



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 33

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Sanuvidas Laboratórios LTDA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0699

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

#### SAÚDE ANIMAL

#### ENSAIOS BIOLÓGICOS

Soro sanguíneo de aves

Micoplasmose Aviária - *Mycoplasma synoviae* – Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa - SAR

-  
Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.B

Micoplasmose Aviária - *Mycoplasma gallisepticum* - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa - SAR

Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.B

Micoplasmose Aviária - *Mycoplasma melleagridis* - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa - SAR

Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.B

Salmonelose Aviária - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação Lenta em Tubos - SAL

Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.C

Salmonelose Aviária - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa - SAR

Manual de Métodos Oficiais para  
Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.B

Micoplasmose Aviária - *Mycoplasma gallisepticum* - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)

Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.A

Micoplasmose Aviária - *Mycoplasma synoviae* - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)

Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.A

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

Em, 11/06/2026

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>SAÚDE ANIMAL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
Soro sanguíneo de aves (Continuação)	Micoplasmose Aviária - <i>Mycoplasma melleagridis</i> - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.A
	Laringotraqueíte Infecciosa das Aves - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte B Método 4.3.A
	Doença de Newcastle - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte B Método 4.2.A
	Detecção de anticorpos para anemia infecciosa pela técnica de ELISA	POP SR005
	Detecção de anticorpos para pneumovírus pela técnica de ELISA	POP SR005
	Detecção de anticorpos para bronquite pela técnica de ELISA	POP SR005
	Detecção de anticorpos para encefalomielite pela técnica de ELISA	POP SR005
	Detecção de anticorpos para reovírus pela técnica de ELISA	POP SR005
	Detecção de anticorpos para Gumboro pela técnica de ELISA	POP SR005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>SAÚDE ANIMAL</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
Aves mortas; Órgãos de aves; Ovos; Embriões; Ovos de aves comerciais ou in natura; Ovos de aves embrionados e bicados; Ovos férteis; Material de cama de aves; Ninho; Swab de Arrasto/Propé; Swab de aves; Swab de ambientes; Swab de cloaca; Swab de gaiola; Swab de mão; Swab de superfície, instalação e equipamentos; Swab de cama; Swab de fundo/Forro de caixa; Swab de articulações; Swab de órgãos; Fezes de aves; Forro de caixa; Mecônio de aves; Pó residual de fábrica de ração; Resíduo de incubatório; Fundo de gaiola; Maravalha; Gemas de aves; Ração; Farelo e farinha; Resíduo de incubação; Penugem; Gaiola; Outros materiais de aves; Órgãos de suídeos; Fezes de suídeos; Swabs de suídeos; Swab retal de suídeos, Swab de arrasto de suídeos; Suídeos mortos.	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 FC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 FC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência</p> <p>Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Caracterização antigênica por aglutinação</p> <p>Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Isolamento de Salmonela</p> <p>Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Tipificação molecular por microarranjo de DNA</p> <p>Salmonelose Aviária – Identificação do agente – Tipificação molecular por PCR em tempo real</p> <p>Salmonelose Aviária - Triagem molecular e Identificação molecular do agente - PCR em tempo real para <i>Salmonella</i> spp.</p>	<p>ISO 4833-1:2013</p> <p>ISO 21528-2:2017</p> <p>POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.E</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.D</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.F</p> <p>AOAC, PTM Certification nº 072301 Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.G</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.G</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>SAÚDE ANIMAL</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
Culturas puras de <i>Salmonella</i> spp.	Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Tipificação molecular por microarranjo de DNA	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.F
Isolados de <i>Salmonella</i> spp.	Salmonelose Aviária – Identificação do agente – Tipificação molecular por PCR em tempo real	AOAC, PTM Certification nº 072301 Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.G
Soro sanguíneo de equídeos	Ensaio de imunodifusão em gel de ágar para identificação de anemia infecciosa equina	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais – Equinos – Volume IV – Método 4.1.B
	Diagnóstico sorológico de anemia infecciosa equina (AIE) pela técnica de ELISA	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais – Equinos – Volume IV – Método 4.1.A
	Diagnóstico sorológico de mormo pela técnica de ELISA	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais – Equinos – Volume IV – Método 4.2.A
Traquéia Suabe de traquéia Ovos bicados Aves mortas	Micoplasmose Aviária – <i>Mycoplasma synoviae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR em tempo real	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.D
Pintos de um dia (órgãos e tecidos)	Micoplasmose Aviária – <i>Mycoplasma gallisepticum</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR em tempo real	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.D
	Micoplasmose Aviária – <i>Mycoplasma meleagridis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR em tempo real	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.2.D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0699</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
Ovos e derivados Alimentos para animais	Bactérias produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Pescados e produtos da pesca Peixe	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89
LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB061 AOAC - OMA, 3M Método 2015.13 AFNOR 3M - 17/01 - 16/11
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB052 AOAC Intl. - OMA, Método 997.02
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 10272-2:2017
Carnes	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Produtos cárneos		
Ovos e derivados	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 15213-1:2023
Alimentos para animais	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Produtos da Colmeia	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 7937:2004
Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha,	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Própolis e Extrato de própolis	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022 Capítulo 7
Pescados e produtos da pesca	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Peixe	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C
LÁCTEOS	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92 6ªed.
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (Continuação)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 4832:2006
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 4831:2006
Carnes	LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	
Produtos cárneos		
Ovos e derivados	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21528-1:2017
Alimentos para animais	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 21528-2:2017
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Produtos da Colmeia		
Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Pescados e produtos da pesca	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB048 AOAC OMA 2007.06
Peixe	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 16649-2:2001
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	POP MB050 AOAC 991.14
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 6888-1:1999
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (Continuação)	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6888-3:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03
Carnes	LQ: 10 UFC/g	
Produtos cárneos	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB047
Ovos e derivados		AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
Alimentos para animais	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
Produtos da Colmeia	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 11290-2:2017
Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
Pescados e produtos da pesca	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017
Peixe		
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (Continuação)		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MicroVal Certificate 2024LR132 POP MB027
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Peixe	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB050 AOAC 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais (Comercialmente estéril) LÁCTEOS (Comercialmente estéril)	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência - pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022 - Capítulo 9
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos  LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM002 AOAC RI - 121203

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais	Identificação de DNA de espécies animais: suínos e aves (frango e peru) - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM003
Carnes	<i>Pseudomonas</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
Carnes Produtos cárneos	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.11
Culturas puras <i>Salmonella</i> spp.	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
Isolados de <i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp. – Tipificação pela técnica de PCR em tempo real	AOAC PTM 072301 POP BM011
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.08
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.07

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
Água de Uso Industrial Água de Chiller	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
BEBIDAS NÃO- ALCOÓLICAS	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
GELO	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 14189:2013
ÁGUA MINERAL	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 16266:2006
BEBIDAS NÃO- ALCOÓLICAS	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e B
GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0699</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
<b><u>BEBIDAS</u></b>		
BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO (Continuação)	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100mL  Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B  POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM007
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR em tempo real	AOAC, PTM Certification nº 072301 POP BM011
ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SUPERFÍCIES (swab)		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica microscópica LQ: 1 sujidade	POP MC014
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Produtos cárneos	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa e qualitativa pela técnica de digestão enzimática LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 973.60
LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 960.49 (A, B, C, D, E e F)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moídas Especiarias, temperos e condimentos	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 975.48
Especiarias íntegras e moídas Especiarias, temperos e condimentos quebrados, em pedaços ou inteiros	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.40
Especiarias íntegras e moídas Especiarias, condimentos, temperos, chás e ervas aromáticas	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 975.49
Especiarias íntegras e moídas Orégano não moído	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 969.44
Vegetais in natura Frutas desidratadas, exceto uva passa	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 945.77
ALIMENTOS PROCESSADOS Farinhas Farinha de arroz	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 982.32
ALIMENTOS PROCESSADOS Farinhas Farinha branca (pré e pós moagem) farinhas, farelos, farinhetas de trigo, farinha de cereais	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 972.32

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
Farinhas Farinhas, moídos em flocos, farináceos e derivados de milho e fubá	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de hidrólise ácida LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.39
Farinhas Farinhas integrais	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 993.26
Vegetais in natura Grãos e sementes	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 950.86
Alimentos processados Açúcares Gelatinas Sucos em pó Refrigerantes	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 945.80
Alimentos processados Cacau e produtos derivados	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.38
Doces	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 971.34
Alimentos processados Chá preto, Chá verde, Chá branco e Chás simples	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 981.18
Alimentos processados Doces em pasta, geléias, compostas e preparados de fruta	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de microscopia LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 950.89 a. e 950.89 b.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
Alimentos processados Massa alimentícia úmida ou fresca, massa alimentícia instantânea ou pré-cozida, massas alimentícias secas, produtos de panificação, produtos de confeitaria e biscoitos	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 969.41
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados Produtos de tomate molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco - inteiro - enlatado, catchup	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de microscopia, sedimentação e peneiração  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 955.46
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos - determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração  LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 970.72
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 7932:2004
AR AMBIENTAL Exposição de placas	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4833-1:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95  LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-1:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-2:2008
AR AMBIENTAL Exposição de placas	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022 Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4832:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 6888-1:1999
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
SUPERFÍCIES Superfícies (swab) (Continuação)	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p>Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR</p> <p>Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm<sup>2</sup> LQ: 10 UFC/swab</p>	<p>POP MB061 AOAC - OMA, 3M Método 2015.13 AFNOR 3M- 17/01 - 16/11</p> <p>POP MB052 AOAC Intl. - OMA, Método 997.02</p> <p>ISO 10272-2:2017</p> <p>POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C</p> <p>POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B</p> <p>POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97</p> <p>POP MB050 AOAC 991.14</p> <p>POP BM002 AOAC RI – 21203</p> <p>POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  SUPERFÍCIES Superfícies (swab) (Continuação)	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	-
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	POP MB047 AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	ISO 6579-1:2017
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>  ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL  ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO  ÁGUA TRATADA	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	-
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e B
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante	ISO 9308-1:2014
ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	
ÁGUA TRATADA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 14189:2013
	<i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 16266:2006
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Determinação cinzas insolúveis em ácido clorídrico, por gravimetria LQ: 0,03g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 941.12.B
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 4 a 10	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 017/IV, 1ª ed. Digital, 2008 POP FQ027B
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados	Determinação de Carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100g	ANVISA, IN Nº 75/2020 – Anexo XXII.
LÁCTEOS	Determinação de Valor energético e Valor calórico por cálculo LQ: 4,184 kJ/100g	ANVISA, IN Nº 75/2020 – Anexo XXII.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) após digestão por micro-ondas. Sódio - LQ: 10 mg/100g	POP MT001
Produtos cárneos		
Ovos e derivados		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos cárneos Ovos e derivados LÁCTEOS	Determinação de Açúcares Totais, Frutose, Glicose, Galactose, Sacarose, Maltose, Lactose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração.  LQ: 0,075 g/100g ou 100mL	POP CR004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de cloreto de sódio por titulometria  LQ: 0,46 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 028/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,46g/100g	ISO 936:1998
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação de cloreto de sódio por titulometria  LQ: 0,88g NaCl/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 5.6
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria  LQ: 0,59g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  LQ: 1,09g/100g	ISO 1871:2009  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 5.21
	Determinação de pH por método potenciométrico  Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 5.19

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca (Continuação)	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,21g/100g  Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,18 meq de oxigênio/Kg  Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,11mg/Kg  Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,87mg/Kg	ISO 1442:1997  ISO 3960:2017  NMKL 194:2013  NMKL 194:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação da relação de U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 5.22
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Produtos cárneos	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) após digestão por micro-ondas. Cálcio LQ: 0,56 mg/100g e LQ: 0,00056 g/100g em base seca  Determinação qualitativa de amido com lugol  Determinação de amido por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 0,91g/100g  Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 1,01g/100g  Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,07g/100g  Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g  Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 2011.14  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Métodos Químicos – 2025, Método 1.9.  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.4  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.6  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.6  AOAC Intl. - OMA - 22ª Edição, Método 983.19  ISO 936:1998  NMKL 124:1997 emenda 2007

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne	Determinação de ácido benzoico e/ou benzoatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
Produtos cárneos (Continuação)	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,88g NaCl/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 5.6
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,18 meq de oxigênio/Kg	ISO 3960:2017
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,59g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,11mg/Kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,87mg/Kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,09g/100g	ISO 1871: 2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Métodos 1.22 e 1.24
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,21g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação da relação de U/P - umidade/proteína - por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.25

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos de pesca Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de atividade de água LQ: 0,330aW	ISO 18787:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Carcaças de aves congeladas	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.28
Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos de pesca  LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 931.08
Produtos cárneos Carne mecanicamente separada	Determinação do teor de ossos por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 1.27
Produtos cárneos Gelatina e colágeno	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
Ovos e derivados	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 4.4
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,20g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 925.32
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,09g/100g	ISO 1871:2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 4.3
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.36
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 925.30
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01mgNaOH/g	CBAА - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.027
Alimentos para animais	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,48g/Kg	CBAА - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.005
	Determinação de Energia metabolizável por cálculo LQ: 1 kcal/kg	POP FQ045A
	Determinação de fibra bruta por hidrólise ácida e hidrólise básica LQ: 0,93g/Kg	CBAА - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.08
	Determinação de fósforo solúvel por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,08g/100g	CBAА - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.022
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,80g/kg	CBAА - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023 - Método 2021.022



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LÁCTEOS Leite e produtos lácteos	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) após digestão por micro-ondas.	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2011.14
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimento infantil Manteiga de amendoim Fórmula infantil Suplementos alimentares	Sódio - LQ: 10 mg/100g	
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,05g/100g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.6
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 30 mg/kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
LEITE	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,01g de ácido láctico/100mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.1.2 AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 947.05
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,06g/100mL	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 437/IV, 1ª ed. Digital, 2008
LEITE LEITE EM PÓ	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,05g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 455/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,15g/100g	ISO 1736:2008 [IDF9:2008] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.19.1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
Leite Produtos lácteos Creme de leite	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,34g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.20.2
Leite Leite fermentado, leite pasteurizado, leite UAT/UHT e leite acidófilo Produtos lácteos Bebida láctea	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,15 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF1:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.22.1
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos Leite condensado e doce de leite	Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.19.1
LÁCTEOS Doce de leite Leite condensado	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria por gravimetria LQ: 0,16 g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 930.30  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2025, Método 2.7
Produtos lácteos Creme de leite	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,01g de ácido láctico/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.1.2.  AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição Método 947.05
Produtos lácteos Creme de leite, creme azedo, sorvete e nata	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,81 g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
Produtos lácteos Leite condensado e doce de leite	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,71g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.22.4
	Determinação de umidade por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.40.2

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
Produtos lácteos Leite condensado, doce de leite e sobremesa láctea	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 1,06g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.20.3
Produtos lácteos Manteiga	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,43g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.2
LÁCTEOS Manteiga	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria por gravimetria LQ: 0,16 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 475/IV, 1ª ed. Digital, 2008
LÁCTEOS Manteiga	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
LÁCTEOS Manteiga	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,09g/100g	ISO 3727-1:2001 [IDF 80- 1:2001] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.40.4
Produtos lácteos Manteiga, molhos lácteos e emulsões	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,67g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
Produtos lácteos Queijo, requeijão e ricota por coagulação	Determinação lipídios por gravimetria LQ: 0,33g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.22.8
	Determinação de umidade por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.40.6
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,17g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022, Método 2.22.8

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
LÁCTEOS Queijo	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria por gravimetria LQ: 0,16 g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 935.42
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,44 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 012/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) após digestão por micro-ondas. Ferro - LQ: 2,5 mg/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2011.14
ALIMENTOS PROCESSADOS Produtos de panificação Aditivos Suplementos alimentares vitamínicos		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farelos	Determinação de Proteína solúvel em KOH por titulometria LQ: 9,47 g/kg	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.050
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Farinhas	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,23 g/100g	AOAC Intl. - OMA – 22ª Edição, Método 922.06
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Grãos de leguminosas e seus subprodutos	Determinação de Atividade ureática por potenciometria LQ: 0,01	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.02
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria por gravimetria LQ: 0,16 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 018/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,50 g/100g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  (Continuação)	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,50 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 034/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS PROCESSADOS  Alimentos processados	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,26mL de NaOH/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 016/IV
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,08g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 018/IV A
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,57g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 032/IV
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,68g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,06g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 012/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS  BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  Polpas de Frutas  Sucos de Frutas  Xaropes  Preparado líquido para refrescos  Refrigerantes  Refrescos  Néctares	Determinação de Sólidos Solúveis (° Brix) á 20°C por refratometria LQ: 1 %	AOAC 932.12 POP FQ067A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
Alimentos processados Óleos e gorduras	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02g de ácido oleico/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos -2008, Método 325/IV  Portaria SDA/MAPA Nº 108, de 04 de setembro de 1991
	Determinação de impurezas insolúveis em éter de petróleo por gravimetria LQ: 0,02g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 335/IV
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,06g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008 Método 334/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS Óleos e Gorduras Vegetais e Animais	Determinação de índice de iodo pelo método de Wijs LQ: 5,04 g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 920.159
ALIMENTOS PROCESSADOS Sal	Determinação de Iodo adicionado na forma de iodato por titulometria LQ: 0,053 mg/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 383/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS PROCESSADOS Sal de cura e condimentos	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,46 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 381/IV, 1ª ed. Digital, 2008
LÁCTEOS Produtos lácteos Manteiga	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,09 meq peróxido/Kg	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 326/IV
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados Óleos, gorduras e margarinas		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,44 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 259/IV, 1ª ed. Digital, 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS  Sucos de frutas ou de vegetais  Néctares	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sorbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV  LQ: 0,005 g/100g ou g/100mL	ISO 22855:2008
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	Determinação da condutividade eletrolítica  LQ: 2,21 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual  LQ: 5uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
ÁGUA TRATADA	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 0,44mg/L  Determinação do limiar de odor	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C  SMWW, 24ª Edição, Método 2150 B
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico  LQ: 0,62mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C  LQ: 0,10mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação da turbidez por método nefelométrico  LQ: 1NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B