



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 28

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS E BEBIDAS

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.4.
	Determinação de amido por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,2g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.6.
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,3g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.6.
	Determinação de atividade de água por termometria LQ: 0,25	ISO 18787:2017
	Detecção de formaldeído por colorimetria Ausência/Presença	AOAC OMA - 21ª edição, método 931.08 B.
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) em aves por cálculo LQ: 1,73g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.16.
	Determinação de lipídios totais por butirometria LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de nitrogênio total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,16g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,98g/100g	ISO 1871:2009

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 31/03/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 3,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.25.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 3,1g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,002 g/100g.	NMKL 124:1997.
	Determinação de cálcio por absorção atômica após digestão por microondas. LQ: 0,01 g/100g.	NMKL 153:1996.
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis. LQ:0,002 g/100g.	NMKL 194:2013.
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test). LQ:1,20 %.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.28.
	GELATINA E COLÁGENO	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 a 10
LACTEOS	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,13 g/100 g	ISO 8968-1:2014 [IDF20-1:2014]
	Determinação de formaldeído por colorimetria Ausência/Presença	AOAC OMA - 21ª edição, método 931.08.
CREME DE LEITE	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 30 mg/kg ou 0,003 g/100g	ISO 9231:2008 [IDF 139].
	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,06g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 947.05.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 2,41g/100g	ISO 2450:2008 [IDF16:2008]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1737:2008 [IDF13:2008]
	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV. LQ: 20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.25.
	Determinação de açúcares por polarimetria. LQ: 0,4g/100g.	ISO 2911:2004 [IDF 35].
	Determinação do extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria. LQ: 9,5g/100g.	ISO 6734:2010 [IDF 15].
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) por cálculo. LQ: 9,0 g/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022, Método 2.19.
	Determinação de proteína total em ESD por cálculo. LQ:12 g/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.37.
DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 930.30.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 5,20g/100g	ISO 6734:2010 [IDF-15:2010]
LEITE	Determinação de lipídios totais por butirometria LQ: 0,5g/100ml	NMKL 40:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
LEITE	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,01g/100ml	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2019. Método 2.2.
	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático LQ: 1,021g/cm ³	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.11.
	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos não gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,7g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.191.
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,77g/100g	ISO 6731:2010 [IDF21:2010]
	Determinação do índice crioscópico por termometria LQ: -0,408 a -0,600 °C	ISO 5764:2009 [IDF108:2009]
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.21.
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.35.
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.14.
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.38.
	Determinação de índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV. LQ: 20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.24.
	Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.9.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 945.46.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
LEITE	Determinação de formaldeído por colorimetria Ausência/Presença	AOAC OMA - 21ª edição, método 931.08.
	Determinação lipídios totais por gravimetria. LQ:0,10 g/100g.	ISO 1211:2010 [IDF1].
	Determinação de lactose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração. LQ: 0,50 g/100g.	ISO 22662:2007 [IDF 198].
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,025 %.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.15.
MANTEIGA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 3727-1:2001 [IDF80-1:2001]
	Determinação de acidez (em solução alcalina normal – SAN) por titulometria LQ: 0,16g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.2.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,01g/100g	ISO 1738:2004 [IDF12:2004]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos não gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 8851-2:2004 [IDF191-2:2004]
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,3 mEq de O ₂ /Kg	AOAC OMA - 21ª edição, método 965.33.
	Determinação de lipídios totais por gravimetria. LQ: 8,06 g/100g.	ISO 17189:2003 [IDF 194].
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,20 mmol/100g	ISO 1740 [IDF 6].
LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,50g/100g	ISO 1736:2008 [IDF9:2008]
	Determinação de acidez (SNG) por titulometria LQ: 0,2ml NaOH 0,1N/10g SNG	ISO 6091:2010 [IDF-86:2010]
	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
LEITE EM PÓ	Determinação do extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos não gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,7g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.19.1.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,55g/100g	ISO 5537:2004 [IDF-26:2004]
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI, 2016, Bulletin 916
	Determinação de índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV. LQ: 20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.24.
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,025 %.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.15.
	Determinação de lactose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração. LQ: 0,50 g/100g.	ISO 22662:2007 [IDF198].
	Determinação de proteína em extrato seco desengordurado (ESD) por cálculo. LQ: 12 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.37.
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,10g/100g	ISO 1211:2010 [IDF1:2010]
LEITES FERMENTADOS	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,10g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,10g/100g	ISO 1211:2010 [IDF1:2010]
	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.
QUEIJOS	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,10g/100g	ISO 1735:2004 [IDF5:2004]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
QUEIJOS	Determinação de lipídios totais por butirometria LQ: 1,00g/100g	ISO 3433:2008 [IDF222:2008]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 5,13g/100g	ISO 5534:2004 [IDF4:2004]
	Determinação qualitativa de amido com lugol Negativo/Positivo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.6.
QUEIJO, REQUEIJÃO E RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,79 g/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.22.8.
	Determinação do teor de sólidos totais por gravimetria LQ: 1,25 g/100g	ISO 5534:2004 – IDF04
CASEÍNA E CONCENTRADO PROTÉICO	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo. LQ: 0,95g/100g.	ISO 2920:2004 [IDF 58].
	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl. LQ: 0,13 g/100g.	ISO 8968-1:2014 [IDF 20 1]
	Determinação de proteína em base seca por cálculo LQ: 13,82 g/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.37.
RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,79 g/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 2.22.9.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,50g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 925.32.
	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,31g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 a 10	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 4.2.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 4.4.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 1,25g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 925.30.
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação de amido por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,2g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.6.
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,3g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 1.6.
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 1,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 5.6.
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria Ausência/ Presença	AOAC OMA - 21ª edição, método 931.08.
	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 0,2%	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 5.8.
	Determinação de lipídios totais por butirometria LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,98g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 3,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 5.22.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 3,1g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002 g/100g.	NMKL 124:1997.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 1444	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>		
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria. LQ:0,001 g de SO ₂ /100g.	AOAC OMA - 21ª edição, método 990.28.	
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria. LQ: 2 mg de N/100g.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Método 5.5.	
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV/Vis. LQ:0,54 g de P ₂ O ₅ /kg	ISO 23776:2021.	
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ:0,002 g/100g.	NMKL 194:2013.	
	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica por chama. LQ: 0,03 mg de K/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 969.23.	
	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica por chama. LQ:0,01mg de Na/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 969.23.	
	PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA – PEIXE SALGADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 4,0g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 950.46B.
		Determinação da acidez livre por titulometria LQ: 2,7mEq/kg	AOAC OMA - 21ª edição, método 962.19.
	MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	Determinação da atividade diastásica pela escala Goethe LQ: 1,6	IHC, 2009. Item 6.1.
		Determinação de sólidos insolúveis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ABNT NBR 15714-5:2009
Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g		ABNT NBR 15714-3:2009	
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 13g/100g	AOAC OMA - 21ª edição, método 969.38.	
	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,0 g/100 g	ISO 1871:2009	
	Determinação de açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração. LQ: 6,2 g/100g.	AOAC OMA - 21ª edição, método 977.20.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	Determinação do teor de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 1,7mg de HMF/kg	AOAC OMA - 21ª edição, método 980.23.
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração. LQ: 0,5g/100g.	AOAC OMA - 21ª edição, método 977.20.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,0 g/100 g	ISO 1871:2009
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de proteína total por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,0 g/100 g	ISO 1871:2009
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA, ÁGUA BRUTA, GELO	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 0,80 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3500-Ca B.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,3 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 NH3 B e 4500 NH3 C.
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 0,01 µS/cm	SMWW, 23ª Edição, Método 2510B.
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 2,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320 B.
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,5 NTU	SMWW, 23ª Edição, Método 2130B
	Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 8,8 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500Cl- B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA TRATADA, ÁGUA BRUTA, GELO	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 2,5 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-SO ₄ ²⁻ E.
	Determinação da cor aparente pelo método de comparação visual LQ: 5UC	ABNT NBR 13798:1997
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2006
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 VEGETAL	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 AOAC OMA - 21ª edição, método 2003.01.
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 VEGETAL	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.
	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/09 – 04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
CÁRNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
CÁRNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
CÁRNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08. AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ISO 16649-3:2015
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – PH>4,6.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 9.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/09 – 04/03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 PARA ANIMAIS	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica inoculação em tubos múltiplos. LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 PARA ANIMAIS	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.
	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/09 – 04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 PARA ANIMAIS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/06- 09/97
CARNES, FRUTOS DO MAR, AVES	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 2003.11.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03B AOAC OMA - 21ª edição, método 2003.07.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97. AOAC OMA - 21ª edição, método 2001.05.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 PROCESSADOS	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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 PROCESSADOS	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 7889:2003
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2006
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	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>	
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.
	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 7889:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/09 – 04/03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/06- 09/97
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004 – IDF 94	
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02	
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017	
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência	AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11	
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência	ISO 6579:2017	
	<i>Salmonella Typhimurium</i> – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021	
	<i>Salmonella Enteritidis</i> – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021	
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82.	
	OVOS E DERIVADOS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
		Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência		AOAC OMA - 21ª edição, método 2004.02. AFNOR 12/09 – 07/02	
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência		ISO 11290-1:2017	
<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência		AOAC OMA - 21ª edição, método 2013.01. AFNOR 12/32 – 10/11	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO 6579:2017
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022. Capítulo 7.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate 3M 01/02-09/89C AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9, itens 9.34; 9.4; 9.5; 9.71; 9.81 e 9.82. ISO 7218/Amd.1:2013
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
OVOS E DERIVADOS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA - 21ª edição, método 998.08 AOAC OMA - 21ª edição, método 991.14
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NRB ISO 4833-1:2015
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 AOAC OMA - 21ª edição, método 990.12.
	Staphylococcus coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella Typhimurium – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Salmonella Enteritidis – Detecção Qualitativa pela Técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g. LQ: 0 NMP/mL.	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/09 – 04/03
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g. LQ: 1 UFC/mL.	AFNOR 3M 01/06- 09/97
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
GELO ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA MINERAL	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1444	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
GELO ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA MINERAL	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/100mL	ISO 9308-1:2014
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 6222:1999
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 14189:2013
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014
	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/100mL.	ISO 9308-1:2014
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 6222:1999
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999