

**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 VIDEIRA****ACREDITAÇÃO Nº****TIPO DE INSTALAÇÃO****CRL 0944****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	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	ISO 6579-1:2021 ISO 6579-3: 2021
Carnes		
Produtos Cárneos	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.; OMA - 21ª Edição, método 2016.01 AFNOR 3M 01/16- 11/16
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella</i> spp – Caracterização Molecular de sorovares pela técnica de microarranjo de DNA.	AOAC RI 121001 IT 14.2.054.547
Farelos		
Farinhas	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.; OMA - 21ª Edição, método 2004.02. AOAC – Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2013.11. AFNOR BIO 12/09-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04 AFNOR BIO 12/27-02/10
Especiarias Íntegras e Moídas		
	<i>Listeria</i> spp. Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC OMA 2016.07. 21th ed. AFNOR - 3M 01/14-05/16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição método 2016.08. AFNOR- 3M 01/15-09/16.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 20/04/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0944	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Carnes  Produtos Cárneos	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade  LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis Intl.; OMA – 21ª Edição, 2015.13. AFNOR 3M 01/17-11/16
	Coliformes Termotolerantes - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Profundidade  LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02-09/89 IT 14.2.054.97
ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  Farelos  Farinhas	<i>Escherichia coli</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição método 991.14 AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 998.08
	Coliformes Totais – determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 991.14
Especiarias Íntegras e Moídas	Coliformes Totais- Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0NMP/100g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 30 NMP/100g	CMMEF Capitulo 9, itens 9.71 e 9.81
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 30 NMP/100g	CMMEF Capitulo 9, itens 9.71 e 9.91 e 9.92
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Clostridium Sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Superfície  LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 Emenda 1:2003 ISO 6888-2:1999 Emenda 1:2003
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2003.01. AFNOR 3M 01/06 - 09/97

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0944	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
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 amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.; OMA - 21ª Edição, método 2016.01 AFNOR 3M 01/16- 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2013.01. AFNOR BIO 12/32-10/11
	<i>Salmonella</i> spp – Caracterização Molecular de sorovares pela técnica de microarranjo de DNA.	AOAC RI 121001 IT 14.2.054.547
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.; OMA - 21ª Edição, método 2004.02. AOAC – Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2013.11. AFNOR BIO 12/09-07/02 AFNOR BIO 12/11-03/04 AFNOR BIO 12/27-02/10
	<i>Listeria</i> spp. Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC OMA 2016.07. 21th ed. AFNOR - 3M 01/14-05/16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição método 2016.08. AFNOR- 3M 01/15-09/16.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL, 0 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 990.12. AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL, 0 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Official Methods of Analysis Intl.; OMA – 21ª Edição, 2015.13. AFNOR 3M 01/17-11/16
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição método 991.14 AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 998.08
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL, 0 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 2003.01. AFNOR 3M 01/06 - 09/97	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0944</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação Qualitativa pela Técnica de imunoensaio.	AOAC RI 060903 AFNOR BIO 12/25 – 05/09
Carnes Produtos Carneos		
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença / Ausência	ISO 16654:2001
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUIMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Umidade por gravimetria. L.Q: 12 g/100g	ISO 1442:1997.
Carnes		
Produtos Carneos	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/Resíduos por gravimetria. L.Q: 0,30 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e Proteína (N x fator) por cálculo. L.Q: 3,77 g/100g	AOAC – Intl.; OMA – 21ª Edição, método 992.15.
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. L.Q: 1 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de atividade de água L.Q: 0,896	ISO 18787:2019
	Determinação de umidade por gravimetria L.Q: 15,02g/100g	AOAC Intl.; OMA – 21ª Edição, método 985.14.
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria. LQ carboidratos totais: 0,49g/100g LQ amido: 0,47g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 4,83g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,80%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 5.7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0944	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Carne Suína  Alimentos Para Animais	Deteção de ractopamina por imunoensaio enzimático – Kit ELISA	IT 14.2.054.480
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Carne Suína	Deteção de ractopamina por imunoensaio enzimático – Kit ELISA	IT 14.2.054.155
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  Vegetais in natura	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 6,24%	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017. Método 54
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 0,24g/100g	Compêndio de métodos analíticos, Sindirações, 2017. Método 14 – Lipídios
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,39g/100g	Compêndio de métodos analíticos, Sindirações, edição 2017. Método 05 – cinzas ou matéria mineral
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 2,15g/100g	Compêndio de métodos analíticos, Sindirações, edição 2017. Método 45
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Alimentos Para Animais	Determinação de umidade por gravimetria  L.Q: 0,35g/100g	Compêndio de métodos analíticos, Sindirações, 2017. Método 53
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  Farinhas  Farelos	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,24g/100g	Compêndio de métodos analíticos Sindirações – edição 2017, método 14 - Lipídios
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,39g/100g	Compêndio de métodos analíticos Sindirações – edição 2017, método 05 – cinzas ou matéria mineral
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 2,15g/100g	Compêndio de métodos analíticos Sindirações – edição 2017, método 45
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de acidez por titulometria. L.Q: 0,07 %	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017. Método 28
--X--	---X---	--X--