

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 5

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. / Laboratório Industrial de Marau BRF

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0788	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579 - 1: 2021 ISO 6579 - 3: 2021
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 991.14:2019 AFNOR 3M 01/02-09/89 A:2022 AFNOR 3M 01/02 - 09/89 C:2022 IT 14.2.054.97
Especiarias Íntegras e moídas	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 998.08: 2019 AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 991.14.:2019
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa por inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999. Emenda 1:2003 ISO 6888-2:1999 Emenda 1:2003
	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290 - 2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 11290 - 2:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência	ISO 11290 - 1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 11290 - 1:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 2003.01:2019 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 24/04/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0788	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 990.12. 21th ed. 2019. AFNOR BIO 3M 01/01-09/89:2021
Carnes	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7937:2004
Produtos Cárneos	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121805:2022
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2003.07:2019 AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2003.11:2019AFNOR 3M 01/09-04/03 A: 2019.
Farinhas	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2015.13:2019 AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
Especiarias Íntegras e moidas		
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2016.01:2019. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC OMA 2020.02:2020 AFNOR BIO 12/38-06/16:2020
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 072203:2022
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2016.07: 2019. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC OMA 2019.10:2019 AFNOR BIO 12/39-09/16:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2016.08: 2019 AFNOR 3M 01/15-09/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC OMA 2019.11:2021 AFNOR BIO 12/40-11/16:2021
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF 2015, Capítulo 9, itens 9.71 e 9.81
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF 2015, Capítulo 9, itens 9.71 e 9.81
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0788	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos	<i>Pseudomonas</i> spp – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 21ª. Edição, método 997.02:2019
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas Especiarias Íntegras e moidas	Clostridium sulfito redutor - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003
	<i>Escherichia coli</i> O:157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 16654: 2001
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC RI 071902:2022 IT 14.2.054.1322
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Gelo	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água de uso industrial Água de Chiller	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e G.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100mL ou Ausente/100mL	SMWW-2017, Método 9222 B e H.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/mL ou Ausente/100mL	ISO 6222:1999
	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante	ISO 7899-2:2000 SMWW, Método 9230C
SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579 - 1: 2021 ISO 6579 - 3:2021
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC OMA 2020.02:2020 AFNOR BIO 12/38-06/16:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21ª. Edição, método 2016.01:2019 AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0788		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 072203:2022
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2016.07: 2019. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl., OMA - 21 ^a . Edição, método 2016.08: 2019 AFNOR 3M 01/15-09/16:2020
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC OMA 2019.10:2019 AFNOR BIO 12/39-09/16:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC OMA 2019.11:2021 AFNOR BIO 12/40-11/16:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0 UFC/cm ²	ISO 11290 - 2:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0 UFC/cm ²	ISO 11290 - 2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2003.01:2019 AFNOR 3M 01/06 - 09/97:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias– Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 990.12:2019 AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas -Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl., OMA – 21 ^a . Edição, método 2015.13:2019 AFNOR 01/17-11/16:2020
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 3,7g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 950.46 21 th Ed., 2019.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de lipídios/gorduras por gravimetria LQ: 1,27 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Fat (Crude) in Meat and Meat products. 991.36. 1996
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa:0,89-13,15	ISO 2917:1999
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-VIS LQ:1 mg/kg (ppm)	ISO 2918:1975

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0788	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de bases voláteis pro titulometria LQ: 2,11 mg N/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – MAPA seção 5.5 - 2022
	Amido - Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 2,30 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – MAPA seção 1.6 - 2022
	Carboidrato - Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 0,19 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – MAPA seção 1.6 - 2022
	Determinação de lipídios/gorduras por gravimetria LQ: 1,99 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,0 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,70 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,8 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – MAPA. Método 5.6 - 2022
	Nitrato – Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 21 mg/kg	NMKL 194:2013.
	Nitrito - Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 22 mg/kg	NMKL 194:2013.
	Determinação de atividade de água LQ: 0,876 aw	ISO 18787:2019
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 2,25 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 05.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,625 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 53.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 1,65 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 14.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,47 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 46.