

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 11

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Seara Alimentos Ltda / Laboratório Seara Alimentos - Forquilha

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, 991.14
	<i>Escherichia coli</i> O 157: H7- Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 10272-1: 2017
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Listéria spp – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254
<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 16/02/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223
	<i>Escherichia coli stec</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232
	<i>Escherichia coli stec</i> - Sorogrupos - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229
	<i>Listéria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2014. 05.
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.01
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.11
	Coliformes Termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10UFC/g	ISO 7937:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2015.13
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 998.08
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 997.02
	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72, 9.91 e 9.92	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	<i>Bacillus cereus</i> Presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 - 11/16 ME_LAB_9206
ISOLADOS DE SALMONELLA SPP	<i>Salmonella spp</i> - Sorotipificação	ISO/TR 6579-3:2014
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/placa	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 990.12
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ME_LAB_9157
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listéria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	<i>Listéria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Bactérias Mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/01 – 09/89 ME_LAB_9245
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/Placa ou 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 997.02
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/Placa	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2015.13
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm ²	ISO 4833-1:2013
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
ALIMENTOS PARA ANIMAIS: RAÇÃO; MATÉRIA PRIMA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020
	Coliformes termotolerantes a 45°C – Determinação pela técnica de inoculação LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2003.01

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS: RAÇÃO; MATÉRIA PRIMA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04. ME_LAB_9230
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9151
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9212
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	ME_LAB_9150
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9156
	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	<i>Bacillus cereus</i> Presuntivo- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 2015.13.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 990.12
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22a edição, Método 997.02
	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1:2017
	<i>Campylobacter</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ:10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes totais - Determinação quantitativo pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativo pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS, FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9158
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03B ME_LAB_9241
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72, 9.91 e 9.92
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 Amd. 1:2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16-11/16 ME_LAB_9206
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência
<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência		ISO/TR 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	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>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amd. 1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014/Amd. 1:2016
	Microrganismos viáveis a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Microrganismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 21a edição, Método 983.19.
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50 meq/kg O ₂ /kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ 2,0 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,10 g/100g	ME_LAB_9377
	Determinação de relação U/P (umidade / proteína) por cálculo LQ: 2,00	ME_LAB_9356
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ME_LAB_9625
	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 4,00 – 10,00	ISO 2917:1999
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,4 g/100g	ISO 936:1998.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1217	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; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação Total de Umidade %U _t por gravimetria LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g	ISO 937:1978 E
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação da relação U/P, por cálculo LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
	Determinação Total de Proteína %P _t por volumetria LQ: 1,00 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,2%) LQ: 5,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009
	Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,02%) LQ: 5,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009
	Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,002%) LQ: 5,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009
	Determinação de Digestibilidade proteica em Pepsina por volumetria (0,0002%) LQ: 5,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.009
	Determinação de de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.046
	Determinação do índice de peróxido por volumetria – Método a frio LQ: 2,00 mEq O ₂ /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.032.
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,00 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Método N° 2021.053

