



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 7

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Virmond e Cia Ltda / Centro de Diagnóstico Agroindustrial

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CARNEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:1999. Part 1
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 6579-1:2017
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 7937:2004
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 991.14, 21th, 2019
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Coliform Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/g ou ml	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44° C method) IT MB 78 Contagem de Coliformes Termotolerantes– AFNOR 09/89 C – Petrifilm
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 11290-1:2017
	<i>E.coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 991.14, 21th, 2019

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 25/09/2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Continuação ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CARNEOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 2003.11, 21th, 2019
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AOAC Method 2011.03, 21th, 2019
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 990.12, 21th, 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2013
	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay) em 25 g ou ml	AFNOR BIO 12/11-03/04 IT MB 107 Detecção <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS 48 h– AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>E. coli</i> O157H:7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AFNOR 12/25-05/09 IT MB 102 Detecção de <i>E. coli</i> O157:H7 VIDAS – AFNOR 12/25-05/09
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:1999. Part 1
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4832:2006

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Continuação LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: <0,3 NMP/g ou ml	ISO 4831:2006
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 11290-1:2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2013
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 21528-2:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AOAC Method 2011.03, 21th, 2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay) em 25 g ou ml	AFNOR BIO 12/11-03/04 IT MB 107 Detecção <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS 48 h– AFNOR BIO 12/11-03/04
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 2003.11, 21th, 2019
	Bactérias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 990.12, 21th, 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:1999 - Part 1
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 6579-1:2017
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g ou ml	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/g ou ml	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44º method) IT MB 78 Contagem de Coliformes Termotolerantes– AFNOR 09/89 C – Petrifilm
	<i>E.coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 991.14, 21th, 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 2003.11, 21th, 2019
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AOAC Method 2011.03, 21th, 2019
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 990.12, 21th, 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Continuação ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS FARELO	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:1999 - Part 1
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 6579-1:2017
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/g ou ml	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44º method) IT MB 78 Contagem de Coliformes Termotolerantes– AFNOR 09/89 C – Petrifilm
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 991.14, 21th, 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 2003.11, 21th, 2019
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AOAC Method 2011.03, 21th, 2019
	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Continuação ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS FARELO	Bactérias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 990.12, 21th, 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2013
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 6888-1:1999 - Part 1
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	ISO 6579-1:2017
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate/3M) LQ: 1 UFC/g ou ml	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44º method) IT MB 78 Contagem de Coliformes Termotolerantes– AFNOR 09/89 C – Petrifilm
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 991.14, 21th, 2019
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M). LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 2003.11, 21th, 2019
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 25 g ou ml	AOAC Method 2011.03, 21th, 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0578	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Continuação ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Enterobactérias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/g ou ml	AOAC Method 990.12, 21th, 2019
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g ou ml	ISO 4833-1:2013
XXXXX	XXXXX	XXXXX