



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1042</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, DESTILADOS E VINAGRES	Determinação de grau alcoólico real por densimetria LQ: 0,0607 (%vol.) a 20°C	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 03 e 02.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, E DESTILADOS	Determinação de densidade relativa a 20°C por densimetria LQ: 0,0006 a 20°C	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 02.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, NÃO ALCOÓLICAS E DESTILADOS	Determinação de acidez total titulável por titulometria LQ: 4,6674 meq/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 04, 05 e 10.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, NÃO ALCOÓLICAS E DESTILADOS E VINAGRES	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 0,13 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 08, 11, 13 e 14.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de açúcares redutores e não redutores e totais por titulometria LQ: açúcares redutores em glicose: 1,1g/L açúcares não redutores em sacarose: 1,0g/L açúcares totais: 0,35g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 14
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de acidez volátil por titulometria LQ: 0,5952 meq/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 06.

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

Em, **13/09/2021**

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1042</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIO QUÍMICO</b>	
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS E VINAGRES	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo LQ: 0,5509 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 09 e 06.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,2 mg/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 17.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de Anidrido Sulfuroso por titulometria LQ: 0,033 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 17. Método: LABV/03/04/01
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS E VINAGRES	Determinação de sulfatos pelo método semiquantitativo (turvação) LQ: 0,7 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 19 e 08.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, NÃO ALCOÓLICAS E VINAGRES	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,7 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 05, 11 e 16.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de metanol por colorimetria LQ: 0,0116 mg/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 24.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Determinação de relação álcool em peso/extrato seco reduzido por cálculo LQ: 0,1572 g/L	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 06 e 07.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS E DESTILADOS	Determinação de acidez fixa por cálculo	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 10.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de sólidos solúveis (°BRIX) por refratometria LQ: 0,2959 °Brix a 20°C	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 08.
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de pH por potenciometria Faixa de Trabalho : 2 a 10	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Métodos 04 e 05.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1042</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de sólidos totais (extrato seco) por gravimetria LQ: 0, 0793 g/100g ou g/100mL	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 13.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIO QUÍMICO</u></b>	
BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS, NÃO ALCOÓLICAS, VINAGRES E DESTILADOS	Determinação Qualitativa dos Exames Organolépticos Sensorial (Aspectos, Coloração, Odor e Sabor)	MAPA, Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Método 01.
XXXX	XXXX	XXXX