



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 2

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA / EMBRAPA CLIMA TEMPERADO

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1072	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>1. ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo. Faixa de trabalho: 2 – 10.000 (UFC x 1.0000/ mL)	ISO 21187 – IDF 196:2021
	Células somáticas – Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo. Faixa de trabalho: 1 – 9.999 (x1000 CS/mL)	ISO 13366-2 (IDF 148-2):2006
<u>2. ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO QUÍMICO</u>	
LEITE CRU		
LEITE CRU	Determinação de gordura pela técnica de espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,23 g/100g	ISO 9622 – IDF 141:2013.
LEITE CRU	Determinação de proteína total pela técnica de espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,46 g/100g	ISO 9622 – IDF 141:2013.
LEITE CRU	Determinação de lactose anidra pela técnica de espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,23 g/100g	ISO 9622 – IDF 141:2013.
LEITE CRU	Determinação de sólidos totais pela técnica de espectrometria de absorção no infravermelho médio. LQ: 0,49 g/100g	ISO 9622 – IDF 141:2013.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 18/07/2023

