

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 30

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**SUPERFÍCIE
SUPERFÍCIES (SWAB
PLACA DE CONTATO)
Carcaças destrutivas
Carcaças não destrutivasBactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placaABNT NBR ISO 4833-1:2015 /
Amd. 1:2022Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placaCMMEF Capitulo 8 - 5ª Edição
2015. Itens: 8.1 a 8.9Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placaAOAC Certificate RI 010404
MicroVal 2007RL01
NordVal 033
POP-LAB 047Bactérias Mesófilas Aeróbias, Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placaAOAC Intl. OMA, Método:
990.12 22ª Edição 2023
AFNOR 3M 01/01-09/89Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95
LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placa

ISO 21527-1:2008

Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95
LQ: 10 UFC/swab/cm²/mão
LQ: 1 UFC/placa

ISO 21527-2:2008

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Data, 30/05/2025

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>	
SUPERFÍCIE SUPERFÍCIES (SWAB PLACA DE CONTATO) Carcaças destrutivas Carcaças não destrutivas (continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Intl. OMA – Métodos: 991.14 e 998.08 – 22ª Edição 2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/swab/cm²/mão LQ: 1 UFC/placa	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição 2023

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>	
SUPERFÍCIE SUPERFÍCIES (SWAB PLACA DE CONTATO) Carcaças destrutivas Carcaças não destrutivas (continuação)	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2022 / Amd. 1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, Método: 990.12 22ª Edição 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008;

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 inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Métodos 991.14 e 998.08 - 22ª Edição 2023
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2005 / Amd.1: 2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2: 2023
	Clostridium Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1: 2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023

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 inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1: 2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pelo método de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	MicroVal 2019-LR87 POP-LAB 033
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd. 1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capítulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens 8.1 a 8.9

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	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
CARNES		
PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias, Anaeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 – 22ª Edição, 20123 AFNOR 3M 01/01-09/89
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Métodos: 991.14 e 998.08 22ª Edição, 2023
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2: 2023

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Clostridium Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
CARNES		
PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
PESCADOS E PRODUTOS DA 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).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA 23º edição – Método 2003.11
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 22ª Edição, 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (continuação)	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1-2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8 – 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 - 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-2:2008

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2022

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>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 22ª Edição, 20123
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capitulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047

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)	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 - 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-1:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-2:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície . LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-1:2023

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>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição, 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040

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>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	MicroVal 2019-LR87 POP-LAB 033
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capitulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 - 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2005 /Amd.1:2023

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>	
ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição, 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044

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 PROCESSADOS ALIMENTOS PROCESSADOS (continuação)	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pelo método de plaqueamento LQ: 10 UFC/g	MicroVal 2019-LR87 POP-LAB 033
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1: 2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capitulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 - 22ª Edição, 20123 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008;

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)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110402 NordVal 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2022

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 VEGETAIS IN NATURA FARINHAS FARELOS ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl OMA Método 2003.01 22ª ed.: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS GELO POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS / REFRIGERANTES REFRESCOS / NÉCTARES	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF Capitulo 8 - 5ª Edição / 2015. Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047

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	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 990.12 - 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
GELO		
POLPAS DE FRUTAS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008;
SUCOS DE FRUTAS		
SUCOS DESIDRATADOS		
XAROPES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008;
PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
REFRIGERANTES		
REFRESCOS		
NÉCTARES (continuação)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110402 NordVal 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	Detecção de Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> pela técnica de presença/ausência	SMWW 9223 B, 24ª ed. 2023

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	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
GELO	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
POLPAS DE FRUTAS		
SUCOS DE FRUTAS	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
SUCOS DESIDRATADOS		
XAROPES	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
REFRIGERANTES		
REFRESCOS	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
NÉCTARES (continuação)		
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição, 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. – 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: 20

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	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
GELO	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	SMWW 9213G, 24ªEd. 2023
POLPAS DE FRUTAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
SUCOS DE FRUTAS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
SUCOS DESIDRATADOS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
XAROPES		
PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS		
PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS		
REFRIGERANTES		
REFRESCOS		
NÉCTARES		
(continuação)		
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/250mL	AOAC Certificate RI 110402 NordVal 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
ÁGUA MINERAL	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/50mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250mL	SMWW 9213 E, 24ªEd. 2023
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias a 22°C e 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
ÁGUA DE CHILLER		
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	Bactérias Mesófilas Aeróbias, Anaeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA - Método: 990.12 – 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89

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
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIO BIOLÓGICO	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
ÁGUA DE CHILLER	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
ÁGUA DE USO INDUSTRIAL (continuação)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	SMWW 9223 B – 24ª ed, 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pelo método de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/100mL	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<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: 22

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>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER ÁGUA DE USO INDUSTRIAL (continuação)	<i>Listeria</i> spp. – 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).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	SMWW 9213G, 24ªEd. 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015 / Amd.1:2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8 – 5ª Edição, 2015 Itens: 8.1 a 8.9
	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 010404 MicroVal 2007RL01 NordVal 033 POP-LAB 047
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Métodos: 986.33, 989.10 – 22ª Edição, 2023 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-1:2008;

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 100 UFC/mL	ISO 21527-2:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110402 Nordval 036 MicroVal 2008LR 04/05 POP-LAB 006
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 / Amd.1:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes a 45°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 110401 MicroVal 2008LR03 POP-LAB 038
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 15213-1:2023
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Certificate RI 121203 MLG-5C.00.USDA POP-LAB 042
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit IQ-Check <i>E.coli</i> O157:H7 – Bio-Rad).	AOAC Certificate RI 020801 POP-LAB 043
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1:2023

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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (continuação)	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	AOAC Certificate RI 012001 NordVal nº 034 MicroVal 2008LR02 POP-LAB 037
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/g LQ: 1UFC/mL	AOAC Intl. OMA – Método: 2003.01 - 22ª Edição, 2023
	<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).	AOAC Certificate RI 010802 AFNOR Validation N° BRD 07/10-04/05 POP-LAB 044
	<i>Pseudomonas spp.</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 11059:2009
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit iQ-Check <i>Salmonella</i> II – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040

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
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	<i>Bactérias Heterotróficas</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade 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: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 9308-2:2021
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	SMWW 9223 B, 24ªEd. 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa Pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	SMWW 9213G, 24ªEd. 2023
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de filtração LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 9213E, 24ªEd. 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (RapidCheck SELECT).	AOAC Certificate RI 080601 POP-LAB 045
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (kit Iq-Check <i>Salmonella II</i> – Bio-Rad/PCR).	AOAC Certificate RI 010803 POP-LAB 040

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
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIO BIOLÓGICO</u>	
AR AMBIENTAL	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de exposição de placas LQ: 1 UFC/placa	ABNT NBR ISO 4833-2:2015 / Amd.1:2022
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-1:2008;
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa	AOAC Certificate RI 100401 MicroVal 2016LR61 NordVal 050 POP-LAB 034
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa	AOAC Intl. OMA – Métodos: 991.14 e AOAC Method 998.08 22ª Edição, 2023 POP-LAB 034
	<i>Listeria</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL CARNES	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl), pelo método titulométrico. LQ: 0,59g de NaCl/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.10
	Determinação de Cocção pelo método sensorial	I.A.L Instituto Adolfo Lutz – Método Físico-químicos para análises de alimentos – 2008; Método 276-IV
	Determinação de Lipídios totais / Gordura por gravimetria LQ 0,38 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4,0 – 10,0	ISO 2917:1999 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

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>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
CARNES (continuação)	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 4,0 g/100g	ISO 1442:2023 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.29
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl), pelo método titulométrico. LQ: 0,59g de NaCl/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.10
	Determinação de Lipídios totais / Gordura por gravimetria LQ 0,38 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4,0 – 10,0	ISO 2917:1999 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.23
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 4,0 g/100g	ISO 1442:2023 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 1.29
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl), pelo método titulométrico. LQ: 0,59g de NaCl/100g	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 5.6

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

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>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL PESCADO E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Lipídios totais / Gordura por gravimetria LQ 0,38 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 4,0 – 10,0	ISO 2917:1999 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 5.19
	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 4,0 g/100g	ISO 1442:2023 MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 5.25
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	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
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4,0 a 10,0	MAPA. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Brasília, 2022. Método 4.2
	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação Cinzas (Resíduo Mineral Fixo / Matéria Mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações 2023 – Método 2021.005
	Determinação de Cloretos de sódio (NaCl) pelo método titulométrico. LQ: 0,12%	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:006
	Determinação de Extrato Etéreo (Gordura) por gravimetria LQ 0,38 g/100g	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações 2023 – Método 2021.014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

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>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Índice de Acidez em mg NaOH/g pelo método titulométrico. LQ: 0,40%	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método 2021:027
	Determinação de Índice de Peróxido pelo método titulométrico. LQ: 0,60% mEq O ₂ /kg	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:032
	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009 CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Síndirações 2023 – Método 2021.046
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 1,0%	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:053
ALIMENTOS PROCESSADO	Determinação de Índice de Acidez em ácido oléico pelo método titulométrico. LQ: 0,17%	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método 2021:028
	Determinação de Índice de Peróxido pelo método titulométrico. LQ: 0,60% mEq O ₂ /kg	I.A.L Instituto Adolfo Lutz – Método Físico-químicos para análises de alimentos – 2008; Método 326-IV
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 0,1%	I.A.L Instituto Adolfo Lutz – Método Físico-químicos para análises de alimentos – 2008; Método 334-IV
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS	Determinação Cinzas (Resíduo Mineral Fixo / Matéria Mineral) por gravimetria LQ 0,28 g/100g	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Síndirações 2023 – Método 2021.005
	Determinação Extrato Etéreo (Gordura) por gravimetria LQ 0,38 g/100g	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Síndirações 2023 – Método 2021.014
	Determinação de Índice de Acidez em mg NaOH/g pelo método titulométrico. LQ: 0,32%	CBA.A. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 - Método 2021:027

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

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>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS (continuação)	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009 CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2023 – Método 2021.046
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 1,0%	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:053
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARELOS	Determinação Cinzas (Resíduo Mineral Fixo / Matéria Mineral) por gravimetria. LQ 0,28 g/100g	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2023 – Método 2021:005
	Determinação Extrato Etéreo (Gordura) por gravimetria. LQ 0,38 g/100g	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Sindirações 2023 – Método 2021:014
	Determinação de Índice de Peróxido pelo método titulométrico. LQ: 0,60% mEq O ₂ /kg	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:032
	Determinação de Proteína pelo método de Kjeldahl (N x fator) por cálculo. LQ 0,21 g/100g	ISO 1871:2009 CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação animal, Sindirações 2023 – Método 2021.046
	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico. LQ: 1,0%	CBAA. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023; Método 2021:053

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX