



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 28

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

EUROFINS DO BRASIL ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
Alimentos de origem animal Carnes Produtos cárneos	Determinação de carboidratos totais por cálculo	ANVISA – IN nº75/2020 ANEXO XXII
	Determinação da Relação U/P (Umidade x Proteína) por cálculo	MAPA, Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. 2022, Método 1,25.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de Cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,6g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 983.19
	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 0,2g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 983.19
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 0,01/100g	NMKL 124: 1997 emenda 2007
	Determinação de atividade de água	ISO 18787:2019
	Determinação de amido e carboidrato totais por espectrofotometria LQ: 0,6/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animais. 2022, Métod 1.6
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (Dripping Test) LQ: 1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,28.

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

Em, 18/01/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 QUÍMICOS</u></b>	
Alimentos de origem animal Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais	Determinação de aminas biogênicas por cromatografia líquida  Triptamina: 7,3 mg/kg Feniletilamina: 6,3 mg/kg Putrescina: 5 mg/kg Cadaverina: 5,2 mg/kg Histamina: 5 mg/kg Serotonina: 5 mg/kg Tiramina: 5 mg/kg Espermidina: 5 mg/kg Espermina: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 21ª edição, Método 990.28
	Determinação de nitrogênio total por método Kjeldahl (nitrogênio total) LQ:0,06g/100g	ISO 1871:2009
Alimentos de origem animal Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação de lípidios por gravimetria LQ: 3,35 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,004 g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,002 g/100g	ISO 2918:1975
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,4g/100g	ISO 936:1998

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,87 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,10
Alimentos de origem animal Ovos e derivados	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,87 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,10
Alimentos de origem animal Carnes Produtos cárneos Pescado e produtos da pesca Lácteos Leite e produtos lácteos	Detecção Qualitativa de Formaldeído	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 931.08
Alimentos de origem animal Pescados e produtos da pesca	Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,6meqO <sub>2</sub> /kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de bases voláteis totais por volumetria LQ: 5mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 5.5

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 QUÍMICOS</u></b>	
Alimentos de origem animal Pescados e produtos da pesca	Determinação da histamina por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 5ml/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sódio e Potássio por fotômetro de chama LQ Sódio: 41,5mg/100g LQ Potássio: 40mg/100g	AOAC Intl – OMA – 21ª edição, Método 969.23
	Determinação de Desglociamento por gravimetria LQ: 1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 5.8
	Determinação de aminas biogênicas por cromatografia líquida Triptamina: 7,3 mg/kg Feniletilamina: 6,3 mg/kg Putrescina: 5 mg/kg Cadaverina: 5,2 mg/kg Histamina: 5 mg/kg Serotonina: 5 mg/kg Tiramina: 5 mg/kg Espermidina: 5 mg/kg Espermina: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 21ª edição, Método 990.28
Alimentos de origem animal Carnes Cortes de Aves Carcaças de Aves Alimentos para animais	Determinação da relação U/P (umidade x proteína) por cálculo	MAPA, Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. 2022, Método 1.26
Café Produtos de café Aromas à base de café Alimentos processados Cacau Produtos de cacau	Determinação da cafeína por HPLC LQ: 0,06g/100g	ISO 20481:2011

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 QUÍMICOS</u></b>	
Alimentos de origem animal Ovos e derivados	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 2g/100g	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 925.32
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Método 1.10
Lácteos Produtos lácteos Queijos Alimentos de origem animal Alimentos para animais Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,35%	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 012-IV.
Alimentos de origem animal Ovos e derivados Lácteos Leite Produtos lácteos	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 2,36
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,30 g/100 g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 018-IV.
	Determinação de cinzas condutimétricas por condutometria. LQ: 0,002% ou g/100g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-17:
	Determinação da cor pelo método colorimétrico LQ: 28 IU	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 9/1/2/3-8:
	Determinação da turbidez em açúcar pelo método nefelométrico LQ: 1,8 NTU	Método Cliente BR-SM-PR-485.2 – POP-FQ133

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação da turbidez em açúcar LQ: 3 IU	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-18:
	Determinação da cor por espectrometria UV-VIS LQ: 3 IU	ICUMSA Methods book - 2019 – Método GS 2/3-10
	Determinação de açúcares redutores por volumetria LQ: 0,002g/100g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-5
	Determinação de amido por espectrometria UV-VIS LQ: 25mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1-6
	Determinação °Brix pelo método refratométrico Faixa: 0 – 85°Brix	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 4/3/8-13
	Determinação de compostos quaternário de amônio em açúcar e seus produtos LQ: 1,00mg/kg	SM-PR-470 (POP-FQ138)
	Determinação de dextrana por espectrofotometria UV-Vis LQ: 20,00mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1/2/9-15:
	Determinação de pH por método direto Faixa: 2 a 13	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1/2/3/4/7/8/9-23:
	Determinação de sulfito por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,25mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/1/7/9-33:
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,003% ou g/100g.	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/1/3/9-15
	Determinação de Sedimentos em açúcar pelo método gravimétrico LQ: 2 mg/kg para 500g / 4 mg/kg para 250g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-19
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 21ª edição, Método 990.28
	Determinação qualitativa de floco ácido por acidificação	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-40
	Determinação qualitativa da aparência, odor e gosto (avaliação sensorial em açúcar)	BR-SM-PR-420 – POP-FQ140

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação qualitativa da filtrabilidade am açúcar	BR-SM-PR-103 – POP-FQ141
	Determinação °Brix pelo método refratométrico Faixa: 0 a 85°Brix	ICUMSA Methods book – 2019, Méotod GS 4/3/8-13:
	Pontos pretos em açúcar pelo método visual LQ: 1 Partícula	Método Cliente BR-SM-PR-465 – POP-FQ146
	Floco alcóolico pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 Abs.	Método Cliente BR-SM-PR-271 – POP-FQ136
Alimentos de origem vegetal Farinhas Alimentos processados	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 017/IV, 271/IV e 417/IV.
Alimentos de origem vegetal Farinhas Bolos Pães Biscoitos e similares	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,7 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods, 922.06 – 20 ed, 2016.  AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods, 935.39 – 20 ed, 2016.
Bebidas não alcoólicas Água mineral Gelo	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-CL–G
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	Standard Methods 23 <sup>a</sup> Edição. Método 4500.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico (expresso como NO <sub>2</sub> ) LQ: 5 mgNO <sub>2</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> –B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico (expresso como N) LQ: 0,10 mgNO <sub>2</sub> - N/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> –B
Bebidas não alcoólicas Água mineral	Determinação de Turbidez por nefelometria LQ: 0,5 NTU	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - Método 2160 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 QUÍMICOS</u></b>	
Bebidas não alcoólicas Água mineral	Determinação de cloro residual livre pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - 4500-Cl-G
Bebidas não alcoólicas Água tratada Água para consumo humano	Determinação de cloro total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,3 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - 4500-Cl-G
	Determinação de cor aparente e verdadeira por espectrometria UV/VIS L.Q.: 5,00 uH ou (mgPt-Co/L)	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - 2120-C
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,50 mgCaCO <sub>3</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: Método 2340-C
	Determinação de Fluoretos por método espectrofotométrico (SPADNS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - 4500 – F- D
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV/VIS LQ: 5 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,1 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de surfactantes pelo método espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	Normas analíticas do Instituto Adolph Lutz - Metodos fisico quimicos para analise de alimentos, ed IV, 2008. Metodo 201/IV
	Determinação da alcalinidade pelo método potenciometrico (antes titulometrico) (expresso como total) LQ: 15mg de CaCO <sub>3</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição - MÉTODO 2320B



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 QUÍMICOS</u></b>	
Bebidas não alcoólicas Água mineral Gelo	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008. Método, 271/IV e 417/IV.
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico (expresso como total) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2320B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico (expresso como parcial) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2320B
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
Água para consumo humano Água tratada	Determinação da turbidez por nefelometria Faixa: 0,5 NTU	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO: 2130-B
	Determinação de cor aparente e verdadeira por espectrometria UV/VIS L.Q.: 5,00 uH ou (mgPt-Co/L)	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2120-C
	Determinação de cor aparente e verdadeira (método visual) LQ: 5mg Pt-Co/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> EDIÇÃO: MÉTODO 2120-B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico (expresso como NO <sub>2</sub> ) LQ: 0,1mg/NO <sub>2</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> EDIÇÃO: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C	STANDARD METHODS 22th Ed.: MÉTODO 2540-C.
	Determinação da condutividade eletrolítica Faixa: 0 à 19,999 µS/cm <sup>2</sup>	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2510-B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 QUÍMICOS</u></b>	
Água para consumo humano Água tratada	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,50 mgCaCO <sub>3</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: Método 2340-C
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ) LQ: 1,50 mgCaCO <sub>3</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 3500-Mg-B  STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 3500-Ca-B
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-CL-G
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	Standard Methods 23 <sup>a</sup> Edição. Método 4500.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico (expresso como NO <sub>2</sub> ) LQ: 0,3 mgNO <sub>2</sub> /L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico (expresso como N) LQ: 0,10 mgNO <sub>2</sub> . N/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 4500-NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008. Método 017/IV, 271/IV e 417/IV.
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico (expresso como total) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2320B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico (expresso como parcial) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 23 <sup>a</sup> Edição: MÉTODO 2320B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal In natura ALIMENTOS PROCESSADOS Açúcar Xarope	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites Produtos lácteos BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 ANIMAL Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lacteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NAO ALCOOLICAS.	Aeróbios mesófilos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. POP-MB117
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7, 2022.  AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C. POP-MB106
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO – 12/02-06/94 – POP-MB102

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
LÁCTEOS Leites Produtos Lácteos		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS NAO ALCOOLICAS.		
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB102
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA , método 2004.06.,
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, método 2003.09
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ 1 UFC/50g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS2/3-41 - Membrana Filtrante
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ 1 UFC/10g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-47: .

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral Gelo	Contagem de Microrganismos viáveis a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de Microrganismos viáveis a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 6222:1999
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos Lácteos  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal in natura BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Suco de frutas	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de Água ≥0,95 LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos Cárneos Alimentos para animais ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras Determinação quantitativa pela tecnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-1 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água ≥0,95. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7937:20020
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Bolores e leveduras Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7937:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da colmeia Mel e produtos apícolas LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura  BEBIDAS NAO ALCOOLICAS ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm <i>Enterobacteriaceae</i> Count Plate/3M)	CMMEF, capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61a 9.62.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Produtos da colmeia Mel e produtos apícolas ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NAO ALCOOLICAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 Produtos carnes  LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR certificate number BIO- 12/11-03/04 – POP-MB102  AOAC Intl – OMA, método 2004.02
ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos carnes Alimentos para animais	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2003.12.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos carnes Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 Ovos e derivados Produtos Cárneos Produtos da cólmeia LÁCTEOS Leite	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017  FDA. BAM Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Edição 2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR Certificate Number BIO 12/16-09/05 - POP MB098
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos carnes	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR Certificate Number QUA-18/03-11/02 – POP-MB045
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos carnes Ovos e derivados Produtos da cólmeia Mel e produtos apícolas  LÁCTEOS Produtos lácteos  ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Alimentos de origem vegetal BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	<i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral	Contagem de microrganismos viáveis a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral	Contagem de microrganismos viáveis a 22°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 de presença/ausência (Substrato enzimático).	SMWW 9223 B – 23ª ed. 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2016
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais Capítulo 7, 2022.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl – OMA, Método s 2003.12, 20 ed 2016.
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM Carnes Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS Produtos lácteos	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR Certificate Number BIO- 12/11-03/04 – POP-MB100
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Alimentos para animais Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	FDA. BAM Capítulo 12.  ISO 6579:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AFNOR 3M-01/09-04/03 – POP-MB112
	<i>Escherichia coli</i> - Detecção e Enumeração presuntivo – NMP LQ: 0 NMP/g e 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC, Intl. – OMA, Método 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Produtos cárneos	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC, Intl. OMA, Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos carneos Pescados e produtos da pesca	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – $ph \geq 4,6$	MAPA, Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 8, 2022.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Pescados e produtos da pesca Alimentos para para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AFNOR Certificate Number QUA-18/03-11/02 – POP-MB045

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS) (SLM)	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological – Official Method 2011.03, 20 ed 2016.
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral Gelo	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW 9223 – 23ª Ed
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias termófilas Acidúricas (TAB) – Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ: 1 UFC/50g	ICUMSA Methods Book, 2019 – Método GS 2/3-50
	Bactérias acidófilas termófilas (TAB) e TAB produtoras de guaiacol em ingredientes e bebidas LQ: 1 UFC/50g	SM-PR-687:2021 – POP-MB145
	Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 0 NMP/g e 0 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.104
SUPERFÍCIE (SWAB)	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-1:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4832:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</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>	
SUPERFÍCIE (SWAB)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm <sup>2</sup>	MAPA, Manual de Métodos oficiais Capítulo 7, 2022.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 10 UFC/swab	ISO 6888-1:1999
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl – OMA, Método 2003.12,
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB100
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BIO-12/02-06/94-POP-MB102
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de pcr	AOAC Intl. – OMA, método 2003.09,
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. OMA - Método 2011.03



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 para consumo humano	Contagem de microrganismos viáveis a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de microrganismos viáveis a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW 9223 – 23ª Ed
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
Água tratada Água para consumo humano	Detecção de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR IDX 33/05-03/16 - POP-MB150
	Contagem de microrganismos viáveis a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de microrganismos viáveis a 22°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 de presença/ausência (Substrato enzimático).	SMWW 9223 B – 23ª ed. 2017
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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>	
SUPERFÍCIE (Swab)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/swab (Ceconete) ou 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 100 UFC/swab (Esponja) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete)	AFNOR 01/01-09/89 – POP-MB117
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 100 UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete)	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/swab ou 1UFC/25cm <sup>2</sup>	Farmacopéia Brasileira, 6a. edição 2019
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água ≥ 0,95 LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/swab (esponja)	ISO 21527-1 2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 21527-2 2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/swab ou 1UFC/25cm <sup>2</sup>	Farmacopéia Brasileira, 6a. edição. 2019
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	MAPA, Manual de Métodos Oficiais Capítulo 7, 2022
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	AFNOR 3M 01/02-09/89C. POP-MB106

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1295	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
SUPERFÍCIE (Swab)	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 4832:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 16649-2:2001
	<i>Enterobacteriace</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21528-1:2017
	<i>Enterobacteriace</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate/3M) LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	<i>Enterobacteriace</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl – OMA, Método 2003.12.,
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB100
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2020
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	ISO 11290-1: 2020 AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB102
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017 FDA. BAM Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Edição 2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1295</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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>	
SUPERFÍCIE (Swab)	Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm <sup>2</sup> (Ceconete) ou 1 UFC/cm <sup>2</sup> (Esponja) ou 10 UFC cm <sup>2</sup> ou 10 UFC/swab (Ceconete) ou 100 UFC/swab (Esponja)	AFNOR 3M – 01/09-04/03 A – POP-MB112
SUPERFÍCIE Placas de Contato	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl – OMA, método 2011.03  AFNOR BIO 12/16-09/05 – POP-MB098
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR QUA-18/03-11/02 – POP-MB045  AOAC Intl – OMA, método 2003.09
	Detecção de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	Farmacopéia Brasileira, 6a. edição. 2019
	Bolores e leveduras - determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 1UFC/placa/m <sup>3</sup> e 1 UFC/m <sup>3</sup>	ISO 21527-1 2008
	Bacterias mesófilas aerobias - determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/placa/m <sup>3</sup>	ISO 4833-2:2015
	Bolores e leveduras - determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/placa	Farmacopéia Brasileira, 6a. edição. 2019
	Bacterias mesófilas aerobias - determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/placa	Farmacopéia Brasileira, 6a. edição. 2019
<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>	<b>XXXX</b>