

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 10

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**FUNDAÇÃO DE CIENCIA E TECNOLOGIA – CIENTEC/DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS – DEPALI**

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, OVOS, DERIVADOS E PRODUTOS DA COLMÉIA E ALIMENTOS PARA ANIMAIS. | Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL <i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência <i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL <i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL Bolores e leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL Microorganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL <i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 6888-1/1999 ISO 6579-1/2017 ISO 7932/2004 ISO 7937/2004 ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. ISO 4831/2006 ISO 7251/2005 ISO 4832/2006 ISO 7251/2005 |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/12/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO |
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE |

| | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------|

ALIMENTOS E BEBIDAS ENSAIOS BIOLÓGICOS

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, OVOS, DERIVADOS E PRODUTOS DA COLMÉIA E ALIMENTOS PARA ANIMAIS. (Continuação) | <i>Salmonella</i> spp. – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action), 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008, 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência | ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004 |
| | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS | Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 6888-1/1999 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência | ISO 6579-1/2017 |
| | <i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7932/2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7937/2004 |
| | Bolores e Leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 |
| | Microrganismos Aeróbios Mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989, 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou MI | ISO 4831/2006 |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação) | <p><i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL</p> <p>Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL</p> <p><i>Salmonella</i> spp. – VIDAS® pesquisa Presença/ausência</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa Presença/ausência</p> <p><i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência</p> <p>Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo</p> | <p>ISO 7251/2005</p> <p>ISO 4832/2006 ISO 7251/2005</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action) – 20th ed., 2016.</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008 – 20th ed., 2016.</p> <p>ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004</p> <p>PO.707.02.002 – Rev. 12</p> |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS E ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | <p>Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência</p> <p><i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL</p> | <p>ISO 6888-1/1999</p> <p>ISO 6579-1/2017</p> <p>ISO 7932/2004</p> <p>ISO 7937/2004</p> |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL | Bolores e leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 |
| VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS E ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (Continuação) | Microrganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831/2006 |
| | <i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 7251/2005 |
| | Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 4832/2006 ISO 7251/2005 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action) – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008 – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência | ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004 |
| | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |
| | Sujidades leves em farinha de trigo Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Flotation Method 972.32 (16.5.11) – 20 th ed., 2016. |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS, FARELOS E ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS (Continuação) | Sujidades leves em farinha de milho Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Acid Hydrolysis Method 965.39 B (16.5.15) – 20 th ed., 2016. |
| ALIMENTOS PROCESSADOS | Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 6888-1/1999 |
| | <i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência | ISO 6579-1/2017 |
| | <i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7932/2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7937/2004 |
| | Bolores e leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 |
| | Microrganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831/2006 |
| <i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 7251/2005 | |

ACREDITAÇÃO CANCELADA

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação) | Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 4832/2006 ISO 7251/2005 |
| | <i>Salmonella</i> spp. – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action), – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008 – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência | ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004 |
| | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |
| | Avaliação de matérias estranhas macroscópicas (sujidades) em alimentos e bebidas Ensaio qualitativo e quantitativo | PO.707.02.029 – Rev. 06 |
| | Sujidades leves em massas alimentícias (macarrão) Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Flotation Method 969.41 (16.6.06) – 20 th ed., 2016. |
| | Sujidades leves em biscoitos e pães com alto teor de fibras Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Flotation Method 972.36 (16.6.01) – 20 th ed., 2016. |
| | Sujidades leves em massas alimentícias com recheio de confeitaria com frutas e pedaços de nozes Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Acid Hydrolysis Method 972.37(B) (16.6.02) – 20 th ed., 2016. |
| | Sujidades leves em geléias Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Filtration Method 950.89(a) (16.10.06) – 20 th ed., 2016. |

ACREDITAÇÃO CANCELADA

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS (Continuação) | Sujidades leves em produtos de tomate Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Light Filth Method 955.46 B(a) (16.13.14) – 20 th ed., 2016 |
| | Sujidades leves em açúcar Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Filtration Method 945.80 (16.12.04) – 20 th ed., 2016. |
| | Sujidades leves em gelatinas Ensaio qualitativo e quantitativo | AOAC Official Methods of Analysis. Filtration Method 950.89 (b) (16.10.06) – 20 th ed., 2016. |
| BEBIDAS ALCOÓLICAS | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SUCOS DE FRUTAS XAROPES, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS E NÉCTARES | <i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência | ISO 6579-1/2017 |
| | Microrganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 4832/2006 ISO 7251/2005 |
| | <i>Salmonella</i> spp. – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action) – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008 – 20 th ed., 2016. |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência | ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004 |
| SUCOS DE FRUTAS XAROPES, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS E NÉCTARES (Continuação) | Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 6888-1/1999 |
| | <i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7932/2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 7937/2004 |
| | Bolores e leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 |
| | Microrganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831/2006 |
| | <i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 0,3 NMP/g ou mL | ISO 7251/2005 |
| | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| SWABS DE SUPERFÍCIE Superfícies em geral e manipuladores | Estafilococos coagulase positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> e outras espécies) – Método de contagem em placa LQ = 10 UFC/superfície | ISO 6888-1/1999 |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| SWABS DE SUPERFÍCIE Superfícies em geral e manipuladores (Continuação) | <i>Salmonella</i> spp. - pesquisa Presença/ausência | ISO 6579-1/2017 |
| | <i>Bacillus cereus</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/superfície | ISO 7932/2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/superfície | ISO 7937/2004 |
| | Bolores e leveduras – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/superfície | ISO 21527-1/2008 ISO 21527-2/2008 |
| | Microrganismos aeróbios mesófilos – método de contagem em placas LQ = 10 UFC/superfície | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 966.23 – 1989 – 20 th ed., 2016. |
| | Coliformes pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 3 NMP/superfície | ISO 4831/2006 |
| | <i>Escherichia coli</i> pelo método do número mais provável (NMP) – detecção e enumeração LQ = 3 NMP/superfície | ISO 7251/2005 |
| | Coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em alimentos – Método de contagem em placas LQ = 10 UFC/g LQ = 1 UFC/mL | ISO 4832/2006 ISO 7251/2005 |
| | <i>Salmonella</i> spp. – VIDAS® pesquisa Presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2011.03 – 2011 (First Action) – 20 th ed., 2016. |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> – VIDAS® pesquisa presença/ausência | AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods 2004.01 – 2008 – 20 th ed., 2016. |
| <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - pesquisa Presença/ausência | ISO 11290-1:1996 Amd-1:2004 | |

ACREDITAÇÃO CANCELADA

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRL 0121 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA E ÁGUA PARA O CONSUMO HUMANO | Contagem de microrganismos aeróbios mesófilos (bactérias heterotróficas) em águas – método de plaqueamento em profundidade LQ = 1,0 UFC/mL Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> em águas – método da membrana filtrante LQ = 1,0 UFC/100 MI | APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 22 th ed. 2012. Method 9215B. APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 22 th ed. 2012. Method 9222B. |
| PRODUTOS QUÍMICOS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| PRODUTOS DE HIGIENE BUCAL | Determinação de Aspecto, Cor, Odor, Sabor e Textura Ensaio Qualitativo | PO.707.02.002 – Rev. 12 |

ACREDITAÇÃO CANCELADA

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, ___ / ___ / ____