



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 29

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

AMBIENTALE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA - EPP

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	ENSAIOS QUÍMICOS: Determinação de Sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	Determinação: SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de Potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	Determinação: SMWW, 23ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação de fósforo total, fosfato total e orto-fosfato (fosfato) pelo método colorimétrico com cloreto estano L.Q.: 0,20 mg/L de fósforo total; L.Q.: 0,50 mg/L de fosfato total e orto-fosfato (fosfato)	SMWW, 23ª Edição, Método 4500- P E
	Determinação da Demanda Química de Oxigênio pelo método do Refluxo Fechado seguido de Espectrofotometria LQ: 20 mg/L	QAM.IT.FQ.16A
	Determinação de Cloretos pelo método argentométrico LQ: 1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-Cl B
	Determinação da Alcalinidade Total, Alcalinidade de Fenolftaleína, Alcalinidade de Hidróxidos, Alcalinidade de Carbonatos e Alcalinidade de Carbonatos pelo método titulométrico LQ: 2 mg/L (Presença) LQ: 0 (Por definição na Ausência)	SMWW, 23ª Edição, Método 2320 B
	Determinação de Ferro Total, Ferro Dissolvido Total e Ferro Suspenso Total pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Fe B
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida L.Q.:0,1 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-O C
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS: Determinação de Manganês total, Manganês Dissolvido	SMWW, 23ª Edição, Método

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 07/10/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL (continuação)	Total e Manganês Suspenso Total pelo método colorimétrico com persulfato LQ: 0,1 mg/L	3500-Mn B
	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L em N-NO ₂ ⁻ LQ: 0,16 mg/L em NO ₂ ⁻	SMWW, 23 ^a Edição, Método 3500-NO ₂ ⁻ B
	Determinação de Cor Verdadeira pelo método Espectrofotométrico – Comprimento de onda único. L.Q.: 10 UC (mg Pt-Co/L)	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2120 C
	Determinação de oxigênio consumido em meio ácido (matéria orgânica) pelo método titulométrico L.Q.: 1 mg O ₂ /L	ABNT NBR 10739/1989
	Determinação de Nitrato pelo método Colorimétrico com Ácido Fenoldissulfônico LQ: 0,20 mg/L em N-NO ₃ ⁻ LQ: 0,89 mg/L em NO ₃ ⁻	ABNT NBR 12620:1992
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem a 180 °C. L.Q.: 25 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2540 C
	Determinação de Sólidos Totais por secagem a 103 - 105 °C L.Q.: 25 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2540 B
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem a 103 - 105 °C. L.Q.: 25 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2540 D
	Determinação de Sólidos Fixos e Voláteis por ignição a 550°C L.Q.: 25 mg/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2540 E
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis L.Q.: 0,3mL/L	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2540 F
	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,02 NTU	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2130 B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 a 12,00	QAM.IT.FQ.02A
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA BRUTA, ÁGUA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u> Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias	ABNT NBR 1261/1992

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL (continuação)	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico L.Q. 0,10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-F D
	Determinação de óxido de silício total e dissolvido (sílica total e dissolvida) pelo método colorimétrico com molibdo-silicato LQ: 4,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-SiO ₂ C
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico L.Q: 20 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-SO ₄ E
	Determinação de nitrogênio Kjeldahl (NKT) e nitrogênio orgânico pelo método semimicro Kjeldahl L.Q.: 4,25 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-N _{org} C
	Determinação de nitrogênio total pelo método do persulfato L.Q.: 2,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de nitrogênio total pelo método de cálculo L.Q.: 4,50 mg/L	ABNT NBR 13796:1997
	Determinação de cor aparente pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único L.Q.: 10 mg Pt-Co/L	QAM.IT.FQ.13A
	Determinação da condutividade eletrolítica (elétrica) L.Q.: 1,00 µS/cm	SMWW 23ª Edição, Método 2510B
	Determinação de nitrato pelo método espectrométrico de derivada secundária no ultravioleta LQ: 1,00 mg/L em N-NO ₃ LQ: 4,45 mg/L em NO ₃	SMWW 23ª Edição, Método 4500-NO ₃ C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de hidrocarbonetos (óleos minerais) pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520 F
Determinação de óleos e graxas vegetais e gorduras animais após a quantificação de óleos e graxas e hidrocarbonetos (óleos minerais) LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de Cálcio e Dureza de Cálcio por titulometria com EDTA L.Q.: 1,20 mg/L L.Q.: 3,00 mg/L se expresso como CaCO ₃ (dureza de cálcio)	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de Magnésio e Dureza de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO ₃) L.Q.: 1,00 mg/L L.Q.: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO ₃ , ou, dureza de magnésio)	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de dióxido de carbono e formas de alcalinidade por meio de cálculo L.Q.: 0,02 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-CO ₂ D
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método colorimétrico com fenato LQ: 0,08 mg/L em N-NH ₃ LQ: 0,10 mg/L em NH ₃	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NH ₃ F
	Determinação de Cor Aparente pelo método de comparação visual L.Q.: 5 UC (mg Pt-Co/L)	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,16 mg MBAS/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5540 C
<u>SAUDE HUMANA E ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE/ ÁGUA PARA DIÁLISE	Determinação de Sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de Potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação da Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SAUDE HUMANA E ANIMAL</u> ÁGUA PARA HEMODIÁLISE/ ÁGUA PARA DIÁLISE (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u> Determinação de Cálcio e Dureza de Cálcio por titulometria com EDTA L.Q.: 1,20 mg/L L.Q.: 3,00 mg/L se expresso como CaCO ₃ (dureza de cálcio)	SMWW 23ª Edição, 3500-Ca B
	Determinação de Magnésio e Dureza de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO ₃) L.Q.: 1,00 mg/L L.Q.: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO ₃ , ou, dureza de magnésio)	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de Ferro Total e Ferro Dissolvido Total pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Fe B
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA RESIDUAL	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u> Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método titulométrico LQ: 5,00 mg/L em N-NH ₃ LQ: 6,10 mg/L em NH ₃	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-NH ₃ C
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,4 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 5540 C
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA L.Q.: 7,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 2340C
	Determinação de Magnésio e Dureza de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO ₃) L.Q.: 1,00 mg/L L.Q.: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO ₃ , ou, dureza de magnésio)	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Mg
	Determinação de cálcio e dureza de cálcio por titulometria com EDTA L.Q.: 1,20 mg/L L.Q.: 3,00 mg/L se expresso como CaCO ₃ (dureza de cálcio)	SMWW 23ª Edição, 3500-Ca B
<u>MEIO AMBIENTE</u> RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME E VINHAÇA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u> Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método colorimétrico com fenato LQ: 0,08 mg/L em N-NH ₃ LQ: 0,10 mg/L em NH ₃	SMWW 23ª Edição, Método 4500-NH ₃ F
	Determinação da Demanda Química de Oxigênio pelo método do Refluxo Fechado seguido de Espectrofotometria LQ: 20 mg/L	QAM.IT.FQ.16A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME E VINHAÇA (Continuação)	Determinação de Ferro Total, Ferro Dissolvido Total e Ferro Suspenso Total pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Fe B
	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L em N-NO2 LQ: 0,16 mg/L em NO2	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-NO - B
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) L.Q.: 0,5 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5540C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método titulométrico LQ: 5,00 mg/L em N-NH3 LQ: 6,10 mg/L em NH3	SMWW 23ª Edição, Método 4500-NH ₃ C
	Determinação de Sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de Potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação de fósforo total, fosfato total e orto-fosfato (fosfato) pelo método colorimétrico com cloreto estano L.Q.: 0,20 mg/L de fósforo total; L.Q.: 0,50 mg/L de fosfato total e orto-fosfato (fosfato)	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-P D
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA L.Q.: 7,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 2340C
	Determinação de Magnésio e Dureza de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO ₃) L.Q.: 1,00 mg/L L.Q.: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO ₃ , ou, dureza de magnésio)	SMWW 23ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de cálcio e dureza de cálcio por titulometria com EDTA L.Q.: 1,20 mg/L L.Q.: 3,00 mg/L se expresso como CaCO ₃ (dureza de cálcio)	SMWW 23ª Edição, 3500-Ca B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 a 12,00	QAM.IT.FQ.02A
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias	ABNT NBR 1261:1992
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida L.Q.:0,1 mg/L	QAM.IT.FQ.43A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME E VINHAÇA (Continuação)	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico L.Q. 0,10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-F D
	Determinação de óxido de silício total e dissolvido (sílica total e dissolvida) pelo método colorimétrico com molibdo-silicato LQ: 4,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-SiO ₂ C
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico L.Q: 20 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-SO ₄ E
	Determinação de nitrogênio Kjeldahl e nitrogênio orgânico pelo método semimicro Kjeldahl (NKT) L.Q.: 4,25 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-N _{org} C
	Determinação de nitrogênio total pelo método do persulfato L.Q.: 2,0 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de nitrogênio total pelo método de cálculo L.Q.: 4,50 mg/L	ABNT NBR 13796:1997
	Determinação da condutividade eletrolítica (elétrica) L.Q.: 1,00 µS/cm	SMWW 23ª Edição, Método 2510B
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de hidrocarbonetos pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas (óleos minerais) LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520 F
	Determinação de óleos e graxas vegetais e gorduras animais após a quantificação de óleos e graxas e hidrocarbonetos (óleos minerais) LQ: 10 mg/L	SMWW 23ª Edição, Método 5520
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Cinzas (Resíduo Mineral Fixo ou resíduo mineral) em Carnes e derivados por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloretos como NaCl (cloreto de sódio) por angertometria (método de Volhard) L.Q.: 0,2 g/100g	ISO 1841-1:1996
CARNES e PRODUTOS CÁRNEOS, ÓLEOS e GORDURAS ANIMAIS	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Valor Calórico (Valor Energético) por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES e PRODUTOS CÁRNEOS, ÓLEOS e GORDURAS ANIMAIS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA (Continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u> Determinação qualitativa de Amido com Lugol	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 1.3
	Determinação de Cálcio por volumetria L.Q.: 0,1 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 983.19
	Determinação qualitativa de Formaldeído (Formol) por colometria com ácido cromotrópico	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 931.08
	Determinação Quantitativa do Diâmetro de Ossos (Teor Total e Frações) LQ: 0,10 g/100g	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018
	Determinação de Glicídios não Redutores em Sacarose por volumetria L.Q: 0,48 g/100g	QAM.IT.FQ.06 C
	Determinação de Glicídios Totais em Glicose por volumetria L.Q.:1,27 g/100g	QAM.IT.FQ.06 C
	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose por volumetria L.Q: 0,83 g/100g	QAM.IT.FQ.05 C
	Determinação de Amido e Carboidratos totais por espectrofotometria de absorção molecular LQ: 1,1 g/100g para amido LQ: 1,3 g/100g para carboidrato total	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 1.5
	Determinação de Amido por volumetria L.Q: 0,52 %	ISO 5554:1978
	Determinação de Nitrito e Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS L.Q nitrito.: 5,0 mg/kg L.Q nitrato: 30,9 mg/kg	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 30,9 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrito Total por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 25,0 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 5,0 mg/kg	ISO 2918:1975

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES e PRODUTOS CÁRNEOS, ÓLEOS e GORDURAS ANIMAIS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação da Acidez por Volumetria LQ:0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.05 C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	ISO 2917:1999
	Determinação de Proteína (Protídeos) por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Nitrogênio Total por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Lipídeos em Carnes e derivados por extração com solvente LQ:0,8 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Lipídeos em Carnes e derivados por butirometria LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de Ácido Sórico e seus Sais por espectrofotometria LQ: 0,0025 g/100g	QAM.IT.FQ.26-C
	Determinação da relação U/P em aves por cálculo e gravimetria L.Q.: 1,0g/100g – Umidade e Voláteis L.Q.: 0,2g/100g – Proteína	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 1.14 QAM.FQ.IT.23 C
	Determinação Calculada de Relação Umidade / Proteína por cálculo e gravimetria L.Q.: 1,0g/100g – Umidade e Voláteis L.Q.: 0,2g/100g – Proteína	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 1.21 QAM.FQ.IT.23 C
	Determinação do Índice de Peróxido por volumetria L.Q.: 0,50 meq/kg de gordura	ISO 3960:2017 QAM IT FQ 07 G
	Determinação da Acidez em creme de leite por Volumetria LQ: 0,10 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 947.05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
	Determinação da Acidez em Leite Fermentado, logurte e Bebidas Láctea por Volumetria LQ: 0,10 g/100g	ISO 11869:2012 / IDF 150:2012
	Determinação da Acidez em Manteiga (Extra e Primeira Qualidade), Margarina e Gordura anidra do Leite (Butter Oil) por Volumetria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 471/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação da Acidez em Manteiga por Volumetria LQ: 0,10 g/100g	ISO 1740:2004/ IDF 6:2004
	Determinação da Acidez em Leite Fluído por Volumetria LQ: 0,10 g/100g	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.2
	Determinação da Acidez em Manteiga da Terra e Manteiga Comum por Volumetria LQ: 0,10 SAN% (Acidez em Solução Alcalina Normal)	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.3
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em caseína alimentar ao ácido e láctea por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5544:2008/ IDF 89:2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em caseína alimentar ao coalho e caseinatos por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5545:2008/ IDF 90:2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em doce de leite por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 930.30
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 945.46
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em leite fluído por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 437/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em manteiga e margarina por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 475/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em creme de leite e nata por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 475/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em queijos por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 485/IV, 1a ed. Digital, 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em iogurte, Leite Fermentado e Bebida Láctea por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 495/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) em leite em pó e produtos lácteos em pó por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 455/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína por volumetria LQ: 0,2 g/100g LQ: 0,2 g/100g EM BASE SECA LQ: 0,2 g/100g EM BASE ESD	ISO 8968-1:2001/IDF 20-1:2001
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína em leite em pó, leite condensado, caseína e concentrado proteico por volumetria LQ: 0,2 g/100g LQ: 0,2 g/100g EM BASE SECA LQ: 0,2 g/100g EM BASE ESD	ISO 8968-1:2001/IDF 20-1:2001 MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.33
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em bebida láctea e leite fluído por gravimetria (Rose-Gottlieb) LQ: 0,3 g/100g	ISO 1211:2010/IDF 1:2010
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em caseína e caseinatos por gravimetria (Rose-Gottlieb) LQ: 1,0 g/100g	ISO 5543:2004/ IDF 127:2004
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em creme de leite e nata por gravimetria (Rose-Gottlieb) LQ: 0,6 g/100g	ISO 2450:2008/ IDF 16:2008
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em doce de leite e leite condensado por gravimetria (Rose-Gottlieb) LQ: 0,6g/100g	ISO 1737:2008/ IDF 13:2008
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em leite fluído por Butirometria LQ: 1,0 g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em leite em pó e produtos lácteos em pó por gravimetria (Rose- Gottlieb) LQ: 1,7 g/100g	ISO 1736:2008/ IDF 9:2008
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em leite fermentado e iogurte por gravimetria (Rose-Gottlieb) LQ: 0,6 g/100g	ISO 7328:2008/IDF 116:2008
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em manteiga, gordura anidra do leite e margarina LQ: 0,50 g/100g	ISO 17189:2003/IDF 194:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de lipídios (matéria gorda) em queijo, ricota e ricota por coagulação LQ: 1,00 g/100g	ISO 1735:2005/IDF 05 :2004
	Determinação de lipídios (matéria gorda) em queijo, requeijão e ricota por coagulação por butirimetria LQ: 5,00 g/100g	ISO 3433:2008/IDF 222:2008
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em doce de leite e leite condensado por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 6734:2010/IDF 15:2010
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em manteiga por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 3727:2001/IDF 80-1:2001
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em manteiga por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 8851:2004/IDF 191-1:2004
	Determinação de Umidade e Voláteis em leite em pó por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 454/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Umidade e Voláteis em logurte, Leite Fermentado e Bebida Láctea por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 483/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em Margarina, Manteiga, gorduras, óleos e emulsões a por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOCS Ca 2b-38 - 2009
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em queijo, requeijão e ricota por coagulação por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 5534:2004/ IDF 4:2004
	Determinação de Cloretos como NaCl (cloreto de sódio) por argentometria (método de Mohr) L.Q.: 0,2 g/100g	QAM.IT.FQ.29L
	Determinação de Cloreto de Sódio em Manteiga e Margarina por volumetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1738:2004/ IDF 12:2004
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação de Valor Calórico (Valor Energético) por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.
	Determinação de Cálcio por volumetria L.Q.: 0,08 g/100 g	QAM.IT.FQ.35 L
	Determinação qualitativa de Cloretos	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.9
	D Determinação de Ácido Sórico e seus Sais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,0063 g/100g	QAM.IT.FQ.38 L
	Determinação qualitativa de Amido com Lugol	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.6
	Determinação qualitativa de Formaldeído (Formol) com Ácido Cromotrópico	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 931.08
	Determinação de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) pelo método colorimétrico	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.34
	Determinação qualitativa pela prova do álcool-alizarol (Prova de Estabilidade ao Álcool) hipo	QAM.IT.FQ.33L
	Determinação qualitativa pela prova de fervura	QAM.IT.FQ.31L
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina pelo método Qualitativo	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.21
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez com Ácido Rosólico	QAM.IT.FQ.22 L
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez com Fenolftaleína	QAM.IT.FQ.22 L
	Determinação qualitativa de Peroxidase com Guaiacol	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.31

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS:	
(Continuação)	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio (Água Oxigenada) com Guaiacol	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.15
	Determinação qualitativa de Sacarose com Resorcina	QAM.IT.FQ.37 L
	Determinação de Densidade a 15°C pelo método Densímetro de vidro Faixa: 1,025 a 1,040 g/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 423/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Índice Crioscópico (Depressão de Ponto de Congelamento) em leite fluído Faixa: - 0,422°H a - 0,621 °H	ISO 5764:2009/ IDF 108:2009
	Determinação do Índice de Peróxido em Manteiga por volumetria L.Q.: 0,50 meq/kg de gordura	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 965.33
	Determinação do Índice de Peróxido por volumetria L.Q.: 0,50 meq/kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de Sólidos Não gordurosos em manteiga – Insolúveis em Éter Etílico LQ: 0,1 %	ISO 3727-2:2001/IDF 80-2:2001
	Determinação de Sólidos Não gordurosos em manteiga – Insolúveis em Éter Etílico LQ: 0,05 %	ISO 8851-2:2004 / IDF 191-2:2004
	Determinação de Sólidos Não gordurosos em margarina – Insolúveis em Éter Etílico LQ: 0,05 %	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 861/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipocloritos	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 449/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Nitrito e Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS L.Q nitrito.: 5,0 mg/kg L.Q nitrato: 30,9 mg/kg	NMKL 194:2013
	Determinação de pH em soro de leite em pó pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.32
	Determinação de pH em soro de leite pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.32

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS:	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Determinação do Extrato Seco Desengordurado (ESD) - Sólidos Não Gordurosos (SNG) LQ: 0,1 g/100g	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.19
	Determinação do Extrato Seco Total e Sólidos Totais em Leite Concentrado por gravimetria LQ: 1,0 %	ISO 6734:2010/IDF 15:2010
	Determinação do Extrato Seco Total em Concentrado Proteico por gravimetria LQ: 1,0 %	ISO 2920:2004/IDF 58:2004
	Determinação do Extrato Seco Total em Leite Fluído por gravimetria LQ: 0,1 %	ISO 6731:2010/IDF 21:2010
	Determinação de Amido pelo método Lane Eynon por volumetria L.Q: 0,52 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose por volumetria L.Q: 0,68 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 432/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Glicídios não Redutores em Sacarose por volumetria L.Q: 0,48 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Determinação de Glicídios Totais em Glicose por volumetria L.Q.:1,27 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Matéria Gorda no Extrato Seco	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018
	Determinação de Ácido Sórbito e seus Sais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,0063 g/100g	QAM.IT.FQ.38L
Pesquisa de antibióticos (Beta-Lactâmicos, Tetraciclina e Cefalexina) em leite	QAM.IT.FQ.44L	
Soro de Leite	Determinação de Extrato Seco Total (Sólidos Totais) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.14L
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de pH em ovos desidratados pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.32
	Determinação de pH em ovos líquidos pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 2.32

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (continuação)	ENSAIOS QUÍMICOS:	
	Determinação de Sólidos Totais e Umidade e Voláteis em ovos pelo método gravimétrico LQ: 1,0 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 925.30
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína em ovos por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 3.13
	Determinação de lipídios em ovos pelo método gravimétrico LQ: 0,50 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 925.32
	Determinação de cloretos em ovos e conservas L.Q: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.01-O
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	ENSAIOS QUÍMICOS:	
	Determinação de Amido e Carboidratos totais por espectrofotometria de absorção molecular LQ: 1,1 g/100g para amido LQ: 1,3 g/100g para carboidrato	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 1.5
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colometria com ácido cromotrópico	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 931.08
	Determinação de Lipídios pelo método butirométrico LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de Lipídeos por extração com solvente e gravimetria LQ:0,8 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitrito Total por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 30,9 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 20,0 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS L.Q.: 5,0 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação Calculada de Relação Umidade / Proteína L.Q.: 1,00 g/100g – Umidade e Voláteis L.Q.: 0,2g/100g – Proteína	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 5.19

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL (Alimentos para animais, rações e farinhas de origem animal) ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (Farinhas, Farelos, Especiarias íntegras e moídas) ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (Polpas de Frutas, Sucos de Frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparado líquido para refrescos, Pó para o preparo de refrescos, Refrescos, Néctares)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS:</u>	
	Determinação de valor calórico - método por cálculo	QAM.IT.FQ.08G
	Determinação de Nitrito, Nitrito total e Nitrato por espectrofotometria LQ: 5 mg/kg - nitrito LQ - 25 mg/kg - nitrito total LQ - 30,9 mg/kg – nitrato	QAM.IT.FQ.09G
	Determinação de Glicídios (Glicídios totais, glicídios redutores em lactose, glicídios redutores em glicose e glicídeos não redutores em sacarose) por volumetria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.10G
	Determinação de amido por volumetria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.12G
	Determinação da acidez por volumetria LQ: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.13G
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de Trabalho 4 - 10	QAM.IT.FQ.14G
	Determinação de cálcio por volumetria LQ: 1,4 mg/kg	QAM.IT.FQ.15G
	Pesquisa de formaldeído (formol)	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 931.08
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	QAM.IT.FQ.18G
	Determinação do índice de peróxido por volumetria LQ: 0,50 mEq/kg de gordura	QAM.IT.FQ.17G
	Determinação de resíduo mineral fixo (Cinzas) e cinzas insolúveis em ácido clorídrico (areia) por gravimtria LQ: 0,3 g/100g	QAM.IT.FQ.21G
	Determinação de cinzas insolúveis em ácido clorídrico (areia) por gravimtria LQ: 0,2 g/100g	AOAC – Official Methods of Analysis – 21th. Ed., 2019 - Official Method 941.12
	Determinação de Carboidratos totais - método por cálculo LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.07G
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.22G
Determinação de Nitrogênio Total e Proteína por volumetria LQ: 0,2 g/100g	QAM.IT.FQ.23G	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SAUDE HUMANA E ANIMAL</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE; ÁGUA PARA DIÁLISE	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência em 100 mL.	SMWW 23ª Edição, Método 9221 D e F
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:1 UFC/mL	SMWW 23ª Edição, Método 9215 B
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA, ÁGUA MINERAL, ÁGUA BRUTA	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:1 UFC/mL	SMWW 23ª Edição, Método 9215 B.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9221 D e F
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9221 E
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014. Amd 2016 Part 1
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE do Conselho de 3 de Novembro de 1998 relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> .- Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9213 E.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA, ÁGUA MINERAL, ÁGUA BRUTA (continuação)	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000.
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189: 2016
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 6
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. Washington DC. 2015
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6888-1:1999.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência Presença/Ausência em 25 g ou mL	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/ Ausência em 25g ou mL	ISO 11290-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 21528-2:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL (continuação)	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u> <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Staphylococcus aureus. 2001.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 7937:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 21527-1: 2008.Part 1 ISO21527-2: 2008.Part 2.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 7932:2004.
	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u> Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4832:2006
Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 6	
Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. Washington DC. 2015	
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (Em produtos lácteos). Presença/ Ausência em 25g ou mL	ISO 6579-1:2017	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS (continuação)	ENSAIO BIOLÓGICO: <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (Em produtos lácteos). Presença/ Ausência em 25g ou mL	ISO 11290-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4833:2013 Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. <i>Staphylococcus aureus</i> . 2001.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 21528-2:2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony – forming units of yeasts and/molds – Colony-count technique at 25°C
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	ENSAIO BIOLÓGICO: Bactérias mesófilas aeróbias e anaerobias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 6
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. Washington DC. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Staphylococcus aureus. 2001.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 21527-1: 2008.Part 1 ISO21527-2: 2008.Part 2.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência Presença/Ausência em 25 g ou mL	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (continuação)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 7932:2004.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u> Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 6
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. Washington DC. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Staphylococcus aureus. 2001.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 21527-1: 2008.Part 1 ISO 21527-2: 2008.Part 2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u> <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 7932:2004.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência Presença/Ausência em 25 g ou mL	ISO 6579-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	<u>ENSAIO BIOLÓGICO:</u> Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	MAPA IN 30/2018 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 6
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9 5th ed. Washington DC. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/mL para amostras sólidas	ISO 21528-2:2017.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 12. Staphylococcus aureus. 2001.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 21527-1: 2008.Part 1 ISO21527-2: 2008.Part 2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS:	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:10 UFC/mL para amostras líquidas LQ:100 UFC/g para amostras sólidas	ISO 7932:2004.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência Presença/Ausência em 25 g ou mL	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS / ÁGUA MINERAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS: Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ:1 UFC/mL	SMWW 23ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9221 D e F
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9221 E
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1: 2014. Amd 2016 Part 1
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW 23ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	. ISO 7899-2: 2000
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE do Conselho de 3 de Novembro de 1998 relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS: Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC – Official Methods of Analysis – 20th. Ed., 2016 - Official Method 2004:02
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AFNOR 12/16-09/05
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AFNOR 12/32-10/11
	Coliformes totais. termotolerantes a 45°C e Escherichia coli – Enumeração por números mais provável (NMP) LQ: 0 (zero) NMP/ g ou mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. Washington DC. 2015
	Coliformes totais a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 (zero) NMP/ g ou mL	ISO 4831:2012
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS	Esterilidade Comercial – Incubação de amostra	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal, 2018 – Seção 8
ALIMENTOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	Escherichia coli - Determinação quantitativa inoculação por profundidade LQ: 0 (zero) NMP/ g ou mL	ISO 16649-3 2018
	Staphylococcus coagulase positiva Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3: 2003
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (PetriFilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC – Official Methods of Analysis – 20th. Ed., 2016 - Official Method 2003.11
ALIMENTOS LÁCTEOS	Bactérias acidófilas específicas – Determinação por inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003
MEIO AMBIENTE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA, ÁGUA BRUTA	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189: 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS:</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL para amostras líquidas LQ: 10 UFC/g para amostras sólidas	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 th ed. Washington DC. 2015
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME, VINHAÇA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de pH – Potenciometria Faixa: 2 - 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação de Cloro residual livre, Cloro Total, Cloro Combinado, Monocloroamina, Dicloroamina, Tricloroamina e Cloraminas Total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500CI G
	Determinação da Temperatura Faixa: 5 - 50°C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550B
	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 G
	<u>AMOSTRAGEM</u> Amostragem em rios, lagos, represas, sistemas alternativos de abastecimento, poços, nascentes, minas, estação de tratamento de água (ETA), sistema de reservação de água e água tratada. Redes de distribuição, Estação de tratamento de esgoto (ETE), Resíduo Líquido Chorume, Vinhaça	SMWW 23ª Edição, Método 1060 e 9060
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida L.Q:0,1 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-O C
<u>MEIO AMBIENTE</u> RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME, VINHAÇA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida L.Q:0,1 mg/L	QAM.IT.FQ.43A
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE/ ÁGUA PARA DIÁLISE / DIALISATO	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de pH – Potenciometria Faixa: 2 - 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação de Cloro residual livre, Cloro Total, Cloro Combinado, Monocloroamina, Dicloroamina, Tricloroamina e Cloraminas Total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD)	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 CI G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,1 mg/L	
	Determinação da Temperatura Faixa: 5 - 50°C	SMWW, 23ª Edição, Método 2550B
	<u>AMOSTRAGEM</u> ÁGUA PARA HEMODIÁLISE/ ÁGUA PARA DIÁLISE / DIALISATO	SMWW 23ª Edição, Método 1060 e 9060