

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 19

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SANUVITAS 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 - <i>Mycoplasma synoviae</i> - 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 - <i>Mycoplasma gallisepticum</i> - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa – SAR	
	Micoplasmose Aviária - <i>Mycoplasma melleagridis</i> - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Soroaglutinação rápida em placa – SAR	
	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 - <i>Mycoplasma gallisepticum</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
	Micoplasmose Aviária - <i>Mycoplasma synoviae</i> - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)	
	Micoplasmose Aviária - <i>Mycoplasma melleagridis</i> - Detecção da Resposta Imune pela técnica de Ensaio Imunoenzimático (ELISA)	
<u>SAÚDE ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Soro sanguíneo de aves	Detecção de anticorpos para anemia infecciosa pela técnica de ELISA	POP SR005
	Laringotraqueíte das aves - Determinação quantitativa de anticorpos para pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para pneumovírus pela técnica de ELISA	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 08/05/2025

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
	Detecção de anticorpos para bronquite pela técnica de ELISA Detecção de anticorpos para encefalomielite pela técnica de ELISA Detecção de anticorpos para reovírus pela técnica de ELISA Detecção de anticorpos para Gumboro pela técnica de ELISA Doença de Newcastle - Determinação pela técnica ELISA	
SAÚDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
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.	Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Isolamento de Salmonela Salmonelose Aviária - Identificação do agente - Caracterização antigênica por aglutinação Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.D Manual de Métodos Oficiais para Diagnóstico Laboratorial de Doenças dos Animais - Aves - Volume II - Parte A Método 4.1.E ISO 4833-1:2013 ISO 21528-2:2017 ISO 6579-1:2017 POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017 POP BM007 POP BM001 AOAC-RI 121001
Culturas puras de <i>Salmonella</i> spp.	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: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<i>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	Bactérias produtoras de Acido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
Alimentos para animais	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
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 superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89
Pescados e produtos da pesca Peixe	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
LÁCTEOS		
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
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022 Capítulo 7
Ovos e derivados	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C
Alimentos para animais	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92 6ªed.
Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
Pescados e produtos da pesca Peixe	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B
LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21528-1:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB048 AOAC OMA 2007.06
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB050 AOAC 991.14
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
Ovos e derivados	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6888-3:2003
Alimentos para animais	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03
Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB047 AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
Pescados e produtos da pesca Peixe	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-1:2017 ISO 11290-2:2017
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<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
Pescados e produtos da pesca Peixe		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais (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
LÁCTEOS (Comercialmente estéril)		

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM002 AOAC RI – 121203
LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais Carnes	Identificação de DNA de espécies animais: suínos e aves (frango e peru) - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM003
	<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
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
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 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL	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
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Enterococcus</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL	<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 GELO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e B
	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
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SUPERFÍCIES (swab)	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM007
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica macroscópica LQ: 1 sujidade	POP MC014

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
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
LACTEOS	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)
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
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

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
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, compotas 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.
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

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm ²	ISO 7932:2004
AR AMBIENTAL Exposição de placas	LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² 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 ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-2:2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² 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 ² 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 ² 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 ² 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 ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 6888-1:1999

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB061 AOAC - OMA, 3M Método 2015.13 AFNOR 3M- 17/01 – 16/11
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB052 AOAC Intl. - OMA, Método 997.02
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	ISO 10272-2:2017
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB050 AOAC 991.14
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM002 AOAC RI – 121203
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB047 AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	Bactérias heterotróficas - 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
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	<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: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação cinzas insolúveis em ácido clorídrico, por gravimetria LQ: 0,03g/100g	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 941.12.B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	ISO 936:1998
	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 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
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,21g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,18 meq de oxigênio/Kg	ISO 3960:2017
	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
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 Carnes Produtos cárneos	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 0,91g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 1,01g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.6

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,07g/100g	AOAC Intl. - OMA – 22ª Edição, Método 983.19
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de ácido benzoico e/ou benzoatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
	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
	ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos de pesca Alimentos para animais	Determinação de atividade de água LQ: 0,330aW
LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
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	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 931.08
LÁCTEOS 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
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 Alimentos para animais	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01mgNaOH/g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.027
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,48g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.005
	Determinação de fibra bruta por hidrólise ácida e hidrólise básica LQ: 0,93g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.08
	Determinação de fósforo solúvel por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,08g/100g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.022
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,80g/kg	CBAA - 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: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,90 meq peróxido/Kg	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.032
	Determinação lipídios por gravimetria LQ: 0,79g/100g	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.014
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,11g/100g	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2013 – Método 2021.012
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,95g/Kg	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.046
Alimentos para animais (Matéria seca de 85%)	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,55g/Kg	CBA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.053
LACTEOS	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
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
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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LACTEOS 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
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
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
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	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: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
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 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
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		
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,21 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 0,44mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL-0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	Determinação do limiar de odor	SMWW, 24ª Edição, Método 2150 B
ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	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