

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 27

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

BIOAGRI AMBIENTAL LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
ÁGUAS BRUTAS, TRATADAS, RESIDUAIS E PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloreto por método argentométrico. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 4500Cl-B
	Determinação de pH por método eletrométrico. Faixa de trabalho: 2,0 a 13,0	LANARA - Portaria nº01, Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos, 1981. Método XXIII -3.
	Determinação de Condutividade eletrolítica. LQ: 1 µS/cm	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2510B
	Determinação de Demanda Química de Oxigênio pelo método de refluxo fechado seguido de espectrofotometria. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 5220D
	Determinação de Dureza, pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2340C
	Determinação de Oxigênio Consumido em Matéria Orgânica pelo método de Redução por Permanganato de Potássio. LQ: 0,5 mg/L	LANARA - Portaria nº01, Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos, 1981. Método XXIII-5
	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico. LQ: 0,1 NTU	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2130B
	Determinação de Sólidos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2540B
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem a 103-105 °C. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2540D

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

Em, 20/12/2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUAS BRUTAS, TRATADAS, RESIDUAIS E PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Sólidos Fixos e Voláteis (Sólidos Totais Fixos, Sólidos Totais Voláteis, Sólidos Dissolvidos Fixos, Sólidos Dissolvidos Voláteis, Sólidos Suspensos Fixos e Sólidos Suspensos Voláteis) por ignição a 550°C. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2540E
	Determinação de Sólidos Totais Dissolvidos por secagem a 180 °C. LQ: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2540C
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1 ml/L	SMWW, 22ª Edição, Método 2540F
	Determinação de Nitrito Total pelo método Colorimétrico LQ: 0,01 mg/L (como N) LQ: 0,033 mg/L (como NO <sub>2</sub> )	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 4500NO <sub>2</sub> -B
	Determinação de Nitrato Total pelo método Colorimétrico. LQ: 0,30 mg/L (como N) LQ: 1,3 mg/L (como NO <sub>3</sub> )	ITFA 10, Rev.9.0
	Determinação de Ferro Total pelo método Colorimétrico. LQ: 0,08 mg/L	ITFA 15, Rev.8.0
	Determinação de Surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS). LQ: 0,08 mg/L	ITFA 16, Rev.9.0 SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 5540C
	Determinação de Cloro Residual Livre, Monocloramina, Cloraminas Totais e Cloro Total pelo método Colorimétrico DPD. LQ: 0,01 mg/L	ITFA 56, Rev.1.0
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método colorimétrico com fenato. LQ: 0,1 mg/L (como N) LQ: 0,12 mg/L (como NH <sub>3</sub> )	SMWW, 22ª Edição, 2012 Método 4500NH <sub>3</sub> F
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método Titulométrico. LQ: 0,1 mg/L LQ: 0,12 mg/L (como NH <sub>3</sub> )	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 4500NH <sub>3</sub> C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUAS BRUTAS, TRATADAS, RESIDUAIS E PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Alumínio pelo método Colorimétrico. LQ: 0,1 mg/L	ITFA 23, Rev.8.0
	Determinação da Cor Aparente pelo método da comparação visual. LQ: 5 CU	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2120B
	Determinação da Cor e Cor Verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único. LQ: 5 CU	SMWW, 22ª Edição, 2012, Método 2120C
	Determinação de sulfatos pelo método turbidimétrico. L.Q.: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500SO4 2- E.
	Determinação de Alcalinidade Total, Hidróxidos, Carbonatos, Bicarbonatos pelo método titulométrico. L.Q.: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 2320B.
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico. L.Q.: 0,05 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500F- D,
	Determinação de dureza a magnésio e cálcio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ). L.Q.: 5 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 3500-Mg e 3500-Ca.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria. LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de Cálcio por titulometria. LQ: 0,05 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999. Método B.
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS. LQ: 12,30 mg/kg	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 2,00 mg/kg	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína pelo método Kjeldahl. LQ: Proteína: 1,60 g/100 g LQ: Nitrogênio: 0,25 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999. ITFO 45 rev. 2.0
	Determinação da Relação Umidade/Proteína por Gravimetria/Kjeldahl/Cálculo. LQ: umidade: 0,50 g/100g LQ: proteína; 1,60 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº08, de 11/03/2009.  MAPA, Instrução Normativa nº25, de 19/07/2013.
	Determinação de amido pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,55 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999. Método A.
	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de Glicídios Não Redutores em Sacarose e Glicídios totais pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,06 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação do Índice de Peróxido por titulometria. LQ: 0,30 meq/kg	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de Lipídios pelo método Butirômetro de leite. LQ: 0,45 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999- Método B.
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr). LQ: 0,08 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999 – MAPA - Método B.
	Determinação de Lipídios por extração com solvente orgânico. LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999 - Método A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS	Determinação de Dripping Test por gravimetria.	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999 - Nota técnica 001/SFQ/2011
	Determinação qualitativa pela prova de cocção.	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação qualitativa de gás sulfídrico – Teste de Éber.  Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação da acidez pelo método titulométrico. L.Q. Acidez ácido láctico: 0,13g/100g L.Q. Acidez SAN: 0,36%	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de trabalho: 2,0 a 12,0	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de bases voláteis totais por destilação. L.Q.: 1,05 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação de cálcio pelo método oxidimétrico. L.Q.: 0,13 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
	Determinação qualitativa de formaldeído. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº20, de 21/07/1999.
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Umidade por gravimetria. LQ.: 0,50 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria.  LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de Trabalho: 2,0 a 12,0	LANARA - Portaria nº01, Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos, 1981. Método XI-3
	Determinação de Lipídios por extração com solvente.  LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr). LQ: 0,08 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria. LQ: 0,30 meq/kg	LANARA - Portaria nº01, Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos, 1981 Método VIII-5
	Determinação de Nitrogênio total e Proteína pelo método Kjeldahl. LQ: Proteína: 1,60 g/100 g LQ: Nitrogênio: 0,25 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação qualitativa pela prova de cocção.	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação qualitativa de amônia -Prova de Éber e/ou Teste de Nessler. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação de acidez na gordura pelo método titulométrico. L.Q. Acidez ácido oleico: 0,08 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº25, de 02/06/2011.
	Determinação qualitativa da rancidez por reação de Kreiss. Positivo/Negativo	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de bases voláteis totais por destilação. L.Q.: 0,25 g/100g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Nitrogênio total e Proteína pelo método Kjeldahl. LQ: Nitrogênio: 0,07 g /100 g LQ: Proteína: 0,40 g /100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. ITFQ 45 rev.2.0
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria . LQ: 0,25 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de trabalho: 2,0 a 12,0	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de cloretos por argentometria. LQ: 0,04 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de cloretos. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa pela prova do álcool-alizarol (Prova de Estabilidade ao Álcool). Estável/Não Estável	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de amido. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006
	Determinação qualitativa pela prova de fervura. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de Neutralizantes da Acidez. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de Peroxidase. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método B.
	Determinação de Acidez Titulável de Leite Fluido por titulometria. LQ: 0,01 g Ácido Láctico/100 mL	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A.
	Determinação de Acidez Titulável da Manteiga por titulometria. LQ: 0,30 g Solução Alcalina Normal/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Acidez Titulável de Queijo por titulometria. LQ: 0,30 g Ácido Láctico/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Acidez Titulável de Creme de Leite, Doce de leite e leite condensado por titulometria. LQ: 0,30 g Ácido Láctico/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Densidade a 15 °C por termodensímetro. Faixa de trabalho: 1,015 a 1,040 g/cm <sup>3</sup>	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Extrato Seco Total e Desengordurado por gravimetria. LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,80 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação da Depressão no Ponto de Congelamento. Faixa: - 0,422 a - 0,621 °H	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,76 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação de matéria gorda em extrato seco pelo método de cálculo. LQ: Não Aplicável.	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de Glicídios não Redutores em Sacarose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 1,75 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação de Amido pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação de Glicídios Totais em Glicose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 2,30 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose pelo método Lane Eynon por titulometria. LQ: 0,52 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Lipídios por hidrólise alcalina - método Roesse Golttlieb. LQ: 0,25 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método A
	Determinação de Lipídios em Leite Fluido pelo método Butirométrico. LQ: 0,1 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método C.
	Determinação de Lipídios em Leite Desidratado pelo método Butirométrico. LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método D.
	Determinação de Lipídios em Queijo pelo método Butirométrico. LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método H.
	Determinação de Lipídios em Creme de Leite pelo método Butirométrico. LQ: 1 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006. Método B.
	Determinação qualitativa de Formaldeído. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação da Umidade e Voláteis e Sólidos Totais por gravimetria. LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de Sacarose. Positivo/Negativo	LANARA - Portaria nº01, 1981. Método XIV -15.2.
	Determinação qualitativa de álcool etílico. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação qualitativa de cloro e hipoclorito. Positivo/Negativo	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS. L.Q.: 2,85 mg/Kg	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de nitratos por espectrofotometria no UV/VIS. L.Q.: 14,00 mg/Kg	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. L.Q.: 0,35 meq/Kg	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
	Determinação de lipídios pelo método Schmid Bondzynski. L.Q.: 7,70 g/100g	MAPA, Instrução Normativa nº68, de 12/12/2006.
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa de trabalho: 2,0 a 12,0.	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria. L.Q.: 0,12 g/100g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria UV/Vis. L.Q.: 0,15 mg/Kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed.IV, 2005.  AOAC Official Methods of Analysis. Method 980.23. 20th ed. 2016.
	Determinação qualitativa de hidroximetilfurfural – Reação de Fiehe. Positivo/Negativo	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. L.Q.: 5,60 meq/Kg	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de glicídios redutores em glicose pelo método titulométrico. L.Q.: 3,60 g/100g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de glicídios não redutores em sacarose pelo método titulométrico. L.Q.: 0,85 g/100 g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação da umidade por refratometria. L.Q.: 13 g/100g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA. AOAC Official Methods of Analysis. Method 969.38 20th ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS COLMÉIA	DA Determinação qualitativa pela Prova de Lund por precipitação. Presença/Ausência	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação de insolúveis por gravimetria. L.Q.: 0,03 g/100g	Portaria n ° 01, de 07 de outubro de 1981 – LANARA.
	Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria UV/Vis. L.Q.: 0,72 Gothe	AOAC Official Methods of Analysis. Method 958.09. 20th ed. 2016. Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed.IV, 2005.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína pelo método Kjeldhal. L.Q.: 0,45 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. ITFQ 45 rev.2.0
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria. L.Q.: 0,15 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria n°108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico. L.Q.: 0,13 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria n°108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação de amido pelo método titulométrico. L.Q.: 0,70 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria n°108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria. L.Q.: 0,90 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria n°108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação de lipídios por extração com solvente. L.Q.: 3,40 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria n°108, de 04 de setembro de 1991. MAPA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de fósforo por espectrofotometria. UV/Vis. L.Q.: 9,40 mg/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria nº108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. L.Q.: 0,20 mg NaOH/g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria nº108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
	Determinação do índice de peróxido pelo método titulométrico. L.Q.: 0,35 meq/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos analíticos. Portaria nº108, de 04 de setembro de 1991. MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; LÁCTEOS; BEBIDAS	Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria. L.Q.: 0,11 g/100g	AOAC International. Method 941.12. 20th Ed. 2016.
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇUCAR E DERIVADOS	Determinação de pH por método eletrométrico. Faixa de trabalho: 2,0 – 13,0	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23, 2009.
	Determinação de umidade e matérias voláteis por gravimetria. L.Q.: 0,03 %	ICUMSA GS2/1/3/9/-15, 2007.
	Determinação Brix pelo método refratrométrico. L.Q.: 0,1 °Brix	ICUMSA GS4/3/8-13, 2009.
	Determinação do teor de açúcares redutores pelo Método Knight e Allen. L.Q.: 0,002%	ICUMSA Method GS2/3/9-5, 2011.
	Determinação de amido pelo método espectrofotométrico. L.Q.: 27 mg/kg	ICUMSA GS1/16, 2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS AÇUCAR E DERIVADOS	Determinação de cinzas condutimétricas por condutometria. L.Q.: 0,010%	ICUMSA G2/3-17, 2002. ICUMSA GS1/3/4/7/8-13, 1994.
	Determinação de Cor ICUMSA pelo método espectrofotométrico. L.Q. 2 UI	ICUMSA GS2/3-10, 2011. ICUMSA GS9/1/2/3-8, 2011. ICUMSA GS2/3-9, 2005. ICUMSA GS1/3-7, 2011.
	Determinação da turbidez UI pelo método nefeleométrico. L.Q.: 3 UI	ICUMSA GS2/3-18, 2013.
	Determinação de sulfito (dióxido de enxofre) pelo método espectrofotométrico. L.Q.: 3,5 mg/kg	ICUMSA GS2/1/7/9-33, 2011.
	Determinação de dextrana pelo método espectrofotométrico. L.Q.: 20 mg/kg	ICUMSA GS 1/2/9-15, 2015.
	Teste do floco ácido (teste dos 10 dias), potencial de flocos. Positivo / Negativo	ICUMSA GS2/3-40 A, 2007.
	Determinação de resíduo insolúvel /sedimentos pelo método gravimétrico. L.Q.: 2 mg/kg	ICUMSA GS2/3/9-19, 2007.
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA DE HEMODIÁLISE	Endotoxina (Qualitativa). LQ: 0,25 UE	ITMB 29, rev.10.0
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA, ÁGUA RESIDUAL	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	ISO 14189: 2013
	Bactérias heterotróficas à 22°C e à 36°C –Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA, ÁGUA RESIDUAL	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000– Part 2.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 16266:2006.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1,1 NMP/100 mL	ISO 9308-1: 2014– Part 1.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<i>Salmonella</i> spp. : Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 19250:2010.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ÁGUA DE CHILLER	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	USDA. FSIS. MLG 4C.03. 2011. AOAC Official Methods of Analysis. 2003.09.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® UP Salmonella (SPT)).	AOAC Certificate Nº 2013.01 VIDAS® UP Salmonella (SPT). 2011. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS DE SUPERFÍCIE EQUIPAMENTOS CARÇAÇAS)	<i>Salmonella</i> spp. : Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579:2017.
PESCADO E PRODUTOS DA PESCA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (BAX®Automated System).	USDA. FSIS. MLG 4C.03. 2011. AOAC Official Methods of Analysis. 2003.09.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
CÁRNEOS E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy).	AOAC Certificate Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Presença/Ausência	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Microbiological Methods. 17.10.11. AOAC Official Method 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
AMBIENTAIS (SWABS DE SUPERFÍCIE EQUIPAMENTOS CARÇAÇAS)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2: 2017.
AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS DE SUPERFÍCIE EQUIPAMENTOS CARCAÇAS)	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 21527-1:2008.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	Micro-organismos viáveis a 30°C: Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833: 2013.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 7937: 2004.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	Bactérias Sulfito Redutoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 15213: 2003.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	

**ACREDITAÇÃO CANCELADA**

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS DE SUPERFÍCIE EQUIPAMENTOS CARCAÇAS)	Mesófilos aeróbios a 35 °C: Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 7. 5th ed., 2015.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes totais- Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes termotolerantes- Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C NF V08-060 (April 2009): Microbiology - General Guidance for the Enumeration of fecal Coliforms - Colony Count Technique at 44°C.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Aerobic Count Plate). LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 0,06 UFC/cm <sup>2</sup> 10 UFC/swab 25 UFC/esponja.	ISO 7932: 2004.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2: 2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação Quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003.
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008.
	Micro-organismos viáveis a 30°C: Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833: 2013.
	Mesófilos aeróbios 35 °C - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937: 2004.
	Bactérias Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes totais - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2017.
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C NF V08-060 (April 2009): Microbiology - General Guidance for the Enumeration of fecal Coliforms - Colony Count Technique at 44°C.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed., 2015.
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003.
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2: 2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008.
	Micro-organismos a 30 °C: Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833: 2013.

**ACREDITAÇÃO CANCELADA**

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Mesófilos aeróbios a 35 °C – Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12.20 <sup>th</sup> ed. 2017.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937: 2004.
	Bactérias Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2017.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5 <sup>th</sup> ed., 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. L.Q.: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E PROCESSADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2: 2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008.
	Micro-organismos a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833: 2013.
	Mesófilos aeróbios 35 °C – Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937: 2004.
	Bactérias Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™) LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes totais - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C NF V08-060 (April 2009): Microbiology - General Guidance for the Enumeration of fecal Coliforms - Colony Count Technique at 44°C

ACREDITAÇÃO CANCELADA

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E PROCESSADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 5th ed., 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. L.Q.: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Estafilococos coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003.
	<i>Estafilococos coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 2003.11.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2: 2017.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008.
	Micro-organismos a 30 °C: Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013.
	Mesófilos aeróbios 35 °C – Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.12.20 <sup>th</sup> ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7937: 2004.
	Bactérias Sulfito Redutoras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 15213: 2003.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7932: 2004.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™).  LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes totais - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™).  LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08.20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem (Petrifilm™).  LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C NF V08-060 (April 2009): Microbiology - General Guidance for the Enumeration of fecal Coliforms - Colony Count Technique at 44°C.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	MAPA. Instrução normativa Nº 62, de 26/08/2003.
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 7. 5 <sup>th</sup> ed., 2015.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.  L.Q.: 10 UFC/g	ISO 6611:2004.

**ACREDITAÇÃO CANCELADA**

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b> Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. L.Q.: 10 UFC/g	ISO 4832: 2006.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. L.Q.: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
OVOS E DERIVADOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy). Presença/Ausência	AOAC Certificate Nº 2011.03. VIDAS® Salmonella (SLM). 2011.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Presença/Ausência	ISO: 6579: 2017.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). L.Q.: 10 UFC/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5th ed., 2015.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. L.Q.: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. L.Q.: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 1999/ Amd 1: 2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Identificação histológica – Método por microscopia óptica. Ensaio qualitativo.	ITMM 04 rev.4.0
	Identificação de matéria macroscópica – Método por observação direta e microscopia. Ensaio Qualitativo.	ITMM 06 rev.1.0
ALIMENTOS PROCESSADOS ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU	Sujidades em cacau e chocolate – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 965.38. 20th Ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>  Sujidades em produtos de panificação – Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 972.37; 972.36 e 970.70 -20th Ed. 2016.
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Sujidades em massas alimentícias – Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 969.41. 20th Ed. 2016.
OLEOS E GORDURAS VEGETAIS E ANIMAIS	Sujidades em óleos e gorduras – Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	ITMM 43 rev.1.0
AÇUCAR E DERIVADOS	Sujidades em açúcar e derivados – Método de filtração e flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 945.80 e 971.34. 20th Ed. 2016.
	Sujidades xaropes, melado e mel – Método de filtração. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 945.79. 20th Ed. 2016.
ALIMENTOS PROCESSADOS SAL E ADITIVOS	Sujidades em sal e aditivos– Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	ITMM 35 rev.4.0 ITMM 07 rev.1.0
MOLHOS	Sujidades em molhos – Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 992.12. 20th Ed. 2016.
	Detecção de fungos e micelas pelo método Howard.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 945.90; 965. 41; 945.92 . 20th Ed. 2016.
ALIMENTO INFANTIL	Sujidades em alimento infantil – Método de flutuação. Ensaio qualitativo.  Presença/Ausência	AOAC International. Method 970.73. 20th Ed. 2016.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>		
GELÉIAS E COMPOTAS	Sujidades em geleias e compotas – Método de filtração. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 950.89. 20th Ed. 2016.	
LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Sujidades em leite e produtos derivados – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 960.49. 20th Ed. 2016.	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHA DE TRIGO	Sujidades em farinha (branca) (pré e pós moagem) – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 972.32. 20th Ed. 2016.	
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sujidades em farinha de trigo integral – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 993.26. 20th Ed. 2016.	
FARINHA DE MILHO	Sujidades em farinha de milho e fubá – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 965.39 B. 20th Ed. 2016.	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHA DE SOJA	Sujidades em farinha de soja – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 972.33. 20th Ed. 2016.	
FARINHAS EM GERAL	Determinação de ovos de insetos em farinhas – Método de peneiramento. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 940.34. 20th Ed. 2016.	
GRÃOS E SEMENTES	Sujidades em grãos e sementes – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 950.86. 20th Ed. 2016.	
	Sujidades em pasta de amendoim – Método de sedimentação/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 968.35. 20th Ed. 2016.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
GRÃOS E SEMENTES	Sujidades em cevada, aveia e mistura de cereais desidratados – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 980.27. 20th Ed. 2016.
	Sujidades em nozes – Método de sedimentação/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 968.33 a. 20th Ed. 2016.
AMIDO	Sujidades em amido – Método da peneiragem. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 972.35. 20th Ed. 2016.
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Sujidades em café torrado e moído – Método de sedimentação / flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 988.16. 20th Ed. 2016.
	Determinação de cascas e paus em café – Método gravimétrico e microscopia. L.Q.: 0,12 g/100g	ITMM 57 rev.1.0
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Sujidades em condimentos e especiarias – Método de sedimentação / flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	ITMM 50 rev.4.0
VEGETAIS E FRUTAS IN NATURA	Sujidades em coco picado ou em pedaços – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 978.19. 20th Ed. 2016.
	Sujidades em cogumelos – Método de peneiramento. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 967.24. 20th Ed. 2016.
	Sujidades em tomates e seus produtos – Método de filtração/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 955.46. 20th Ed. 2016.
	Sujidades em polpas de frutas – Método de filtração/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	ITMM 22 rev.1.0

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 587</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
VEGETAIS E FRUTAS IN NATURA	Sujidades em congelados de frutas – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 969.42. 20th Ed. 2016.
	Sujidades em frutas desidratadas, em calda, cristalizadas ou glaceadas– Método de filtração/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	ITMM 23 rev.1.0
	Pesquisa de parasitas em vegetais higienizados. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	ITMM 63 rev.1.0
	Sujidades em chás – Método de flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 981.18; 975.49; 960.51; 965.40 20th Ed. 2016.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Sujidades em carnes e produtos cárneos – Método de digestão enzimática. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 973.60. 20th Ed. 2016.
	Deteção de subprodutos de origem animal em misturas de ingredientes para alimentação animal por microscopia. Presença/Ausência	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 69, de 23/09/2003.
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Sujidades em sucos cítricos e abacaxi – Método de filtração/flutuação. Ensaio qualitativo. Presença/Ausência	AOAC International. Method 970.72. 20th Ed. 2016.
	-----	

ACREDITAÇÃO CANCELADA