



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

BRF S.A. – LABORATÓRIO INDUSTRIAL DE CONCÓRDIA – ALIMENTOS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	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 - Carnes - Produtos cárneos	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25g	ISO 6579-1:2021 ISO 6579-3:2021
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2017
ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS Leite	<i>Listeria</i> spp e <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 imunoensaio.	AOAC Intl.-OMA, método 2004.06 21th ed. 2019. AFNOR 12/02-06/94
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moídas	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. .	AOAC Intl.-OMA, método 2004.02 21th ed. 2019. AFNOR BIO 12/09-07/02:2022 AFNOR BIO 12/11-03/04:2020
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC intl.-OMA, método 2016.07 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/14-05/16:2020
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOACIntl.-OMA, método. 991.14. 21th ed. 2019.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculaçãoem Superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 6888-1:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl.-OMA, método 2003.11 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/09 - 04/03A:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculaçãoem Profundidade LQ: 10 UFC/g/mL	AOACIntl.-OMA, método. 2003.01 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/06 - 09/97C:2021

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 27/12/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	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/mL	AOAC Intl.-OMA, método 990.12. 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/01-09/89:2021
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica de inoculação em Superfície LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7932: 2004.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl.-OMA, método 997.02 21th ed. 2019.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 7937:2004
LÁCTEOS Leite	Clostridio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 15213:2003
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.. LQ: 10 UFC/g/mL	AFNOR 01/2-09/89C PR 14.8.027
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moidas	<i>Escherichia coli</i> O157 H7– Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 16654:2001
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas. Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl.-OMA, método 2015.13. 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g/mL	AOAC Intl.-OMA, método 998.08. 21th ed. 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.-OMA, método 2016.08. 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/15-09/16:2020
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 13720: 2010
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	AOAC Intl.-OMA, método 2013.01 21th ed. 2019. AFNOR BIO 12/32 10/11:2021
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl.-OMA, método 2016.01. 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/16- 11/16:2020
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g/mL	ISO 10272-2:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação Qualitativa pela técnica de imunoenensaio	AFNOR BIO 12/25-05/09:2021 IT 14.2.054.278
ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas- Determinação Quantitativa pela Técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl.-OMA, método 990.12 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/01-09/89:2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	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, método 2015.13- 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/17-11/16:2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação Quantitativa pela técnica de Inoculação em Profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl.-OMA, método 2003.01 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/06- 09/97:2021
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl.-OMA, método 998.08 21th ed. 2019 AOAC Intl.-OMA, método 991.14 21th ed. 2019
	Estafilococos coagulase positiva- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 0 UFC/cm ²	AOAC Intl.-OMA, método 2003.11, 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/09- 04/03A:2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.-OMA, método 2016.08, 21 th ed. 2019. AFNOR 3M 01/15 – 09/16:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl.-OMA, método 2004.02, 21th ed. 2019 AFNOR BIO 12/09 -07/02:2022 AFNOR BIO 12/11 – 03/04:2020
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl.-OMA, método 2016.07, 21th ed. 2019 AFNOR 3M 01/14 – 05/16:2020
	<i>Listeria spp</i> -Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl.-OMA, método 2004.06 21th ed. 2019 AFNOR 12/02-06/94:2021
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl.-OMA, método 2013.01 21th ed. 2019 AFNOR BIO 12/32 10/11:2021
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2021 ISO-6579-3:2021
	<i>Salmonella Spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl.-OMA, método 2016.01, 21th ed. 2019. AFNOR 3M 01/16:2020
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água mineral Gelo	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL ou Ausente/100 mL	SMWW 24 ^a edi. Método 9222 B e D, 2023
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0 UFC/mL ou Ausente/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8/100 mL	SMWW 24ª edição. Método 9221 F, 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100 mL	ISO 14189:2013
- ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS;	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 MI ou Ausente/100 mL	SMWW 24ª Edição. Métodos 9222 B e D, 2023
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0 UFC/mL ou Ausente/mL	ISO 6222:1999
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8/100 mL	SMWW 24ª Edição. Método 9221 F, 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela Técnica de Membrana Filtrante LQ: 0 UFC/100 mL ou Ausente/100 mL	ISO 14189:2013
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x Fator) por cálculo LQ: 9,30 g/100g	AOAC internacional 21 th 2019. 992.15– Crude Protein in Meat and Meat Products Including Pet Foods.
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 12,37 g/100g	ISO 1442:1997 / 2th Ed 1997
	Determinação de lipídeos/gordura por Gravimetria LQ: 1,41 g/100g	ISO 1443:1973 / 1th Ed 1973
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por Gravimetria LQ: 0,77g/100g	ISO 936 / 2 Ed 1998
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x Fator) por cálculo LQ:9,12 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinar Atividade de Água Faixa de Trabalho: 0,751 - 0,981	ISO 18787:2019
	Determinação de pH por método eletrométrico	ISO 2917:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Faixa de Trabalho: 3,94 - 9,98	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Alimentos para animais	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,04 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017.Método 53.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por Gravimetria LQ: 0,47 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017.Método 05.
	Determinação de nitrogênio pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N x Fator) por cálculo LQ: 3,943 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017. Método 45.
	Determinação de gorduras por Gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 1,24 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações, 2017.Método 14.
	Determinação de Umidade pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 7,06 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Proteína pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 10,55 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Extrato Etéreo pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 1,37 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Atômica com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP/OES) Cálcio LQ: 0,03 g/100g Sódio LQ: 0,07 g/100g Fósforo LQ: 0,16 g/100g Magnésio LQ: 0,0001 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal, Método 41, Ed. 2017.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Farelos	Determinação de Umidade pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 6,78 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Proteína pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 39,24 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1113	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura	Determinação de Extrato Etéreo pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 0,93 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinar solubilidade proteica em KOH 0,2% pela técnica de combustão (Dumas) e proteína (N X Fator por cálculo) LQ: 57,87 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal, Edição 2017. Método 50
	Determinação de Umidade pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 7,18 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Proteína pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 6,71 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11
	Determinação de Extrato Etéreo pelo método de Espectrofotometria de reflectância no infravermelho próximo (NIR) LQ: 2,47 g/100g	Compêndio Brasileiro de Nutrição Animal 2017 – Método nº11