



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 41

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S /  
LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S

ACREDITAÇÃO	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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>	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria  LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de pH pelo método eletrométrico  Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis  LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria  LQ: 0,5mEq/kg	ISO 3960:2017 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.1.7

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

Em, 26/06/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação da Relação U/P - umidade/proteína - por Cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.25
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
AVES	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)  LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.28
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber  LQ: 0,5 g/100g	NMKL 181: 2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Teor de óssos por gravimetria  LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.27
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl  LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico  Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.23
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria  LQ: 5mg deN/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.5
	Determinação do Desglaciamento por gravimetria  LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.8
	Determinação de sódio e potássio por espectrometria de emissão atômica por chama  LQ Sódio: 0,19mg/kg LQ Potássio: 0,17mg/kg	AOAC Intl OMA - 22ªed Método 969.23: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>		
PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UVVis LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 980.23: 2023.	
	Determinação de Sólidos insolúveis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ABNT NBR 15714-5: 2009	
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/ resíduo mineral por Gravimetria LQ: 0,2g/100g	ABNT NBR 15714-3: 2009	
	Determinação de sacarose, glicose, frutose e açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ:5,2g/100g	AOAC Intl OMA - 22ªed Método 977.20: 2023.	
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ABNT 15714-6: 2020	
	Determinação da acidez por titulometria LQ: 0,6 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19: 2023	
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 1,3 N.D.	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38: 2023.	
MEL	Determinação de Atividade Diastásica pela escala de Goethe LQ: 0,67g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09:2023.	
PRÓPOLIS E PÓLEN	Determinação do teor de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 3.17	
CERA DE ABELHA	Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 0,12g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.10	
CARNES CARNEOS	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124: 1997 emenda 2007	
	Determinação de Cálcio por titulometria em Base Seca L.Q: 0,05g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19. MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO	
		de origem animal – 2022, método 1.9	
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ: 0,002g de SO <sub>2</sub> /100g	AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 990.28: 2023.	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>		
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030aw	ISO 18787:2017	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
	Determinação de Sólidos Totais por Gravimetria LQ:0,08g/100g	AOAC Intl., OMA, 22 <sup>a</sup> edição, Método 925.30:2023	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 4.4	
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.36	
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,01g/100g	AOAC Intl., OMA – 22 <sup>a</sup> edição, Método 925.32: 2023.	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2g NaCl/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 5.6	
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22 <sup>a</sup> . edição, Método 931.08: 2023.	
BACALHAU ESPALMADO SIMILARES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,40g/100g	Codex Stan 167-1989	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria LQ 0,79g/100g	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.046 – 2023.	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo /resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.005 – 2023.	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,15g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.053 – 2023.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO	
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.	
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,15g/kg	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.022 – 2023.	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>		
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.018 – 2023.	
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,79g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.050 – 2023.	
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ. 0,01g/Kg	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.006 - 2023.	
	Determinação de gorduras por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,80g/100g	CBAA Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.014 - 2023.	
	Determinação de gorduras por gravimetria hidrólise ácida e extração com Soxhlet LQ: 0,11g/100g	CBAA Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.012 - 2023.	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS INTEGRAS E MOIDAS	Determinação de acidez (NaOH) por volumetria LQ: 0,17 mL de solução N%	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 415/IV.	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 0001	
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia iônica LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000	
PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO	Determinação de umidade por gravimetria LQ. 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46B: 2023	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009	
	Determinação de Histamina pelo método de Cromatografia Líquida LQ: <0,1mg/mL	NMKL 196: 2013	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria  LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH por método eletrométrico  Faixa: 4 a 10	ISO 2917: 1999
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis  LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria  LQ: 0,5 mEq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.22
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber  LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria  LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Atividade de água  LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl  LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV	NMKL 124:1997 emenda 2007

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	LQ: 5mg/kg	
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons	NMKL 165: 2000
	LQ. 0,001g/100g	
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28: 2023
	LQ: 0,002g de SO <sub>2</sub> /100g	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 05.
	LQ 0,34g/100g	
	Determinação de acidez por titulometria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 21.
	LQ: 0,26mg de NaOH/100g	
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 12.
	LQ: 0,11g/100g	
	Determinação de umidade por gravimetria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 02.
	LQ: 0,31g/100g	
	Determinação de lipídios por extração com solvente por gravimetria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 10.
	LQ: 0,8g/100g	
	Determinação de cálcio por titulometria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 15.
	LQ: 0,15g/100g	
	Determinação de Cloretos por titulometria	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 25.
	LQ: 0,43g/kg	
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 32.
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV.
	LQ: 0,15g/kg	
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2%. LQ: 56,8g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 06.
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,02%; 0,002%; 0,0002%	AOAC Intl., OMA, Método 971.09 22ª edição 2023
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,02%; 0,002%; 0,0002%	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 11
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,34g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA método 08.
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,01g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
MARGARINA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 18/IV.
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,18g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,17g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 044/IV
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV  LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS alimentos infantil, achocolatados e produtos de cacau, balas	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
confeitos, bombom, goma de mascar, açúcar, molhos, biscoitos, massas, produtos	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria  LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
dietéticos, produtos de panificação, óleos e gorduras vegetais e	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,31g/100g	ISO 1442: 2023
e animais gelados comestíveis, produtos proteicos	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria  LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
de vegetais alimentos semi-prontos alimentos prontos, aditivos	Determinação de Atividade de água  LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
aditivos intencionais, coadjuvantes, suplementos alimentares	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl  LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
vitamínicos, dietas enterais, sal e salmora, pós e desidratados para preparo de alimentos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV  LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons  LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,86g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.6
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo  LQ: 0,25 g/100g	ISO 8968-1 / IDF 20-1: 2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 931.08: 2023
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,1mg/kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 0001
LEITE FLUIDO		
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
LEITE FLUIDO EXCETO DESNATADO	Determinação de Gordura, Matéria Gorda no Extrato Seco, Lipídios Totais por butirômetro. LQ: 0,1g/100g	NMKL 40: 2005
LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.19
	Determinação do índice crioscópico Faixa: -0,512 a -0,530 °C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação qualitativa da peroxidase por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.35
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.21
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL	alimentos de origem animal – 2022, Método 2.11
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.14
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.38
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloreto de sódio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.9
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria  LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV  LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de Acidez por titulometria  LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05:2023
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: LQ: 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.46:2023
MANTEIGA	Determinação de Cloretos de Sódio por titulometria  LQ:0,12g /100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de acidez (SAN%) por titulometria  LQ: 0,25g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.2
	Determinação de umidade por gravimetria  LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-1 [IDF 80-1: 2001]
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria  LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-2 [IDF80-2:2001]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria	AOAC Intl., OMA, 22ª edição Método 965.33: 2023
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,21 mol/L por 10g de SNG	ISO 6091:2010 [IDF 86: 2010]
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	ISO 8968-1 [IDF 20-1:2014 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37
CASEINA E CASEINATO	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de Acidez por gravimetria LQ: 0,003g/100g	ISO 5547:2008 (IDF 91:2008)
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,20 g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.36
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 5537:2022 [IDF 26:2022]
QUEIJO DE SORO DE LEITE	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25 mmol/100g	ISO 1740: 2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,31 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por butirômetro. LQ: 0,5 g/100g	ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por cálculo.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.22.8 e 2.22.9
LEITE CONDENSADO	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.25
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37 ISO 8968-1 [IDF 20-1:2014]
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,002/100g	
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de umidade por gravimetria	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
	LQ: 0,31g/100g	
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
	LQ:0,19g/100g	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05: 2023
	LQ:0,07g/100g	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	LQ: 0,002/100g	
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	LQ: 0,01g/100g	
LEITE FERMENTADO	Determinação de acidez por titulação potenciométrica	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	LQ:0,02g/100g	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
	LQ: 0,002/100g	
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
	LQ: 0,002/100g	
LEITE CONDENSADO	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	LQ:0,19g/100g	
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria	ISO 6731:2012 [IDF 21:2010] ISO 2920:2005 [IDF 58:2004] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
	LQ:0,19g/100g	
CONCENTRADOS PROTEICOS E SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
	LQ: 0,31g/100g	
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.20
	LQ: 0,19g/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
NATA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
DOCE DE LEITE	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>		
<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>		
DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 930.30: 2023
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
	Determinação Qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de Acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,54g/kg	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012)
SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,0,30g/100g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010)
SORO DE LEITE; SORO DE LEITE EM PÓ; CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ; QUEIJO EM PÓ	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,36g/100g	ISO 55371:2004(IDF 26:2022)
QUEIJOS	Determinação de Nitritos e Nitratos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO	
QUEIJOS; CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de Nitritos e Nitratos por cromatografia de íons  LQ: 0,001g/100g	NMKL 165:2000	
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria  LQ: 0,002g/100g	ISO 23319:2022 (IDF 250:2022)	

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628		INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> AGUA MINERAL GELO	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>		
	Determinação da cor pelo método de comparação visual  LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição. Método 2120 B: 2023	
	Determinação da cor pelo método de comparação visual  LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997	
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico  LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-P; E.:2023	
	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico  LQ: 0,20mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-P; C: 2023	
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS)  LQ: 0,25mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5540-C.2023	
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C  LQ: 9,85	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-D: 2023.	
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico  LQ: 0,01mg/L	MWW, 24ª Edição. Método 3500-Mn. 2023	
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico  LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-F.: 2023	



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico  LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SO <sub>4</sub> 2- E.: 2023
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico  LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SiO <sub>2</sub> E.: 2023
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático  LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 Mg: 2023.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana  LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-O; G: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico  LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500- NH <sub>3</sub> ; D: 2023.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria  LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria  LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria  LQ: 1mg/l	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria  LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno  LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-S <sub>2</sub> ; D: 2023
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)  LQ: 0,02mg/L	SMWW, 24ª Ed, 2023. Método 4500-Cl; G.: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD)  LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 24ª Ed, 2023. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina  LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Fe; D.: 2023
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico  LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO <sub>3</sub> ; E: 2023.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico  LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NH <sub>3</sub> ; D.: 2023
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico  LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO <sub>2</sub> ; B: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de condutividade elétrica  LQ:0,01us/cm	SMWW, 24ª Edição. Método 2510-B: 2023.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico  LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição. Método 2130-B: 2023.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Al; D.: 2023
	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-N; C.: 2023
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição. Método 2160-B: 2023.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição. Método 2150-B: 2023.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição. Método 2110: 2023.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-H <sup>+</sup> ; B: 2023.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C  LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-B: 2023.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-E: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10mg/L Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA	SMWW, 24ª Edição. Método 2340-C: 2023.
	LQ: 1,43mg/L Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-C: 2023.
	LQ: 10mg/L Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-CO <sub>2</sub> ; C: 2023.
	LQ:3,33mg/L Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria	SMWW, 24ª Edição. Método 5220-D.: 2023
	LQ: 2mg/L Determinação de Sólidos Sedimentáveis	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-F: 2023.
	LQ: 0,1mL Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop	SMWW, 24ª Edição. Método 5210-D: 2023.
	LQ: 2,06mg/L	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-D: 2023.
	LQ: 0,64mg/L	
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	LQ: 0,64mg/L	
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	LQ: 0,64mg/L	
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER	NBR 12614:1992
	LQ. 2,06mg/L	
	Determinação de cálcio por volumetria	SMWW, 24º Edição. Método 3500-Ca B: 2023.
	LQ. 2,05mg/L	
	Determinação de cloreto por volumetria	SMWW, 24º Edição. Método 3500-Cl- B: 2023.
	LQ. 5,82mg/L	
	Determinação de acidez por volumetria	SMWW, 24º Edição. Método 2310 B: 2023.
	LQ. 5,2mg/L	
	Determinação de matéria orgânica por volumetria	NBR 10739:1989

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ. 1,1mg/L	
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 4500SO3 2- B: 2023.
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 24º Edição. Método 1030 E: 2023.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – P; C: 2023
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – P; E: 2023
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição. Método 2120 B: 2023.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5540 – C: 2023
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 – Mn: 2023
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – F.: 2023
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> ; E.: 2023
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SiO <sub>2</sub> ; E.: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 Mg; 2023.
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ:5,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500- NH <sub>3</sub> ; D: 2023.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-O; G: 2023.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-S <sub>2</sub> ; D.: 2023
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Fe; D.: 2023
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NH <sub>3</sub> ; D.: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO <sub>3</sub> ; E.: 2023
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO <sub>2</sub> ; B.: 2023
	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 24ª Edição. Método 2510-B: 2023.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição. Método 2130-B: 2023.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Al; D.: 2023
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-N; C.: 2023
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição. Método 2160-B: 2023.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição. Método 2150-B: 2023.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição. Método 2110: 2023.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-H <sup>+</sup> ; B: 2023.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-B: 2023.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-E: 2023.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-C: 2023.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-D: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2340-C: 2023.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria  LQ:3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-CO <sub>2</sub> ; C: 2023.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5220-D.: 2023
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis  LQ: 0,1mL	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-F: 2023.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop  LQ: 2,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5210-D: 2023.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet  LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-D: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico  LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico  LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica pelo método de fotometria de chama  Sódio LQ: 2,00mg/L  Potássio LQ: 2,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método. 3500Na-B e 3500K-B: 2023.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER  LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria  LQ. 2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Ca B: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 3500-CI- B: 2023.
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 2310 B: 2023.
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 4500SO3 2- B: 2023.
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 24º Edição. Método 1030 E: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 997.02.: 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. MA-MB 0045
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 998.08 2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 991.14 2023.
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap. 7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2013.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 0074
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2003.11 e 2003.07: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6888-1:2021.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2004.02: 2023.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M - 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR. - 12/29-05/10. MA-MB 0065
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capitulo 10 Item 10.51: 2015.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa por técnica de presença ausência	ISO 7251:2005_And 1_2023.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005_And 1_2023.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81 2015.
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência – pH ≥ 4,6	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. – 2022, Cap. 9
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS YOGURTE</b>	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003 – IDF 117: 2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM)</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AFNOR 3M 01/01-09/89. MA-MB 0012.</p> <p>AOAC Intl. – OMA, 22ª edição, método 2014.05: 2023.</p> <p>AFNOR 3M 01/13-07/14. MA-MB 0103</p> <p>AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2003.01:2023.</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p><b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b></p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)</p> <p>LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050</p> <p>AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2018.13: 2023.</p> <p>ISO 6888-3:2017.</p> <p>AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, Método 2014.07: 2023</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	<p>AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102</p>
	<p><i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio</p>	<p>AOAC Intl - OMA, 22ª edição, Método 999.06: 2023</p>
	<p><i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio</p>	<p>AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093</p>
	<p><i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio</p>	<p>AOAC Intl OMA, 22ª edição, Método 2013.01: 2023</p>
	<p><i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio</p>	<p>AFNOR 12/32-10/11. MA-MB 0074</p>
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 0013</p>
	<p><b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b></p>	
	<p><i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 11290-2:2020</p>
	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AOAC Intl - OMA, 22ª edição, Método 2015.13: 2023</p>
	<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI</p>	<p>AFNOR 3M 01/9-04/03. MA-MB 0013</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl OMA, 22ª edição, Método 2007.06: 2023
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0 NMP/g	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap.8
ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24 ° Ed. Método 9215 A e D. 2023.
	Contagem Total de Heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade.	SMWW, 24 ° Ed. Método 9215 A e B. 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24º Ed. Método 9222 B. 2023.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 24º Ed. Método 9221D. 2023.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24º Ed. Método 9213E. 2023.
	<i>Enterococcus</i> /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 24ª ed. Método 9223: 2023.
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Item 8.72: 2015.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C MA-MB 0045



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 998.08:2023.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – Cap. 7: 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2013.01.2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/32-10/11 MA-MB 0074
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9 Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-1:2017
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/29-05/10 MA-MB 0065
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2: 2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 MA-MB 0012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.01: 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2014.07:2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 999.06: 2023.
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AFNOR 3M 12/32-10/11. MA-MB 0074
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 MA-MB 0013
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.11 2003.07: 2023.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate  LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 2015.13: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES,	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 997.02.: 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 7937:2004.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/2-09/89C.  MA-MB 0045
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 998.08:2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 991.14:2023.
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	alimentos de origem animal – Cap. 7.- 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 0074
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 0,025 UFC/cm <sup>2</sup>	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 0,025 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.11 e 2003.07: 2023.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 6888-1: 2021.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2004.02: 2023.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M - 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO - 12/29-05/10. MA-MB 0065
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	CMMEF Capitulo 10 Item 10.51: 2015.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4832:2006.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 10272-2:2017.
	Bacterias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4833-2:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/01-09/89. MA-MB 0012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2014.05: 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.01: 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2018.13: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, Método 2014.07: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102
	<i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 999.06:2023.
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11. MA-MB 0074

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Estafilococcus coagulase positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 0013
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate  LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 2015.13: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Deteção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Bactérias heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade.  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24º Ed. Método 9215 A e B. 2023.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias heterotróficas -Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante  LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24º Ed. Método 9215 A e D. 2023
	<i>Enterococcus/Streptococos</i> fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014.  SMWW, 24ª Ed. Método 9222B.2023.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante  LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24 º Ed. Método 9213E. 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica Membrana Filtrante  LQ 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X