International Methods, Método:OIV-MA-AS313-02. 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 2,47g/L LQ: 1,7 g/L – fermentados alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 8 OIV, International Methods, Método: OIV-MA-AS2-03B
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo Faixa: NA Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 9 MAPA. Portaria nº 229 de 1988.
	Determinação de relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo Faixa: NA	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 10
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/ resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,84g/L LQ: 0,24 g/L – fermentado alcoólico	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 11 OIV, International Methods, Método Resolution OIV- MA- AS- 2-04-Ash. 2009.
	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,53g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 13
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas Fermentado acético BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Chá Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Refrigerantes Refrescos Néctares	Determinação de dióxido de enxofre total/ anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,015g/L LQ: 1,0 % vol. – fermento destilados LQ: 0,001 g/100g – fermentado alcoólico LQ: 0,001 g/100g – não alcoólicos	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 16 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 990.28

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,09g/L LQ: 0,01 g/L	IN Nº 24 de 08/09/2005 - MAPA OIV. Method OIV-MA-AS321-02 - Chloride.
	Determinação semi-quantitativo de sulfatos LQ:<0,70g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 19
	Determinação de metanol por colorimetria LQ: 0,05g/100mL LQ: 0,80 % vol.	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 4, Método 24 OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS 312-03B. 2009.
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Cervejas	Determinação de extrato real, aparente por densimetria e primitivo por cálculo LQ: 0,30% - Extrato real LQ: 0,06% Plato - Extrato real LQ: 0,20% - Extrato aparente LQ: 0,09% Plato - Extrato aparente Faixa: NA LQ: 0,61% Plato - Extrato primitivo	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, métodos 3, 5 e 6 EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004
	Determinação de extrato aparente por densimetria LQ: 0,20% LQ: 0,09% Plato - Extrato aparente	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, métodos 3, 5 e 6 EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004.
	Determinação de extrato primitivo por cálculo Faixa: NA LQ: 0,61% Plato - Extrato primitivo	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, métodos 3, 5 e 6 EBC, Analytica - 2018. Método 9.4. – 2004.
	Determinação de densidade relativa a 20/20°C por densímetro LQ: 0,00104 D20°C/20°C LQ: 0,00174 g/cm³	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, método 2 EBC Analytica -2018, Método 9.43.2 – 2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Cervejas	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,65 % Vol. 20°C LQ: 0,33 % vol. – cervejas	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, método 4 EBC Analytica -2018, Método 9.2.1 – 2008.
BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Refrigerantes	Determinação de teor de gás carbônico por manometria LQ: 0,2 %P	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, método 13
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Cervejas	Determinação de cor por espectrofotometria LQ: 0,08 EBC LQ: 0,478 EBC	ASBC, Methods of Analysis, 14ª edição, método 10 EBC Analytica -2018, Método 9.6 – 2000.
BEBIDAS ALCOÓLICAS Alcoólicas por mistura Destilo-retificadas Fermento-destiladas Fermentadas	Determinação de 1-butanol (n-butanol) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 0,4mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de 2-butanol (álcool sec-butílico) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 1,6mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de acetaldeído por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 4,0mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de acetato de etila por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 27mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de álcoois superiores por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 30,0mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Alcoólicas por mistura Destilo-retificadas Fermento-destiladas Fermentadas	Determinação de cobre por espectrofotometria por absorção atômica com chama LQ: 5,0mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-BS30:R2009
	Determinação de coeficiente de congêneres por cálculo Faixa: NA	MAPA, Decreto 6871 de 2009. MAPA, IN 13 de 2005.
	Determinação de compostos voláteis (acetaldeído, acetato de etila, metanol, álcoois superiores) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) Acetaldeído LQ: 4mg/L Acetato de etila LQ: 27mg/L Álcool sec butílico LQ: 1,60mg/L Álcool isobutílico LQ: 15,08mg/L Álcool isoamílico LQ: 29,51mg/L Furfural LQ: 0,7mg/L Metanol LQ: 3mg/L n-propanol LQ: 3,84mg/L n-butanol LQ: 0,41mg/L 2-metil-2-butanol LQ: 1,60mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de furfural por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 0,7mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
	Determinação de metanol por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (FID) LQ: 3mg/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-27:2016
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de ácido cítrico por Cromatografia iônica com detector de condutividade LQ: 0,2g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-16:R2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 Alcoólicas por mistura Fermento-destiladas Fermentadas	Determinação de açúcares totais (glicose, frutose, sacarose) por cromatografia iônica com detector amperométrico para açúcar LQ: 0,1g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS311-03:R2016
BEBIDAS ALCOÓLICAS Fermentadas Fermento-destiladas	Determinação de pressão por manometria Faixa: NA	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS314-02:R2003
	Determinação de sulfatos por cromatografia iônica com detector de condutividade LQ: 0,20g/L	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS313-16:R2004
	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por cromatografia de camada delgada/ lâmpada UV Faixa: NA	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-07B:R2009
BEBIDAS ALCOÓLICAS Alcoólicas por mistura Fermento-destiladas Fermentadas	Determinação de corantes ácidos por cromatografia em camada delgada/ lâmpada UV Faixa: NA	OIV, International Methods, Método OIV-MA-AS315-08:R2009
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Néctares	Determinação de ácido ascórbico (Vitamina C) por titulometria LQ: 0,1mg/100g	ISO6557-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Amêndoas e derivados em geral, pastas e manteigas Amendoim e derivados em geral Avelãs Castanha do Brasil Pistache Côco Nozes Farinhas Farinha de amendoim Farelo Farelo de amendoim	Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada LQ: AFB1 = 1,0 µG/Kg AFB2 = 0,5 µG/Kg AFG1 = 1,0 µG/Kg AFG2 = 0,5 µG/Kg Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada – para Castanha do Brasil LQ: AFB1 = 0,5 µG/Kg AFB2 = 0,25 µG/Kg AFG1 = 0,5 µG/Kg AFG2 = 0,25 µG/Kg	MAPA - IN Nº 9 de 2000
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Arroz Mliho Cevada Centeio Trigo Frutas secas Farinhas Farinha de milho Farinha de trigo	Determinação de aflatoxinas por cromatografia de camada delgada LQ: AFB1 = 1,0 µG/Kg AFB2 = 0,5 µG/Kg AFG1 = 1,0 µG/Kg AFG2 = 0,5 µG/Kg	MAPA - IN Nº 9 de 2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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 DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Amêndoas e derivados em geral, pastas e manteigas Amendoim e derivados em geral Avelãs Castanha do Brasil Pistache Côco Nozes Arroz Milho Cevada Centeio Trigo Frutas secas Farinhas Farinha de amendoim Farinha de trigo Farinha de milho Farelo Farelo de amendoim	Determinação de aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por cromatografia Líquida e Alta Eficiência (CLAE) com derivatização pós – coluna LQ: AFB1 = 0,40 µG/Kg AFB2 = 0,20 µG/Kg AFG1 = 0,40 µG/Kg AFG2 = 0,20 µG/Kg	AOAC, Intl. OMA – 21ª edição - 2019, Método 999.07 AOAC, Intl. OMA – 21ª edição - 2019, Método 2005.08

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método. 998.08. AFNOR 3M 01/08-06/01
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método. 990.12 AFNOR 3M 01/01-09/89.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019 Método 6.1
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capítulo 39, Itens 39.3, 39.5, 39.63, 39.64, 39.66 - 5ª edição, 2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 21, Itens 21.1 a 21.6 - 5ª edição, 2015
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capítulo 31, Itens 31.1 a 31.7 - 5ª edição, 2015
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	CMMEF Capítulo 36 - 5ª edição, 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ:10 UFC/MI	ISO 7932:2004.
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método. 997.02
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método. 991.14.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Clostridio Sulfito Redutore – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	BAM Capítulo 12.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	BAM Capítulo 12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999 ISO 6888-2:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,0 NMP/g LQ: 0,0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 2003.07 AOAC Intl. – OMA, método 2003.08. AOAC Intl. – OMA, método 2003.11 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 4831:2012
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2017
	<i>Vibrio cholerae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TS 21872-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9 - 5ª edição, 2015
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares		
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9 - 5ª edição, 2015
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 50

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. AFNOR BIO 12/16-09/05
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (pH ≥4,6)	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 8.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 51

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares		
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 52

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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>	
LACTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Leveduras específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: <10 UFC/g LQ: <1 UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 6.1
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO11290-1:2017
ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS (ENLATADOS) EM EMBALAGEM HERMÉTICA, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE COM BAIXA ACIDEZ	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (pH ≥4,6)	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2019, Método 8.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 53

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
LÁCTEOS	Determinação lácticas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: <10 UFC/g ou <1 UFC/mL	ISO 7889:2003 [IDF 117:2003] ISO 9232:2003 [IDF 146:2003]
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: <10 UFC/g	ISO 10272-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 54

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Enterotoxina Estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06.
	<i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	Foodproof® <i>Salmonella</i> Enteritidis & Typhimurium Detection LyoKit – 5'Nuclease IMB00076
	Diretrizes para sorotipificação de <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2014.05 AFNOR 3M 01/13-07/14.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2018.13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 55

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3,0 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 16649-3.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais LACTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 56

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia: Mel de abelha Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2013.01 AFNOR BIO 12/32- 10/11
LACTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
SUPERFÍCIES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrescos Néctares		
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água Consumo Humano Água Tratada	Coliformes Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Método 9222.D. 2017
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 9308-1:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 57

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água Consumo Humano Água Tratada BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo Água mineral	Coliformes Totais e Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/mL	SMWW, Métodos 9221 E e F, 2017.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO19250:2010
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Método 9215.B, 2017 SMWW, Método 2882.188,2017
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 14189:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 58

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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>	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 0 fragmentos de inseto ou insetos.	AOAC Intl., OMA Método 972.32
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas	Determinação de Sujidades – Faixa: Presença ou Ausência	
ALIMENTOS PROCESSADOS Confeitos Alimentos semi-prontos e Alimentos prontos	Determinação de Impurezas – Faixa: Presença ou Ausência	
	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos. Determinação Microscópica de Sujidades – Faixa: Presença ou Ausência Determinação Microscópica de Impurezas – Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Intl., OMA Método 993.26
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Farinha de rosca	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos. Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Intl., OMA Método 970.70.
ALIMENTOS PROCESSADOS Biscoitos Pizzas Salgadinhos de trigo e de milho Pós e desidratados para preparo de alimentos Bolo com ou sem recheio Produtos de panificação Produtos de confeitaria Alimentos prontos	Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 59

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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>	
<p>MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Amidos Féculas Polvilho azedo e doce Araruta Fécula de mandioca Fécula de batata</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p>Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa técnica de peneiramento</p> <p>LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.</p> <p>Determinação Microscópica de Sujidades</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p> <p>Determinação Microscópica de Impurezas</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p>	AOAC Intl., OMA Método 972.35.
<p>MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Frutas cristalizadas</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS Produtos de panificação Produtos de confeitaria com frutas e pedaços de sementes oleaginosas</p>	<p>Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de digestão pancreática e hidrólise ácida</p> <p>LQ: de 0 fragmento de inseto ou insetos.</p> <p>Determinação Microscópica de Sujidades</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p> <p>Determinação Microscópica de Impurezas</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p>	AOAC Intl., OMA Método 972.37 B.
<p>MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS Torradas Biscoitos de fibra Bombom de fibra Pão de fibra Pão integral Pão light Pão gluten Pão de centeio Pão de trigo integral</p>	<p>Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação</p> <p>LQ: 0 fragmento de inseto ou insetos.</p> <p>Determinação Microscópica de Sujidades Leves</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p> <p>Determinação Microscópica de Impurezas</p> <p>Faixa: Presença ou Ausência</p>	AOAC Intl., OMA Método 970.70.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 60

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	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>	
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS PROCESSADOS Café torrado e moído	Sujidades leves e materiais estranhos – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de sedimentação e flutuação LQ: de 0 fragmento de inseto ou insetos. Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Presença ou Ausência Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Presença ou Ausência	AOAC Intl., OMA Método 988.16 A e B.
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS PROCESSADOS Café torrado e moído	Determinação de Cascas e Paus LQ: 0 a 100% de cascas e paus	RODRIGUES, R.M.M.S.; ATUI, M.B.; CORREIA, M. Métodos de Análise Microscópica de Alimentos. Inst. Adolfo Lutz, 1999. Fundação Ezequiel Dias. Inst. Octávio Magalhães. Serviço de Microscopia de Produtos. Atlas de Microscopia – café torrado e moído (<i>Coffea sp.</i>). Belo Horizonte, MG, 2012. IMP00001
	Determinação de Cascas e Paus LQ: 0 a 100% de cascas e paus	LOPEZ, F. C. – Determinação do sedimento, cascas e paus no café torrado e moído. Revisto. Instituto Adolfo Lutz, 34: 29-34, 1974 IMP00001.
MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Cacau ALIMENTOS PROCESSADOS Produtos de cacau	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 0 de fragmentos de inseto ou insetos Determinação Microscópica de Sujidades Faixa: Ausência e Presença Determinação Microscópica de Impurezas Faixa: Ausência e Presença	AOAC Intl., OMA Método 965.38.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 61

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS Água bruta Água tratada Água para consumo humano	Determinação de alcalinidade pelo método titulométrico (alcalinidade total, a carbonatos, a bicarbonatos e hidróxido) LQ: 5,50mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI G
	Determinação de cloro residual total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI G
	Determinação de cloro residual combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,03mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI F,G
	Determinação de condutividade eletrolítica LQ: 7,9µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,04UT	SMWW, 23ª Edição, Método 2130
	Determinação de nitrato por espectrofotometria LQ: 0,05mg/L	IAL, Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008 - 4ª Ed. 196/IV P. 369-375
	Determinação de alumínio por espectrofotometria LQ: 0,10mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,10 – 1,20 mg/l Al - Aluminium Test - Spectroquant – Supelco IFQ00147
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 UC ou Hazen	SMWW – 23ª Edição, Método 2120B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 62

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIO QUÍMICOS	
ÁGUAS Água bruta Água tratada Água para consumo humano	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único LQ: 5 UC ou Hazen	SMWW – 23ª Edição, Método 2120C
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,05mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 3500Fe
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,06 mg NH ₃ -N/L	SMWW – 23ª Edição, Método 4500NH ₃ C
	Determinação de nitrato pelo método de redução com cádmio LQ: 0,05 mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 4500NO ₃ E
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,02 mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 4500NO ₂ B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 1,00mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 4500-Cl- B.
	Determinação de dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 3,50mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação de nitrogênio amoniacal (amônia) pelo método titulométrico LQ: 0,06 mg NH ₃ -N/L	Método MERCK. - Método fotométrico 0,05 – 3,00 mg/l NH ₄ -N; 0,06 – 3,86 mg/l NH ₄ -Ammonium Test - Spectroquant – Supelco IFQ00146
	Determinação de nitrito pelo método espectrofotométrico LQ: 0,02mg/L	Método MERCK - Método fotométrico 0,02 – 1,00 mg/l NO ₂ -N; 0,07 – 3,38 mg/l NO ₂ - Nitrite test – Spectroquant IFQ00086
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1 a 13	SMWW – 23ª Edição, Método 4500-H ⁺ B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 63

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS Água bruta Água tratada Água para consumo humano	Determinação de matéria orgânica por titulometria LQ: 0,50mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 - 105°C LQ: 15,00mg/L	SMWW – 23ª Edição, Método 2540 B.
	Determinação de ferro por espectrofotometria (colorimetria) LQ: 0,05mg/L	Método MERCK.- Método fotométrico 0,05 – 5,00 mg/l Fe - Iron test - Spectroquant IFQ00087
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS Água bruta superficial Água subterrânea Água de consumo humano Água tratada Água residuária	Coliformes Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Método 9222.D.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 9308-1:2014
	Coliformes Totais e Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/mL	SMWW, Métodos 9221 E e F.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 36°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C +/- 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 7899-2:2000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 64

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS Água bruta superficial Água subterrânea Água de consumo humano Água tratada Água residuária	<i>Salmonella</i> spp – Determinação pela técnica de presença/ausência.	ISO 19250:2010
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	SMWW, Método 9215.B. SMWW, Método 2882.188
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 14189:2013
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X