



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 20

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA - ME / LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA - ME

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de amido Ensaio Qualitativo	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,25 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de cálcio (base úmida/seca) por titulometria LQ: 0,03 g/100g	AOAC OMA 983.19. 21 th ed.2019
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.7
	Determinação relação umidade/proteína por cálculo. LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.24
	Determinação de test de gotejamento (dripping test) por gravimetria LQ: 0,17 meq O ₂ /kg	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.27 ISO 3960:2017

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/04/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação do teor de lipídios (gordura) por extração com solvente (Soxhlet). LQ 0,14/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005.
	Determinação do teor de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação do teor de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de umidade por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC OMA 931.08. 21 th ed.2019
	CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Ph por eletrometria Faixa: 2 a 12
GELATINA E COLÁGENO		
LÁCTEOS	Determinação de lipídios pelo método do butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 40: 2005.
LEITE FLUIDO		
LÁCTEOS	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
LÁCTEOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	AOAC OMA 930.30. 21 th ed.2019
DOCE DE LEITE		
LÁCTEOS	Determinação de umidade por gravimetria	ISO 6734:2010 IDF 15:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	LQ: 0,28 g/100g	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004
LÁCTEOS CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	AOAC OMA 947.05. 21 th ed.2019
LÁCTEOS LEITE FERMENTADO, SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	ISO 11869:2012 IDF 150:2012
LÁCTEOS LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,1 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091:2010 IDF 86:2010
LÁCTEOS MANTEIGA COMUM E MANTEIGA DA TERRA	Determinação de acidez (em solução alcalina normal) por titulometria. LQ: 0,10%	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.3
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,01 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.2
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E LEITE CONDENSADO	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo LQ: 0,08 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.20.1
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de sólidos não gordurosos, insolúveis. LQ: 0,28 g/100g	ISO 3727-2:2001 IDF 80-2:2001
LÁCTEOS LEITE EM PÓ E PRODUTOS DE LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1736:2008 IDF 9:2008
LÁCTEOS LEITE FLUIDO E BEBIDA LACTEA	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1211:2010 IDF 1:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS CREME DE LEITE E NATA	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 2450:2008 IDF 16:2008
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1735:2004 IDF 5:2004
LÁCTEOS GELADOS COMESTÍVEIS, MISTURAS GELADAS À BASE DE LEITE E LEITE FERMENTADO	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 7328:2008 IDF 116:2008
LÁCTEOS LEITE EVAPORADO, LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> . LQ: 0,07 g/100g	ISO 1737:2008 IDF 13:2008
LÁCTEOS MANTEIGA, GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de matéria gorda, gordura, lipídios totais LQ: 0,07 g/100g	ISO 17189:2003 IDF 194:2003
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídios pelo método do butirômetro. LQ: 0,45 g/100g	ISO 3433:2008 IDF 222:2008.
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.23.8
LÁCTEOS SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por eletrometria Faixa: 2 a 12	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.36
LÁCTEOS LEITE FLUIDO LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação de Depressão pelo ponto de congelamento – Crioscopia Determinação de Densidade a 15°C Faixa: 0,7490 a 1,2509 g/cm ³	ISO 5764:2009 IDF 108:2009 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.12

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloretos	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.10
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUIMICOS	
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.15
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de sacarose	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.16
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.22
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.35
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de amido	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.7
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,2 meq O ₂ /kg	AOAC OMA 965.33. 21 th ed.2019
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,06 g/100g	ISO 1738:2004 IDF 12:2004
LÁCTEOS LEITE, CREME E LEITE EVAPORADO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 6731:2010 IDF 21:2010
LÁCTEOS LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
LÁCTEOS QUEIJO, QUEIJO PROCESSADO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de sólidos totais, extrato seco total por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 5534:2004 IDF 4:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS MANTEIGA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,28 g/100g	ISO 3727-1:2001 IDF 80-1:2001
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC OMA 931.08. 21 th ed.2019
LÁCTEOS LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de substâncias voláteis (álcool etílico)	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 2.38
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de amido por espectrofotometria no UV VIS LQ: 1,13 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 1.6
	Determinação de bases voláteis totais por destilação LQ: 140mg/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.6.
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,58 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.7
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria no UV VIS LQ: 1,00 g de P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de índice de peróxido LQ: 0,17 meq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por extração com solvente (Soxhlet). LQ: 0,14g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação do teor de lipídios (gordura) por butirômetro. LQ: 0,2 g/100g	NMKL 181: 2005.
	Determinação do teor de nitratos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 11,72 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação do teor de nitritos por espectrofotometria no UV/Vis. LQ: 2 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	ISO 2917:1999
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,29 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de umidade por gravimetria. LQ: 0,17 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC OMA 931.08. 21 th ed.2019
	Determinação relação umidade/proteína por cálculo. LQ: 0,35 g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 5.22.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios (gordura) por <i>Mojonnier</i> LQ: 0,14 g/100g	AOAC OMA 925.32. 20 th ed.2019
	Determinação de pH por eletrometria. Faixa: 1 a 13	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 4.2 e 2.36.
	Determinação de nitrogênio total e proteína pelo método de Kjeldahl. LQ: 0,48 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pela técnica de gravimetria LQ: 0,18g/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2019. Método 4.4 e 3.16.
<u>MEIO-AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
AGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R. LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 3500 AL B
	Determinação da condutividade eletrolítica. LQ: 2,49 µs/cm	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2510B
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 0,63 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Metodo 2340 C.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina. LQ: 0,1mg/L Fe	SMWW, 23 ^a Edição,, Método 3500-Fe B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO-AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
AGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação de oxigênio consumido por matéria redutora de permanganato (matéria orgânica) LQ: 1,00 mg/L Determinação de nitrato pelo método de varredura espectrofotométrica no ultravioleta. LQ: 0,10 mg/L Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,02 mg/L N-NO2 Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com fenato. LQ: 0,05 mg/LN-NH3mg/L	ABNTNBR 10739 setembro 1989. SMWW, 23ª Edição,. Método 4500-NO ₃ ⁻ B SMWW, 23ª Edição,, Método 4500-NO ₂ ⁻ B SMWW, 23ª Edição,, Método 4500-NH ₃ F
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,18 NTU	SMWW, 23ª Edição,. Método 2130B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 a 12	ISO 10523:2015
	Determinação de cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cor verdadeira pelo método da comparação visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 0,82 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500Cl ⁻ B
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103°C – 105°C LQ: 2,45 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de Clostridium perfringens incluindo esporos a 44°C ± 1°C. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Contagem total de bactérias heterotróficas. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
	<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>
GELO	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ= 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 23ª Edição Método 9221B, C e E.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 9308-1: 2014/Amd.1: 2016 (E)
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade.	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ= 10 UFC/mL	
	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C; técnica de Inoculação em profundidade. LQ= 10 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/50 mL	ISO 14189:2013 (E)
	Contagem total de bactérias heterotróficas. LQ= 10 UFC/mL	SMWW, 23ª Edição, Método 9215 B
	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C. LQ= 1 UFC/100 mL LQ= 1 UFC/250 mL	ISO 7899-2:2000
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02 21 th ed. 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (em produtos lácteos)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Contagem total de <i>coliformes termotolerantes</i> - Técnica de Inoculação em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/ g LQ= 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes Totais LQ= 0,3 UFC/g LQ= 0,3 UFC/ml	ISO 4831:2012.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/mL	ISO 6888 - 1: 1999 - Part 1. ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g LQ=15 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> LQ= 15 UFC/g 15 UFC/ml	ISO 7932:2004
	Bactérias acidófilas específicas LQ= 15 UFC/g 15 UFC/ml	ISO 7889:2003. IDF117
	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 4832:2012
	Contagem total por Inoculação em Superfície de bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g 10 UFC/ml	ISO 4833-2:2013
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/ml	ISO 21528 – 2: 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR Certificate No. 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Contagem de <i>coliformes</i> e <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/ml	AOAC OMA 991.14 th ed.2019
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em profundidade LQ= 15 UFC/g LQ= 15 UFC/ml	ISO 16649-2:2001
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02. 21 th ed 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	USDA. FSIS.MLG 8.11.2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Official Method 2013.09. 21 th ed 2019.
	<i>Salmonella enteritidis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	USDA. FSIS.MLG 4.10.2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999 - Part 1: ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	Contagem total de <i>coliformes termotolerantes</i> - técnica de Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Contagem total de <i>coliformes</i> a 37° C ± 1°C LQ= 10 UFC/g	ISO 4832:2012
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035
	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> LQ= 10 UFC/g	ISO 7937: 2004
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petriplate EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Contagem de <i>coliformes</i> e <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC OMA 991.14 th ed.2019
	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i> – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 2003.11 3M Express Count Plate (STX) Method for the Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i> in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.
	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes Totais LQ= 0,3 NMP/g	ISO 4831: 2012
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> LQ= 15 UFC/g	ISO 7932: 2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02. 21 th ed 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR Certificate reference No. BIO 12/32-10/11 POP- MET- MIC- 037
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	USDA. FSIS.MLG 4.10.2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC Official Method 2013.09. 21 th ed 2019.
	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	Contagem total de coliformes termotolerantes - técnica de Inoculação em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/02-09/89C POP- MET- MIC- 038
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999 - Part 1: ISO 6888 – 1: 1999/Amd 1:2003.
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/g	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> – Inoculação em profundidade.	ISO 16649-2: 2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ= 15 UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i> - Detecção e Número mais provável Técnica usando 5-Bromo- 4- Cloro- 3 Indolil- -β-D- Glucuronido. Presença/ Ausência.	ISO 16649-3:2015
	LQ= 0,3 NMP/g	
	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004
	LQ= 15 UFC/g	
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833-1:2013
	LQ= 15 UFC/g	
	Esterilidade comercial (baixa acidez pH ≥ 4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal Capítulo 8.2019.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02. 21th ed 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência. <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	USDA. FSIS.MLG 4.10.2019 AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ=15 UFC/g	ISO 4833-1:2013
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/01-09/89 POP- MET- MIC- 035
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
	Contagem total por Inoculação em Superfície de bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ= 15 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999 – ISO 6888 – 1: 1999 Amd 1:2003.
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Detecção/Enumeração por Número Mais Provável (NMP). LQ= 0,3 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 - 2: 2017	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g LQ= 10 UFC/mL	AFNOR Certificate No. 3M 01/06-09/97 POP- MET- MIC- 034
	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ= 10 UFC/g	AFNOR Certificate No. 3M 01/09-04/03 POP- MET- MIC- 039
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901 VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes termotolerantes a 45°C LQ= 0,3 NMP/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5.ªed. Washington DC. 2015.
	Enumeração por Número Mais Provável (NMP) Coliformes Totais LQ= 0,3 NMP/g	ISO 4831:2012
	Contagem total de Bolores e Leveduras a 25°C ± 1°C LQ= 10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
RAÇÕES E SEUS INGREDIENTES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate N° 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02. 21th ed 2019.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate N° 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2°C; técnica de Inoculação em profundidade com sobrecamada. LQ= 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Manual de Métodos Oficiais para Análises de Origem Animal Capítulo 6.2019.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/g	ISO 21528 – 2: 2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
AMOSTRAS AMBIENTAIS – SWABS DE AMBIENTE, SWABS DE EQUIPAMENTOS, SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, SWABS DE CARÇAÇA, ESPONJA DE CARÇAÇA.	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 10 UFC/cm ²	AOAC 998.08:2002 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petriplate EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por Presença Ausência	ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença Ausência	USDA. FSIS.MLG 8.11.2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa por Presença Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença Ausência.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por Presença Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Method 2004.02 21 th ed. 2019
	<i>Salmonella enteritidis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença Ausência.	ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por Presença Ausência	USDA. FSIS.MLG 8.11.2019
	<i>Salmonella typhimurium</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	USDA. FSIS.MLG 4.10.2019
Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 15 UFC/g	ISO 4833-1: 2013	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
AMOSTRAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528 – 2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1133	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
AMBIENTAIS – SWABS DE AMBIENTE, SWABS DE EQUIPAMENTOS, SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, SWABS DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, SWABS DE CARÇAÇA, ESPONJA DE CARÇAÇA.	LQ= 10 UFC/cm ²	
	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C – Inoculação em superfície LQ= 1 UFC/cm ²	AOAC OMA 998.08 th ed.2019
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC certificate Nº 020901. VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM). 2011.03. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ= 10 UFC/cm ²	ISO 21528 – 2: 2017