



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 25

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

FOOD INTELLIGENCE LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA. / FOOD INTELLIGENCE

### ACREDITAÇÃO Nº

### TIPO DE INSTALAÇÃO

**CRL 0610**

**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

### ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

### CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

### NORMA E /OU PROCEDIMENTO

#### **ALIMENTOS E BEBIDAS**

#### **ENSAIOS BIOLÓGICOS**

LÁCTEOS, OVOS E  
DERIVADOS, SUCOS  
DE FRUTAS E CARNES

Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação  
quantitativa pela técnica de contagem (UFC)  
LQ: 1 UFC/MI ou 10 UFC/g

POP 11025

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela  
técnica de contagem (UFC)  
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11029

Estafilococos coagulase positiva – Determinação  
quantitativa pela técnica de contagem em superfície  
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11034

Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela  
técnica de contagem em superfície  
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11037

*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica  
de contagem em superfície  
LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g

POP 11040

CARNES, OVOS E  
DERIVADOS,  
ACHOCOLATADOS E  
PRODUTOS DE  
CACAU, BOMBONS,  
CONFEITOS, INSUMOS  
ALIMENTÍCIOS E  
LÁCTEOS

*Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica  
de Presença/Ausência (BAX® Automated System)

POP 11039

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

Em, 23/12/2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Ácido Fólico por doseamento microbiológico LQ: 38 mcg/100 g	POP 11061
POLPA DE FRUTA	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,6 NMP/g	POP 11.032 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Edition, 2015 - APHA
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	POP 11.103 PORTARIA MAPA 410/1974 –
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	ISO 21528-1:2017
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> B-glicuronidase – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Staph Express Count System/ 3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2003.11 – 21 <sup>th</sup> ed.2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA - II Métodos Microbiológicos - ensaio 6 - 2019
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Ed., 2015 – APHA POP 11.092
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Esterilidade Comercial (baixa acidez – pH ≥ 4,6) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA - II Métodos Microbiológicos - ensaio 8 - 2019
	Escherichia coli O 157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX® Automated System)	USDA. FSIS. MLG 5A.04
	<i>Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação - Presença/Ausência	ISO 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC) LQ: 10 UFC/g	POP 11.102 AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44°C method)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method) LQ: 10 UFC/g</p> <p>Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g</p>	<p>POP 11.105 AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological methods. 998.08 – 21<sup>th</sup> ed.2019</p> <p>POP 11.101 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89</p> <p>POP 11.106 AFNOR 3M 01/06-09/97</p> <p>POP 11.107 AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03. Staph Express count system in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method)</p>
CARNES	<p><i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g</p>	<p>ISO 7937:2004</p> <p>POP 11.029 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5<sup>a</sup> Edition, 2015 - APHA</p>
CARNES E GELATINA	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g</p>	<p>ISO 4833-1:2013</p> <p>ISO 6888-1:2003</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
PRODUTOS CÁRNEOS E LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
LEITE EM PÓ E GELATINA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g	ISO 7932:2004
CARNES E QUEIJOS	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Bax® Automated System)	POP 11.055 AOAC Official Methods of Analysis. Method 2003.12 - <i>Listeria monocytogenes</i> in foods 2003
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Bactérias acidófilas específicas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003 (IDF 117)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA - II Métodos Microbiológicos - ensaio 6 - 2019
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Bax® Automated System)	POP 11.055 AFNOR 18/05 – 07/08
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Determinação qualitativa de Enterotoxina Estafilocócica em alimentos selecionados pela técnica VIDAS® LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.058 AOAC Official Methods of analysis. Microbiological methods 2007.06 - 21 <sup>th</sup> ed.2019
	Coliformes termotolerantes – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm CC) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.102 AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C. Coliform Count Plate in Food (as compared to V08-060 VRBL 44°C method)
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.107 AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03. Staph Express count system in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.106 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate) LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP 11.104 AOAC Official Methods of analysis. Microbiological methods 991.14 - 21 <sup>th</sup> ed.2019
LEITE EM PÓ; LEITE FLUIDO, BEBIDA LÁCTEA	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	POP 11.092 Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5 <sup>a</sup> Edition, 2015 - APHA
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
LEITE EM PÓ E QUEIJOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,4 NMP/g	ISO 6888-3:2004
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5 <sup>a</sup> Ed., 2015 – APHA POP 11.092

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2003
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method) LQ: 10 UFC/g	POP 11.106 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/g	POP 11.101 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g	POP 11.107 AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03. Staph Express count system in Food (as compared to EN ISO 6888-1 method)
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	<p><i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p> <p><i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX® Automated System)</p> <p>Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g</p>	<p>ISO 6579-1:2017</p> <p>POP 11.039 AFNOR 18/03 – 11/02</p> <p>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 5ª Ed., 2015 – APHA POP 11.092</p>
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<p>Determinação de ácido benzoico por cromatografia líquida de alta eficiência com detector espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5 mg/kg</p> <p>Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico (UV/Vis) LQ: 5 mg/kg</p> <p>Determinação qualitativa de amido</p> <p>Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria Amido LQ: 0,47 g/100 g Carboidratos Totais LQ: 0,70 g/100 g</p> <p>Determinação quantitativa de sulfitos por Monier-Williams otimizado LQ: 5 mg/kg</p> <p>Determinação de atividade de água Faixa de Trabalho: 0,250 a 1,000</p>	<p>NMKL 124:1997</p> <p>NMKL 124:1997</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.4 – 2019</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.6 – 2019</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Method 990.28 – 21<sup>st</sup> ed. 2019</p> <p>ISO 18787:2017</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação quantitativa de cálcio por volumetria LQ: 0,04 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 983.19 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação quantitativa de cloretos por volumetria LQ: 0,70 g/100 g	ISO 1841-2:1996
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por volumetria LQ: 0,50 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.10 - 2019
	Determinação de formaldeído por Colorimetria	AOAC Official Methods of Analysis. Method 931.08 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo	Manual MAPA – I Métodos Físico-Químicos – métodos 1.15 e 1.24 – 2019
	Determinação do índice de peróxido por volumetria LQ: 0,05 mEq O <sub>2</sub> /kg	ISO 3960:2017
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 8 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 13 mg/kg	ISO 3091:1975
Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho de 4,00 a 10,00	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.22 - 2019
	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,90 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 936:1998
	Teste do gotejamento (dripping test) - método gravimétrico LQ: 1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.27 - 2019
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,15 g/100 g	ISO 1442:1997
	Teor de Ossos por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 1.26 – 2019
	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica com forno de micro-ondas Cálcio - LQ: 25 mg/Kg	NMKL 153:1996
LEITE EM PÓ, LEITE FLUIDO	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 10 mg/L	IN nº 30/2018 – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2019 – método 2.25

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITE CONDENSADO	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico UV-Vis LQ: 10 mg/L	IN nº 30/2018 – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2019 – método 2.26
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose e Glicose: LQ: 4,00 g/100 g Sacarose: LQ: 11,10 g/100 g	NMKL 148:1993
LEITE EM PÓ	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno LQ: 1281,1 mg/Kg	POP 12.104
MANTEIGA	Determinação da acidez graxa por volumetria LQ: 0,10 mmols/100 g	ISO 1740/ IDF 6: 2004
QUEIJOS	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.23.8 – 2019
	Determinação de ácido benzóico por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/VIS) LQ: 11 mg/kg	ISO 9231 / IDF 139:2008
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ: 0,02 g de ácido láctico/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 947.05 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação de acidez titulável por volumetria potenciométrica LQ: 1,00 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091/ IDF 86:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de acidez titulável por volumetria potenciométrica LQ: 0,02 g ácido láctico /100 g	ISO 11869/ IDF 150:2012
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ: 0,02 g ácido láctico /100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.2 – 2019
	Determinação de acidez em % Solução Alcalina Normal por volumetria LQ: 0,40 % SAN	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.3 – 2019
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detector espectrofotométrico (UV/Vis) Leite Fermentado LQ: 4,98 mg/kg; Queijo LQ: 6,78 mg/kg; Leite LQ: 5,10 mg/kg	ISO 9231/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ: 23,00 g/100 g	ISO 2911/ IDF 35:2004
	Determinação qualitativa de amido	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.7 – 2019
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,35 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 930.30 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,18 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 945.46 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação quantitativa de cloretos por volumetria LQ: 0,23 g/100 g	ISO 1738/ IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.10 – 2019
	Determinação da densidade relativa a 15 °C por densitometria digital Faixa de trabalho: 1,027 a 1,038	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.12 – 2019
	Determinação de formaldeído por Colorimetria	AOAC Official Methods of Analysis. Method 931.08 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.15 – 2019
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectância	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.16 – 2019
	Determinação de dispersabilidade por gravimetria LQ: 80 g/100 g	ISO/TS 17758/ IDF/RM 87:2014
Determinação de umectabilidade por cronometria LQ: 1 s	ISO/TS 17758/ IDF/RM 87:2014	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.20 – 2019
	Determinação de umidade, sólidos não gordurosos e gordura por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	ISO 3727-1/ IDF 80-1:2001
	Determinação de umidade, sólidos não gordurosos e gordura por gravimetria LQ: 0,32 g/100 g	ISO 3727-2/ IDF 80-2:2001
	Determinação de matéria seca por gravimetria LQ: 9,50 g/100 g	ISO 2920/ IDF 58:2004
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 2,34 g/100 g	ISO 6731/ IDF 21:2010
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 6,81 g/100 g	ISO 6734/ IDF 15:2010
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.22 – 2019
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g	ISO 1211/ IDF 1:2010
Determinação de gordura total pelo método de butirômetro LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 40:2005	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 4,90 g/100 g	ISO 2450/ IDF 16:2008
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 2,80 g/100 g	ISO 1737/ IDF 13:2008
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,35 g/100 g	ISO 1736/ IDF 9:2008
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,45 g/10 g	ISO 7328/ IDF 116:2008
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 10,00 g/100 g	ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 3,20 g/100 g	ISO 1735/ IDF 5:2004
	Determinação do ponto de congelamento por crioscopia Faixa de trabalho: -400 °C a -600 °C	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,40 mEq O <sub>2</sub> /kg	AOAC Official Methods of Analysis. Method 965.33 – 21 <sup>st</sup> ed.2019
	Determinação de índice de insolubilidade por inspeção visual LQ: 0,50 mL (24 °C)	ISO 8156/ IDF 129:2005
Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Leite LQ: 0,45 g/100 mL Creme de leite LQ: 0,40 g/100 g Leite em pó LQ: 3,6 g/100 g	ISO 22662/ IDF 198:2007	



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de partículas queimadas pelo processo Spray Drier pelo método "Water Disc" Faixa de Trabalho: Discos A, B, C, D	ADPI Bulletin 916:2016 – American Dairy Products Institute
	Determinação qualitativa de peroxidase	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.35 – 2019
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.36 – 2019
	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,54 g/100 g	ISO 8968-1/ IDF 20.1:2014
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 2.38 – 2019
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100 g	ISO 5537/ IDF 26:2004
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 3,00 g/100 g	ISO 5534/ IDF 4:2004
Determinação de maltodextrina por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de espectrometria de massas LQ: 0,1 g/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – métodos 2.31 – 2019	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,50 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.32 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4,00 a 10,00	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 4.2 – 2019
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,09 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – métodos 4.4 – 2019
	Determinação de proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,90 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de sólidos totais (resíduo seco) por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.30 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez livre por volumetria LQ: 0,50 mEq/kg	AOAC Official Methods of Analysis. Method 962.19 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação de açúcares redutores, não redutores e totais por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose – LQ: 6,80 g/100 g Glicose – LQ: 6,80 g/100 g Sacarose – LQ: 2,00 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 977.20 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis LQ: 10 mg de HMF/kg	AOAC Official Methods of Analysis. Method 980.23 – 21 <sup>st</sup> ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
MEL E PRODUTOS DA COLMÉIA (CONTINUAÇÃO)	<p>Determinação de sólidos insolúveis pelo método gravimétrico LQ: 0,05 g/100 g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,20 g/100 g</p> <p>Determinação de umidade por refratometria LQ: 1,4740 a 1,5044 (2 3% a 25 %)</p> <p>Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho de 4,00 a 10,00</p> <p>Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis LQ: 6,8 Gothe</p> <p>Determinação de Perda por dessecação /Extrato seco por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g</p>	<p>ABNT NBR 15714-5:2009</p> <p>ABNT NBR 15714-3:2009</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Method 969.38 - B – 21<sup>st</sup> ed. 2019</p> <p>ABNT NBR 15714-6:2020</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Method 958.09 – 21<sup>th</sup> ed.2019</p> <p>Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - MAPA – I Métodos Físico-Químicos – método 3.11 – 2019</p>
AMENDOIM E PRODUTOS DE AMENDOIM	<p>Determinação de aflatoxinas por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com derivatização pós – coluna e detector de fluorescência Aflatoxina B1 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina B2 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina G1 - LQ: 0,32 µg/kg Aflatoxina G2 - LQ: 0,32 µg/kg</p> <p>Determinação de perda por dessecação (umidade) por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g</p>	<p>AOAC Official Methods of Analysis. Method 999.07 – 21<sup>th</sup> ed.2019</p> <p>ISO 665:2020</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AMENDOIM E PRODUTOS DE AMENDOIM (CONTINUAÇÃO)	Determinação de ácidos graxos livres por volumetria LQ: 0,04 g ácido oleico /100 g	AOCS Official Methods and Recommended Practices. Method Ab 5-49 - 7 <sup>th</sup> ed. 2017
	Determinação do índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,04 mEq/kg	AOCS Official Methods and Recommended Practices. Method Cd 8b-90 - 7 <sup>th</sup> ed. 2017
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 963.15 – 21 <sup>th</sup> ed.2019
	Determinação de proteína total por volumetria. LQ: 0,75 g/100 g	POP 12.007
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Metais por Espectrometria de Absorção Atômica com Chama – Ferro LQ: 3,13 mg/100 g	POP 12.076
SUPLEMENTOS ALIMENTARES	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma indutivamente acoplado (ICP/OES) – Cálcio, Cromo, Cobre, Ferro, Potássio, Manganês, Molibdênio, Magnésio, Fósforo e Zinco Cálcio - LQ: 50,00 mg/kg Cromo - LQ: 0,12 mg/kg Cobre - LQ:0,50 mg/kg Ferro - LQ: 50,00 mg/kg Potássio - LQ: 50,00 mg/kg Manganês - LQ: 2,50 mg/kg Molibdênio - LQ: 0,125 mg/kg Magnésio - LQ: 5,00 mg/kg Fósforo - LQ: 10,00 mg/kg Zinco - LQ: 25,00 mg/kg	POP 12.115
BALAS	Determinação de mentol em bala por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração LQ: 0,040 g/100 g	POP 12.157

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CERVEJA E VINHO	Exame Organoléptico	Instrução Normativa N° 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.201
CERVEJA	Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL	Analytica-EBC. Method 9.43.2 Specific Gravity of Beer using a Density Meter. Section 9 Beer. 2004 – 23/10/2018 POP 12.237
	Determinação do extrato aparente	Analytica-EBC. Method 9.4 Original, Real and Apparent Extract and Original Gravity of Beer. Section 9 Beer. 2004 – 23/10/2018 POP 12.233
	Determinação do grau alcoólico por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v	Analytica-EBC. Method 9.2.1 Alcohol in Beer by Distillation. Section 9 Beer. 2008 – 23/10/2018 POP 12.236
	Determinação do extrato real e extrato primitivo por cálculo	Analytica-EBC. Method 9.4 Original, Real and Apparent Extract and Original Gravity of Beer. Section 9 Beer. 2004 – 23/10/2018 POP 12.232 POP 12.234
	Determinação de cor em cerveja por espectrofotometria	Analytica-EBC. Method 8.5 and 9.6 Original, Real and Apparent Extract and Original Gravity of Beer. Section 8 Wort and 9 Beer. 2004 – 23/10/2018 POP 12.235

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0610	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CERVEJA (CONTINUAÇÃO)	Determinação de frutose, glicose, sacarose, maltose e lactose por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração Frutose, Sacarose, Lactose e Glicose: LQ: 0,05 g/100 mL Maltose: LQ: 0,03 g/100 mL	POP 12.099
VINHO	<p>Determinação do grau alcoólico real por destilação e densímetro digital LQ: 0,4 % v/v</p> <p>Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 1,0 meq/L</p> <p>Determinação da acidez fixa por cálculo LQ: 0,1 meq/L</p> <p>Determinação da acidez volátil pelo método de destilação e titulometria LQ: 1,0 meq/L</p>	<p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.203</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.205</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.207</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.206</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHO (CONTINUAÇÃO)	<p>Determinação da massa específica e da densidade relativa pelo densímetro digital LQ: 0,8100 g/mL</p> <p>Determinação do extrato seco total, extrato seco reduzido e relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo LQ: 0,1 g/L</p> <p>Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/L</p> <p>Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,2 g/L</p> <p>Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,01 g/L</p>	<p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.202</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.208 POP 12.209 POP 12.210</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União – Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.211</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.213</p> <p>Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.214</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHO (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cloreto por titulometria potenciométrica LQ: 0,01 g/L	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.231
	Determinação de sulfato pelo método semi-quantitativo LQ: 0,7 g/L	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.216
	Determinação de metanol por cromatografia gasosa LQ: 19,0 mg/L	Instrução Normativa Nº 24 de 08/09/2005. Aprovam o Manual Operacional de Bebidas e Vinagre. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 1 de 20/09/2005 POP 12.221
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Detreminação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (incubação a 22 °C) LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0610</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO (CONTINUAÇÃO)	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 22 <sup>th</sup> Ed. 2015 - APHA
	Enterococos/ Streptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; GELO	Determinação da turbidez nefelométrica (NTU) Faixa de trabalho: 0 a 500 NTU	ISO 7027-1:2016
	Determinação de Cor – método da comparação visual Faixa de trabalho: 0 a 70 mgPt/L	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação do pH – método eletrométrico Faixa de trabalho: 4,00 a 10,0	ABNT NBR 9251:1986
<b>X X X</b>	<b>X X X X X</b>	<b>X X X</b>