



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 26

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

MGW Consultoria em Garantia de Qualidade LTDA / OLHO VIVO NA SEGURANÇA ALIMENTAR

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1303

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotróficos Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21 ^a Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Data, 07-02-2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS (continuação)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Count Plate) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	AOAC 991.14 (Coliformes totais) e AOAC Method 998.08 (<i>E. coli</i>) 21ªEd. 2019
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/cm ² LQ: 3 NMP/mão	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Count Plate) LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	AOAC Method 2003.01 21ª Ed., 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
AMOSTRAS AMBIENTAIS (continuação)	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem de colônias – superfície em placas LQ: 1UFC/cm ² LQ: 1UFC/mão	ISO 4833-2:2013
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios e Anaeróbios e Psicrotróficos – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1UFC/g	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21 ^a Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008;

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS (continuação)	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Count Plate) LQ: 1UFC/g	AOAC 991.14 (Coliformes totais) e AOAC Method 998.08 (<i>E. coli</i>) e 21ªEd. 2019
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2017	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS (continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Count Plate) LQ: 1UFC/g	AOAC Method 2003.01 21ª Ed.,2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	POP-LAB 032 AFNOR IDX33/05 – 03/16
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pelo método de plaqueamento LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm²	POP-LAB 033 MicroVal 2019-LR87
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm²	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm²	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA (continuação)	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Aerobic Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21 ^a Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ISO 21527-1:2008; SO 21527-2:2008;
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	AOAC 991.14 (Coliformes totais), e AOAC Method 998.08 (<i>E. coli</i>) 21 ^a Ed. 2019
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 3 NMP/cm ²	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ISO 7937:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ISO 15213:2003
CARNES		
PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
PESCADO E PRODUTOS DE PESCA (continuação)	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	AOAC Method 2003.01 21 ^a Ed.,2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/cm ²	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA (continuação)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotóxicos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Aerobic Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21 ^a Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (continuação)	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Method 2003.01 21ª Ed.,2019
<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (continuação)	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 032 AFNOR IDX33/05 – 03/16
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21ª Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA (continuação)	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008;
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA (continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Method 2003.01 21 ^a Ed.,2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit Iq-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 033 MicroVal 2019-LR87
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	Mesófilos Aeróbios Viáveis– Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1UFC/g	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21 ^a Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008;
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR)	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Count Plate) LQ: 1UFC/g	AOAC Method 2003.01 21ª Ed.,2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation Nº BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pelo método de plaqueamento LQ: 1UFC/g	POP-LAB 033 MicroVal 2019-LR87
VEGETAIS IN NATURA		
FARINHAS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
FARELOS		
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21ª Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 NordVal 036 MicroVal 2008LR 04/05
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Count Plate) LQ: 1UFC/g	AOAC Method 2003.01 21ª Ed.,2019
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<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. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
VEGETAIS IN NATURA	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
FARINHAS		
FARELOS		
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de profundidade LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
GELO	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
ÁGUA MINERAL		
POLPAS DE FRUTAS	Mesófilos Aeróbios Viáveis– Determinação quantitativa pela técnica em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
SUCOS DE FRUTAS		
SUCOS DESIDRATADOS		
XAROPES	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 039 AOAC Method 990.12 21ª Ed.,2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008;
REFRIGERANTES		
REFRESCOS	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
NÉCTARES		
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (compact Dry) LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 NordVal 036 MicroVal 2008LR 04/05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	ISO 7251:2005
SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa em água pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 Adm 2016
NÉCTARES (continuação)	Detecção de Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> em água pelo método de presença/ausência	POP-LAB 028 AOAC Certificate RI 991.15
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS ÁGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Count Plate) LQ: 1UFC/mL LQ: 1UFC/g	AOAC Method 2003.01 21 ^a Ed.,2019
PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES (continuação)	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation Nº BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 032 AFNOR IDX33/05 – 03/16
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
ÁGUA MINERAL	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	POP-LAB 032 AFNOR IDX33/05 – 03/16
ÁGUA DE CHILLER GELO	Mesófilos aeróbios viáveis – Determinação quantitativa em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicrotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (PetriFilm Aerobic Count Plate) LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 039 AFNOR 3M 01/01-09/89

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	ISO 7251:2005 ISO 9308-2:1990
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ÁGUA DE CHILLER	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
GELO		
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (continuação)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> em água – Determinação quantitativa pelo método de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 Adm 2016
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 028 AOAC Certificate RI 991.15
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pelo método de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA DE CHILLER	<i>Pseudomonas</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 032 AFNOR IDX 33/05 – 03/16
GELO	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (continuação)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Mesófilos Aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	APHA CMMEF Chapter 8. 5th Ed.2015
	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 047 AOAC Certificate RI 010401 MicroVal 2007RL01 NordVal 033
	Mesófilos Aeróbios, Anaeróbios e Psicotróficos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriilm Aerobic Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 039 AOAC Method 986.33 2ª Ed., 2019 AOAC 989.10 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 21527-1:2008; ISO 21527-2:2008;
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 006 AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/g LQ: 3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry). LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 038 AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Clostridium Sulfito Redutor</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Escherichia coli</i> produtora de Shiga Toxina STEC (O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 e O145) – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check STEC Virx – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 042 AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	POP-LAB 043 AOAC Certificate RI 020801
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2019
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Compact Dry) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	POP-LAB 037 AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petriplate Count Plate) LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Method 2003.01 21ª Ed.,2019
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
LEITE E	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	POP-LAB 044 AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	ISO 11059:2009
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/325g. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA BRUTA	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
ÁGUA TRATADA		
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Bactérias Heterotróficas</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade em água LQ: 1UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, método 9215.A e 9215.B
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/mL	ISO 7251:2005 ISO 9308-2:1990

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli em água</i> – Determinação quantitativa em água pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 Amd 2016
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 028 AOAC Certificate RI 991.15
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (continuação)	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pelo método de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	POP-LAB 032 AFNOR IDX 33/05 – 03/16
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de filtração LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 9213 E, 24ªEd. 2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	POP-LAB 045 AOAC Certificate RI 080601
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit Iq-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	POP-LAB 040 AOAC Certificate RI 010803
AR AMBIENTAL	Mesófilos Aeróbios Viáveis – Determinação quantitativa pela técnica de exposição de placas LQ: 1UFC/cm ²	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/cm ²	ISO 21527-1:2008;
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. (Compact Dry) LQ: 1UFC/cm ²	POP-LAB 034 AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Count Plate) LQ: 1UFC/cm ²	AOAC 991.14 (Coliformes totais) e AOAC Method 998.08 (<i>E. coli</i>) 21ªEd. 2019
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Pseudomonas spp</i> – Determinação quantitativa pela técnica de exposição de placas LQ: 1UFC/cm ²	ISO 4833-2:2013
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	ISO 936:1998
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria LQ 0,38 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	ISO 936:1998 MAPA. Manual de Métodos Oficiais para análises de alimentos de origem animal – Brasília, 2022 – Método: 4.4
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL	Determinação Cinzas/Resíduo mineral fixo/Matéria Mineral por gravimetria LQ 0,28 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 05
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Gordura Total Extrato Etéreo por gravimetria LQ 0,38 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 14
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009 Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 46
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação Cinzas/Resíduo mineral fixo/Matéria Mineral por gravimetria LQ 0,28 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 05
FARINHAS		
FARELOS	Determinação Gordura Total Extrato Etéreo por gravimetria LQ 0,38 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1303	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009 Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2017 – Método 46

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX