



## 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

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-SENAI / LABORATORIO DE ENSAIOS EM ALIMENTOS-LEA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1693

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /  
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E  
BEBIDAS**

**ENSAIOS QUÍMICOS**

ALIMENTOS DE  
ORIGEM VEGETAL

Determinação de Umidade por Gravimetria

AACC Approved methods of  
Analysis 11<sup>a</sup>. Edição, Método 44-  
15.02

Farinhas

LQ: 0,1 g/100 g

Farelo

ALIMENTOS DE  
ORIGEM ANIMAL

Determinação de Umidade por Gravimetria

Instituto Adolfo Lutz. 4.Ed. 2005,  
método 12 e 13/IV

ALIMENTOS DE  
ORIGEM VEGETAL

LQ: 0,1 g/100 g

AOAC Official Methods of  
Analysis, 979.12 - 30.1.20. 21st  
ed, 2019

ALIMENTOS  
PROCESSADOS

Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo por  
Gravimetria

ISO 936:1998

LQ: 0,04 g/100g

Instituto Adolfo Lutz 4.Ed. 2005,  
método 018/IV

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por  
Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo

ISO 1871:2009

LQ: 0,04 g/100 g

AOAC official Methods of  
Analysis 2001.11 – 4.2.11. 21st  
ed, 2019

Determinação de lipídios/gordura por gravimetria

ISO 1443:1973

LQ: 0,03 g/100 g

Instituto Adolfo Lutz 4.Ed. 2005,  
método 032 e 033/IV

Determinação de Sódio por fotometria de chama.

PE-LEA-032

LQ: 1,02 mg/kg

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

Em, 02/12/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1693</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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Atividade de Água por Ponto de Orvalho Faixa de 0,000 a 1,000	ISO 18787:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 0,030 aw	
ALIMENTOS PROCESSADOS		
(continuação)		
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Elementos estranhos – Técnica da filtração/microscopia Presença ou ausência	Instituto Adolfo Lutz, vol. 34, p.29-34, 1974.
CAFÉ TORRADO E MOÍDO		
	Impurezas matérias estranhas (sedimentos) Determinação quantitativa – Técnica da filtração/ microscopia LQ: 0 a 100%	Instituto Adolfo Lutz, vol. 34, p.29-34, 1974.
<b>X X X X X X</b>	<b>X X X X X X</b>	<b>X X X X X X</b>