

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 36

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**FUNDAÇÃO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA / DEPARTAMENTO DE QUÍMICA**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Fibra alimentar total – Método enzimático - LQ: 0,8g/100g	AOAC 991.43, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Umidade a 105°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 012/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Umidade - Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 950.46.B (a), 20ª ed., 2016
	Determinação da Umidade – Método da secagem em estufa a vácuo – LQ:0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 013/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cloretos – LQ:0,8g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 028/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura ou extrato etéreo – LQ:0,1g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 032/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 960.39, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Lipídios com hidrólise ácida – Método B – LQ:0,05g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 034/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 018/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 920.153, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em,30/11/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Acido Heptadecanóico (C17:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3nnn) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heneicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-13,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
PRODUTOS DE COLMÉIA	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 920.181.A, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Umidade - por refratometria – LQ: 0,3g/100g	AOAC 969.38.B, 20ª ed., 2016.
	Determinação de pH – Faixa: 1-14	AOAC 945.27, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Acidez Total, Livre e Lactona – Método titrimétrico – LQ: 2 meq/kg	AOAC 962.19, 20ª ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 31
	Determinação de Gordura ou Extrato Etéreo – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 29
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 31
	Determinação de Acidez – LQ: 0,5mL NaOH 1M/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 24
	Determinação de Cloretos – Método argentométrico – LQ: 0,8g/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 27
	Determinação de índice de peróxidos – LQ: 2mEq/kg	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 29
	Determinação de Proteínas - método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa n.º 20 de 21/Jul/1999 da S D A, do MAPA, Publicada no D.O.U. em 09/Set/1999, pág. 31
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.30, 20ª ed., 2016
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida - LQ: 0,05g/100g	AOAC 925.32, 20ª ed., 2016.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Portaria n.º 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 04.
	Determinação de Nitrogênio total e proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	ISO 1871-2009(E)
	Determinação de Extrato etéreo – Método de Soxhlet – LQ: 0,1g/100g	Portaria n.º 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991 – Método 10
	Determinação de Extrato etéreo – Método de Soxhlet – LQ: 0,1g/100g	AOAC – 920.39 - 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 954.02, 20ª ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Umidade/Sólidos Totais – Secagem em estufa a vácuo – LQ:0,3g/100g	AOAC 934.01, 20ª ed., 2016.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Umidade a 105°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991 – Método 02
	Determinação de Cinzas a 600 °C – LQ: 0,4g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991 – Método 12
	Determinação de Cinzas a 600 °C – LQ: 0,4g/100g	AOAC 942.05, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Fibra bruta – 0,1g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 11.
	Determinação de Fibra bruta – 0,1g/100g	AOAC 978.10, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Atividade Ureática – LQ: 0,1 Unidade de pH	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 20.
	Determinação de Proteína Digestível – LQ: 0,8g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 07.
	Determinação de Proteína Digestível – LQ: 0,8g/100g	AOAC 971.09, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Proteína Solúvel em KOH – LQ: 0,2g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 08.
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2% – LQ: 0,05g/100g	Portaria nº 108, de 04/Set/1991 do MARA, publicada no D.O.U. – 17/Set/1991- Método 06.
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2% – LQ: 0,05g/100g	AOAC 971.09 - 20ª ed., 2016
LACTEOS	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Fibra alimentar total – Método enzimático - LQ: 0,8g/100g	AOAC 991.43, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	ISO 1871-2009(E)
	Determinação de Umidade a 105°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 012/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação da Umidade – Método da secagem em estufa a vácuo – LQ:0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 013/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Cloretos – LQ:0,8g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 028/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura ou extrato etéreo – LQ:0,1g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 032/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura – Lipídios com hidrólise ácida – Método B – LQ:0,05g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 034/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 018/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016
	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Acido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heptadecanóico (C17:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tcc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heñeicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-13,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
LEITE	Determinação de Nitrogênio total e proteína – LQ: 0,4g/100g	AOAC 991.20, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Nitrogênio total e proteína – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.48.H, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Proteína – Método Macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Nitrogênio Total. Item 3.6 – Leite fermentado.
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,1g/100g	AOAC 989.05, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,05g/100g	AOAC 945.48.G, 20ª ed., 2016
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,1g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Lipídios – Método A: Roese-Gottlieb. Item 3.5 – Leite Fermentado.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.46, 20ª ed., 2016
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.48.E, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Resíduo Mineral Fixo. Item 3.2 – Leite Fermentado
	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 990.19, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 945.48.D, 20ª ed., 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Umidade e Voláteis e Sólidos Totais - Método A. Item 3.6 – Leite Fermentado
	Determinação da Acidez Titulável- LQ :0,1 g ácido láctico/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Acidez titulável em Leite.
	Determinação da Acidez Titulável- LQ :0,1 g ácido láctico/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Acidez titulável em Leite Fermentado
	Determinação da Acidez Titulável- LQ :0,1 g ácido láctico/100g	AOAC 947.05, 20ª ed., 2016
	Determinação de Glicídios Redutores - Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ 0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon, item 3.1 – leite.
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Nitrogênio total e Proteína - Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	AOAC 920.109, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	AOAC 2001.14, 20ª ed., 2016– Queijos.
	Determinação de Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V – Nitrogênio total – Item 3.5 – Doce de Leite
	Determinação de Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V – Nitrogênio Total. Item 3.1 – Leite Fluido/Bebida láctea
	Determinação de Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	AOAC 930.29.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Proteína – Método macro Kjeldahl - LQ: 0,4g/100g	AOAC 920.115.G, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Proteína – Método Macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Nitrogênio Total. Item 3.6 – Iogurte.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,05g/100g	AOAC 932.06, 20ª ed., 2016
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,05g/100g	AOAC 920.111, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 974.09, 20ª ed., 2016-- Queijos
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ:0,05g/100g	AOAC 920.115.F, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ :0,1g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Lipídios – Método A: Roese-Gottlieb.
	Determinação de Gordura – Método Roese-Gottlieb – LQ: 0,1g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Lipídios – Método A: Roese-Gottlieb. Item 3.5 – logurte.
	Determinação de Gordura – Método indireto – LQ: 0,05g/100g	AOAC 938.06.A, 20ª ed., 2016– Manteiga e margarina.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 930.30, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Resíduo Mineral Fixo. Item 3.2 – Leite condensado e Creme de Leite.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V – Resíduo Mineral Fixo. Item 3.2 – Queijos.
	Determinação de Cinzas e Cloretos (sal) – LQ: 0,8g/100g	AOAC 920.117, 20ª ed., 2016– Manteiga e margarina.
	Determinação de Sal – Método Argentométrico – LQ: 0,8g/100g	AOAC 960.29, 20ª ed., 2016– Manteiga e margarina.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 927.05, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos totais/Umidade - Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.107, 20ª ed., 2016
	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.115.D, 20ª ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V Umidade e Voláteis e Sólidos totais – Item 3.2 – Doce de Leite
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V, Umidade e Voláteis e Sólidos Totais - Método A. Item 3.6 – logurte.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.116, 20ª ed., 2016- Manteiga e margarina.
	Determinação e Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, ANEXO V – Umidade e Voláteis e Sólidos Totais – Método B. Item 3.1 – Queijos
	Determinação da Acidez Titulável- LQ :0,1 g ácido láctico/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Acidez titulável em logurte.
	Determinação da Acidez Titulável- LQ :0,1 g ácido láctico/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Acidez titulável em Creme de Leite, Doce de Leite e Leite Condensado, item 3.1- Creme de leite
	Determinação de Amido – Método de Lane-Eynon – LQ:0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon, item 3.3 – Doce de leite.
	Determinação de Glicídios Redutores, Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon, item 3.3- Doce de leite.

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Glicídios Redutores, Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon, item 3.1 – Iogurte.
	Determinação de Glicídios Redutores, Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon, item 3.1 – leite.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Fibra alimentar total – Método enzimático - LQ: 0,8g/100g	AOAC 991.43, 20ª ed., 2016
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	ISO 1871-2009(E)
	Determinação de Umidade a 105°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 012/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Sólidos Totais/Umidade - Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.45.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Umidade em estufa a vácuo– LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.45.B, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos Totais/Umidade – Secagem em estufa a vácuo, com areia - LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.45.D, 20ª ed., 2016
	Determinação da Umidade – Método da secagem em estufa a vácuo – LQ:0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 013/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 900.02, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 018/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016
	Determinação de acidez aquosa – LQ: 1,1mL NaOH 1M/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 016/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Cloretos – LQ:0,8g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 028/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura ou extrato etéreo – LQ:0,1g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 032/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura – Lipídios com hidrólise ácida – Método B – LQ:0,05g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 034/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heptadecanóico (C17:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1f) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tcc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heneicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-13,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Ácido cis-4,7,10,13,16,19-docosaheptaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
VEGETAIS IN NATURA	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.151, 20ª ed., 2016. – frutas
	Determinação de Sólidos totais/Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 964.22, 20ª ed., 2016– Vegetais enlatados.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 934.06, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 945.38.B, 20ª ed., 2016.
	Determinação da Umidade – Método da secagem em Estufa a vácuo – LQ :0,3g/100g-	AOAC 925.19, 20ª ed., 2016
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.40, 20ª ed., 2016– Nozes e seus produtos.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 930.09, 20ª ed., 2016– Erva mate, chás e plantas.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,1g/100g	AOAC 945.38.F, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,1g/100g	AOAC 948.22(a), 20ª ed., 2016- Nozes e seus produtos.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.38.C, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 925.51.A, 20ª ed., 2016– Vegetais enlatados.
	Determinação de Cinzas – Método gravimétrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 950.49 Method I, 20ª ed., 2016 - Nozes e seus produtos.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 940.26.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	AOAC.920.100.A, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Acidez graxa – LQ: 1mg KOH/100g	AOAC 939.05.C-Method I, 20ª ed., 2016
	Determinação de Acidez álcool solúvel –LQ: 0,1mL NaOH 1M/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 415/IV, IV ed. , 1ª impressão digital, 2008.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
VEGETAIS IN NATURA	Determinação da Atividade Ureática – LQ: 0,1 unidade de pH	AOCS Ba 9-58, 6ª ed., rev. 2011-2012.
	Determinação da Atividade Ureática – LQ: 0,1 unidade de pH	AACC 22-90.01, 11.ed, 2009.
	Determinação do Índice de acidez –LQ: 0,2mg KOH/g	AOCS Ja 6-55, 6ª ed, rev. 2011-2012 - Lecitina .
FARINHAS	Determinação de Cinzas a 550°C – LQ: 0,4g/100g	AOAC 923.03, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas a 600°C – LQ: 0,4g/100g	AACC 8-12.01, 11.ed., 2009.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.39.B, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Extrato etéreo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.85, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 922.06, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,1g/100g	AOAC 945.39.D, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade. Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 925.09, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade a 130°C - Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC, 925.10, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Sólidos totais e umidade a 130°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AACC 44-15.02, 11ª ed., 2009
	Determinação de Umidade e Sólidos totais a 130°C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 945.39.A, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Acidez graxa – LQ: 1 mg KOH/100g	AOAC 940.22, 20ª ed., 2016
	Determinação da Acidez álcool solúvel – LQ: 0,1mL NaOH 1M/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 415/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação da Atividade Ureática – LQ: 0,1 unidade de pH	AACC 22-90.01, 11. Ed., 2009
FARELOS	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,1g/100g	AOAC 945.38.F, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 945.38.C, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Acidez álcool solúvel –LQ: 0,1mL NaOH 1M/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 415/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Acidez graxa – LQ: 1mg KOH/100g	AOAC 939.05.C-Method I, 20ª ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
FARELOS	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 945.38.B, 20ª ed., 2016
	Determinação da Atividade Ureática – LQ: 0,1 unidade de pH	AOCS Ba 9-58, 6a ed., rev. 2011-2012.
	Determinação da Atividade Ureática – LQ: 0,1 unidade de pH	AACC 22-90.01, 11.ed, 2009.
ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOIDAS	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016
ALIMENTOS PROCESSADOS	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Fibra alimentar total – Método enzimático - LQ: 0,8g/100g	AOAC 991.43, 20ª ed., 2016
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	ISO 1871-2009(E)
	Determinação de Proteína – Método macro Kjeldahl – LQ: 0,4g/100g	AOAC 930.33.A, 20ª ed., 2016– Gelados comestíveis.
	Determinação de Acidez adocada – LQ: 1,1mL NaOH 1M/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 016/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação do Índice de Acidez – LQ: 0,2 mg KOH/g	AOCS Cd 3b-63, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação de Ácidos Graxos Livres (índice de acidez) – LQ: 0,1g ácido oleico/100g	AOCS Ca 5a-40, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação de Ácidos Graxos Livres (índice de acidez) – LQ: 0,1g ácido oleico/100g	AOAC 940.28, 20ª ed., 2016- Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação do Índice de Peróxidos – LQ: 2 meq/Kg	AOCS Cd 8b-90, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação do Índice de Saponificação – LQ: 5mg KOH/g	AOCS Cd 3-25, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação de Matéria Insaponificável – LQ: 0,1g/100g	AOCS Ca 6a-40, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.
	Determinação de Índice de Iodo – método do ciclohexano – LQ: 2	AOCS Cd 1b-87, 6 ed., rev 2011-2012 - Óleos e Gorduras Vegetais.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Cloretos – LQ:0,8g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 028/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Gordura ou extrato etéreo – LQ:0,1g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 032/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Gordura ou Extrato etéreo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 920.97, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura ou extrato etéreo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 945.18.A, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura – Lipídios com hidrólise ácida – Método B – LQ:0,05g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 034/IV, IV ed., 1ª. Impressão digital, 2008
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida - LQ: 0,05g/100g	AOAC 945.44, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Gordura - Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 963.15, 20ª ed., 2016
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 925.12, 20ª ed., 2016– Massas.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 952.06, 20ª ed., 2016– Gelados comestíveis.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida - LQ: 0,05g/100g	AOAC 950.54, 20ª ed., 2016– Molhos.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 935.38, 20ª ed., 2016– Produtos de panificação.
	Determinação de Gordura – Método da hidrólise ácida – LQ: 0,05g/100g	AOAC 935.39-D, 20ª ed., 2016– Produtos de panificação.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo - LQ: 0,3g/100g	AOAC 936.09.B, 20ª ed., 2016– Pós.
	Determinação de Umidade a 105 °C – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 012/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 013/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Umidade - Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 968.11, 20ª ed., 2016
	Determinação de Umidade - Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 979.12, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 931.04, 20ª ed., 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Umidade e Sólidos totais em massa seca - Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 926.07.B, 20ª ed., 2016.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Umidade e Sólidos totais em massa fresca – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 926.07.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Sólidos totais e Umidade – Secagem em estufa aerada – LQ: 0,3g/100g	AOAC 935.36 (a), 20ª ed., 2016– – Produtos de panificação.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade – Secagem em estufa aerada - LQ: 0,3g/100g	AOAC 941.08, 20ª ed., 2016– – Gelados comestíveis.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 935.36.(b), 20ª ed., 2016– – Produtos de panificação.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade – Secagem em estufa a vácuo – LQ: 0,3g/100g	AOAC 935.56, 20ª ed., 2016– – Molhos.
	Determinação de Sólidos totais e Umidade – Secagem em estufa aerada (produtos salgados) ou a vácuo (produtos doces) – LQ: 0,3g/100g	AOAC 935.39.A, 20ª ed., 2016– – Produtos de panificação.
	Determinação de Cinzas– LQ: 0,4g/100g	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – IAL 018/IV, IV ed., 1ª impressão digital, 2008.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 972.15.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 920.93.A, 20ª ed., 2016
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 925.11, 20ª ed., 2016– – Massas.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 930.22, 20ª ed., 2016– – Produtos de panificação.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 935.39.B, 20ª ed., 2016– – Produtos de panificação.
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 930.35.D, 20ª ed., 2016– – Vinagre.
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016 RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Glicídios Redutores, Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006, da S D A, MAPA, Anexo V – Glicídios Redutores em Lactose, Glicídios não redutores em Glicose e Amido – Método A: Lane-Eynon (determinação)
	Determinação de Glicídios Redutores, Totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	AOAC 920.82, 20ª ed., 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Acido Heptadecanóico (C17:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3n6) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tcc) L. Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heneicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-18,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-4,7,10,13,16,19-docosaheptaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Acido Heptadecanóico (C17:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tcc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heneicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-13,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Poder calorífico superior Limite de quantificação: 5kcal/100kg	PO 708.09.010 rev. 05
	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	Instrução Normativa nº 24, de 8 de setembro de 2005, MAPA, S D A. Cad 07 Não Alcoólicos: Cinzas. Método 16. Ed. 1, rev.00

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 940.26.A, 20ª ed., 2016.
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	RDC nº 14, de 28 de março de 2014 – ANVISA
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico – LQ: 0,4g/100g	AOAC 941.12.B, 20ª ed., 2016
	Determinação de Glicídios Redutores, totais e não redutores – Método de Lane-Eynon – LQ :0,7g/100g	Instrução Normativa nº 24, de 08/09/2005, da S D A, MAPA. Edição 1, revisão 0., Cad. 07 Não Alcoólicos: Método 14.
	Gordura total L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura saturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura trans L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura monoinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Gordura poliinsaturada L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 3 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 6 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ômega 9 L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Hexanóico (C6:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Octanóico (C8:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Decanóico (C10:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Undecanóico (C11:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Dodecanóico (C12:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Tridecanóico (C13:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido Tetradecanóico (C14:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Ácido cis-9-tetradecenóico (C14:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Acido Pentadecanóico (C15:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis-10-pentadecenóico (C15:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Hexadecanóico (C16:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-hexadecenóico (C16:1) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heptadecanóico (C17:0) L.Q - 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-10-heptadecenóico (C17:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Octadecanóico (C18:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-6-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-9-octadecenóico (C18:1n9t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans-11-octadecenóico (C18:1t) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-6-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-9-octadecenóico (C18:1n9c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-octadecenóico (C18:1c) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6tc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans-9,12-octadecadienóico (C18:2n6ct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-9,12-octadecadienóico (C18:2n6cc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Eicosanóico (C20:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Acido trans,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ttc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido trans,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-6,9,12-octadecatrienóico (C18:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctt) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido trans,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3tcc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,trans,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ctc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,trans-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3cct) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-11-eicosanóico (C20:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-9,12,15-octadecatrienóico (C18:3ccc) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Heneicosanóico (C21:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-11,14-eicosadienóico (C20:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Docosanóico (C22:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-8,11,14-eicosatrienóico (C20:3n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-13-docosenóico (C22:1n9) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis,cis-11,14,17-eicosatrienóico (C20:3n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14-eicosatetraenóico (C20:4n6) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tricosanóico (C23:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis,cis-13,16-docosadienóico (C22:2) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenóico (C20:5n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
	Acido Tetracosanóico (C24:0) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Acido cis-15-tetracosenóico (C24:1) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
(CONTINUAÇÃO)	Acido cis-4,7,10,13,16,19-docosaheptaenóico (C22:6n3) L. Q – 0,01 g/100g	AOAC.996.06, 20ª ed., 2016. PO.708.06.012 rev.03
XAROPES	Determinação de Cinzas – LQ: 0,4g/100g	AOAC 900.02, 20ª ed., 2016.
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação Total por Espectrometria de Absorção Atômica com Chama	
	Alumínio LQ= 1,0 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – D
	Bário LQ= 0,5 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – D
	Cálcio LQ= 2,0 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Cádmio LQ= 0,02 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Cobalto LQ= 0,2 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Cromo LQ= 0,1 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Cobre LQ= 0,05 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Ferro LQ= 0,1 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Potássio LQ= 2,0 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Magnésio LQ= 0,5 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Manganês LQ= 0,05 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Molibdênio LQ= 1,0 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Sódio LQ= 1,0 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Níquel LQ= 0,1 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Chumbo LQ= 0,1 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Estanho LQ= 0,5 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Antimônio LQ= 0,5 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (CONTINUAÇÃO)	Estrôncio LQ= 0,1 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Zinco LQ= 0,025 mg/L	SMWEWW 22 Edição 2012 Método 3111 – B
	Determinação de cátions em água por cromatografia iônica Li+ – LQ: 0,005 mg/L Ca2+ – LQ: 0,1 mg/L Mg2+ – LQ: 0,02 mg/L Na+ – LQ: 0,05 mg/L K+ – LQ: 0,05 mg/L NH4+ - LQ: 0,05 mg/L	PO.708.06.020 rev 02
	Determinação de ânions em água por cromatografia iônica Cl- – LQ: 0,05 mg/L F- – LQ: 0,05 mg/L SO42- – LQ: 0,05 mg/L PO42- – LQ: 0,05 mg/L NO3- – LQ: 0,05 mg/L NO2- – LQ: 0,01 mg/L	PO.708.06.019 rev.02
PETRÓLEO E DERIVADOS, GÁS NATURAL, ALCÓOL E COMBUSTÍVEIS EM GERAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÓLEO DIESEL	Destilação de produtos de petróleo de combustíveis Método Automático	ASTM D 86/12 NBR 9619/2009
	Densidade/massa específica em combustíveis Faixa: (800,0-900,0) kg/m ³	ASTM D 1298/12b NBR 7148/2001 Versão corrigida: 2014
	Cor (visual)	PO 708.09.002 rev.04
	Aspecto (visual)	PO 708.09.001 rev.04
	Enxofre total em derivados de petróleo Faixa: (0,01-7,00) % m/m	ASTM D 1552/2008
	Ponto de Fulgor Pensky Martens A e B Faixa: (40 a 360) °C	ASTM D 93/13 Proc. A e B NBR 14598/2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PETRÓLEO E DERIVADOS, GÁS NATURAL, ÁLCOOL E COMBUSTÍVEIS EM GERAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
OLEO DIESEL (CONTINUAÇÃO)	Carbono, Hidrogênio e Nitrogênio em Produtos de Petróleo e Lubrificantes Limite de quantificação: 0,01% m/m	ASTM D 5291/10
	Poder Calorífico de Hidrocarbonetos Líquidos Limite de quantificação: 5kcal/kg	ASTM D 4809/13
	Ponto de Fulgor TAG vaso Fechado Faixa: <90°C	ASTM D 56/05(2010) NBR 7974/2007
	Água e Sedimentos em Óleos Combustíveis Faixa: (0 a 30) % v/v	ASTM D 1796/11 NBR 14647/2010
BIODIESEL	Aspecto (visual)	PO 708.09.001, rev.04
	Densidade/massa específica em combustíveis Faixa: (800,0-1000,0) kg/m ³	ASTM D 1298/12b NBR 7148/2001 versão corrigida: 2014
	Índice de acidez por titulação potenciométrica Faixa: (0,1 a 150) mg/gKOH	ASTM D 664/11 a - Proc. B NBR 14448/2013
	Índice de acidez e basicidade pelo Método do Indicador Faixa: (0,00 a 2,00) mg/gKOH	ASTM D 974/14 NBR 14248/2009
	Ponto de Fulgor Pensky Martens Faixa: (60 a 190)°C	ASTM D 93/13 Proc. C NBR 14598/2012
	Carbono, Hidrogênio e Nitrogênio em Produtos de Petróleo e Lubrificantes Limite de quantificação: 0,01% m/m	ASTM D 5291/10
ÁLCOOL ETÍLICO COMBUSTÍVEL	Poder Calorífico de Hidrocarbonetos Líquidos Limite de quantificação: 5kcal/kg	ASTM D 4809/13
	Poder Calorífico de Hidrocarbonetos Líquidos Limite de quantificação: 5kcal/kg	ASTM D 4809/13
	Massa Específica e Teor Alcoólico do Alcool Etílico e suas Misturas com Água Faixa: (750,0-850,0) kg/m ³	NBR 5992/2008 Versão Corrigida: 2009
	Cor em Alcool Etílico Combustível (visual)	PO 708.09.022 - rev.02
	Aspecto em Alcool Etílico Combustível (visual)	PO 708.09.023 - rev.02
	Condutividade Elétrica em Alcool Etílico Faixa: (0-1000) µS/m	NBR 10547/2013
	Alcool Etílico – Acidez Total Faixa: 0-50 mg/L	NBR 9866/2012
	pH em álcool Etílico Hidratado Faixa: 1-13 pH	NBR 10891/2013

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PETRÓLEO E DERIVADOS, GÁS NATURAL, ÁLCOOL E COMBUSTÍVEIS EM GERAL	ENSAIOS QUÍMICOS	
GASOLINA	Massa específica em combustíveis Faixa: (700,0-850,0)kg/m ³	ASTM D 1298/12b NBR 7148/2001 Versão corrigida: 2014
	Teor de álcool Etílico em Gasolina Faixa: 0-100 %v/v	NBR 13992/2008
	Destilação de produtos de petróleo de combustíveis - Método Automático Faixa: até 400°C	ASTM D 86/12 NBR 9619/2009
	Pressão de vapor (Mini Reid) a 37,8°C Faixa: 0-130 kPa	ASTM D 5191/13
COMBUSTÍVEL SÓLIDO	Teor de Carbono, hidrogênio e nitrogênio Limite de quantificação: 0,01% m/m	ASTM D 5373/2014
	Matérias voláteis LQ: 0,01% m/m	PO 708.09.012 rev.05
	Poder calorífico superior e inferior Limite de quantificação: 5kcal/kg	ASTM D 5865/12
	Cinzas LQ: 0,01% m/m	PO 708.09.013 rev.07
	Carbono fixo LQ: 0,01% m/m	PO 708.09.015 rev.04
	Umidade: livre, residual, de higroscopia e total. LQ: 0,01% m/m	PO 708.09.011 rev.05
	Enxofre total Faixa: (0,01-30) % m/m	ASTM D 4239/13 ASTM D 5016/08
	Fusibilidade das Cinzas de Carvão e Refratários	DIN 51730/2007 (2009)
PRODUTOS QUÍMICOS	ENSAIOS QUÍMICOS	
FERTILIZANTES	Determinação de Fósforo Total por gravimetria LQ:1,2%	Instrução Normativa nº. 03 de 26 de janeiro de 2015 – Ministério da Agricultura e Abastecimento
PRODUTOS SANEANTES	Determinação de Teor de Cloro Ativo em soluções de hipoclorito de sódio – Método titulométrico LQ: 0,25%	PO. 708.01.004 rev 07
	Determinação de surfactante aniônico por volumetria LQ = 0,1%	ISO 2271:1989
	Determinação de surfactante catiônico por volumetria LQ = 0,1%	ISO 2871-2:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0145	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS RELACIONADOS À SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CREMES PROTETORES DE SEGURANÇA CONTRA AGENTES QUÍMICOS	Determinação potenciométrica do pH Faixa: 2,00 a 10,00 (25°C)	ABNT NBR 16276:2016, item 4.2 Farmacopeia Brasileira, 5ª edição, 2010, capítulo 5.2.19
	Determinação da densidade – método do picnômetro Faixa: 0,7 a 1,4 g/mL	ABNT NBR 16276:2016, item 4.3 Farmacopeia Brasileira, 5ª edição, 2010, capítulo 5.2.5
	Determinação de perda por dessecação por gravimetria LQ: 0,1%(m/m)	ABNT NBR 16276:2016, item 4.4 Farmacopeia Brasileira, 5ª edição, 2010, capítulo 5.2.9
	Determinação da solubilidade – Propriedade água resistente Ensaio qualitativo	ABNT NBR 16276:2016, item 4.6
	Ensaio de Barreira Protetora frente a solventes orgânicos Ensaio qualitativo	ABNT NBR 16276:2016, item 4.7
	Ensaio de Barreira Protetora frente a ácidos e bases Ensaio qualitativo	ABNT NBR 16276:2016, item 4.8
PRODUTOS DE BORRACHA E PLÁSTICO	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
EMBALAGENS PLÁSTICAS E MATERIAIS PLÁSTICOS	Determinação de Migração total LQ:1 mg/kg LQ:0,1mg/dm ²	RDC 51/2010 – ANVISA EN 1186-1:2002 EN 1186-3:2002 EN 1186-14:2002
CELULOSE/PAPEL E PRODUTOS DE PAPEL	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
PAPEL E CARTÃO	Determinação da gramatura	NBR NM-ISO 536/2000 Errata 1:2002
	Determinação das propriedades de tração pelo método da velocidade constante de alongamento (20 mm/min)	NBR NM-ISO 1924-2/2012
PAPEL PARA FINS SANITÁRIOS	Determinação da resistência à tração a úmido	NBR 15010/2003
*****	*****	*****