



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 43

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

AMBIENTALE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA - EPP

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0698

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;  
ÁGUA RESIDUAL

Determinação de Sódio pelo método fotométrico de  
emissão de chama  
LQ: 4,5 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método  
3500-Na B

Determinação de Potássio pelo método fotométrico de  
emissão de chama  
LQ: 4,5 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método  
3500-K B

Determinação de fósforo total, fosfato total e orto-  
fosfato (fosfato) pelo método colorimétrico com cloreto  
estanso  
LQ: 0,20 mg/L de fósforo total;  
LQ: 0,50 mg/L de fosfato total e orto-fosfato (fosfato)

SMWW, 24ª Edição, Método  
4500-P D

Determinação da Demanda Química de Oxigênio pelo  
método do Refluxo Fechado seguido de  
Espectrofotometria  
LQ: 20 mg/L

QAM.IT.FQ.16A

Determinação de Cloretos pelo método argentométrico  
LQ: 5,0 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método  
4500-Cl B

Determinação da Alcalinidade pelo método titulométrico  
(alcalinidade total, a carbonatos, a bicarbonatos e  
hidróxidos)  
LQ: 2 mg/L (Presença)  
LQ: 0 (Por definição na Ausência)

SMWW, 24ª Edição, Método  
2320 B

Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com  
fenantrolina  
LQ: 0,2 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método  
3500-Fe B

Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com  
modificação com azida  
LQ: 0,1 mg/L

SMWW 24ª Edição, Método  
4500-O C

Determinação de Manganês pelo método colorimétrico  
com persulfato  
LQ: 0,1 mg/L

SMWW, 24ª Edição, Método  
3500-Mn B

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

Em, 04/04/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L em N-NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> LQ: 0,16 mg/L em NO <sub>2</sub> <sup>-</sup>	SMWW, 24ª Edição, Método 3500- NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> B
	Determinação de Cor Verdadeira pelo método Espectrofotométrico – Comprimento de onda único LQ: 10 UC (mg Pt-Co/L)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C
	Determinação de oxigênio consumido em meio ácido (matéria orgânica) pelo método titulométrico LQ: 1 mg O <sub>2</sub> /L	ABNT NBR 10739/1989
	Determinação de Nitrato pelo método Colorimétrico com Ácido Fenoldissulfônico LQ: 0,20 mg/L em N-NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> LQ: 0,89 mg/L em NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	ABNT NBR 12620:1992
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem a 180 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de Sólidos Totais por secagem a 103 - 105 °C LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D
	Determinação de Sólidos Fixos e Voláteis por ignição a 550°C LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 E
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,3 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F
	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,12 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 a 12,00	QAM.IT.FQ.02A
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias LQ: 2,0 mg/L	ABNT NBR 12614/1992
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-F D
	Determinação de óxido de silício pelo método colorimétrico com molibdo-silicato LQ: 4,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-SiO <sub>2</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 0698</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>	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 20 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-SO <sub>4</sub> E
	Determinação de nitrogênio Kjeldahl pelo método semimicro Kjeldahl LQ: 4,25 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-N <sub>org</sub> C
	Determinação de nitrogênio total pelo método do persulfato LQ: 2,0 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-N C
	Determinação de nitrogênio total pelo método de cálculo LQ: 4,50 mg/L	ABNT NBR 13796:1997
	Determinação de cor aparente pelo método espectrofotométrico – comprimento de onda único LQ: 10 UC (mg Pt-Co/L)	QAM.IT.FQ.13A
	Determinação da condutividade eletrolítica (elétrica) LQ: 5,00 µS/cm	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2510 B
	Determinação de nitrato pelo método espectrométrico de derivada secundária no ultravioleta LQ: 1,00 mg/L em N-NO <sub>3</sub> LQ: 4,45 mg/L em NO <sub>3</sub>	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 4500-NO <sub>3</sub> C
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet / óleos e graxas totais LQ: 10 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 5520 D
	Determinação de hidrocarbonetos (óleos minerais) pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas / óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos) LQ: 10 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 5520 F
	Determinação de óleos e graxas vegetais e gorduras animais após a quantificação de óleos e graxas e hidrocarbonetos (óleos minerais) LQ: 10 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> Edição, Método 5520 F
	Determinação da Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7 mg/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 2340 C
	Determinação de Cálcio titulometria com EDTA LQ: 1,20 mg/L LQ: 3,00 mg/L se expresso como CaCO <sub>3</sub> (dureza de cálcio)	SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 3500-Ca B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ) LQ: 1,00 mg/L LQ: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO <sub>3</sub> , ou, dureza de magnésio)	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de dióxido de carbono e formas de alcalinidade por meio de cálculo LQ: 0,02 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-CO <sub>2</sub> D
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal pelo método colorimétrico com fenato LQ: 0,08 mg/L em N-NH <sub>3</sub> LQ: 0,10 mg/L em NH <sub>3</sub>	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH <sub>3</sub> F
	Determinação de Cor Aparente pelo método de comparação visual LQ: 5 UC (mg Pt-Co/L)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,16 mg MBAS/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5540 C
<b><u>SAUDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE; ÁGUA PARA DIÁLISE; DIALISATO	Determinação de Sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 4,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de Potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 4,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação da Dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de Cálcio por titulometria com EDTA LQ: 1,20 mg/L LQ: 3,00 mg/L se expresso como CaCO <sub>3</sub> (dureza de cálcio)	SMWW 24ª Edição, 3500-Ca B
	Determinação de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ) LQ: 1,00 mg/L LQ: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO <sub>3</sub> , ou, dureza de magnésio)	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de Ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Fe B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método titulométrico LQ: 5,00 mg/L em N-NH <sub>3</sub> LQ: 6,10 mg/L em NH <sub>3</sub>	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH <sub>3</sub> C
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,4 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5540 C
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 2340C
	Determinação de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ) LQ: 1,00 mg/L LQ: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO <sub>3</sub> , ou, dureza de magnésio)	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Mg
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 1,20 mg/L LQ: 3,00 mg/L se expresso como CaCO <sub>3</sub> (dureza de cálcio)	SMWW 24ª Edição, 3500-Ca B
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
RESÍDUOS LIQUIDOS	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método colorimétrico com fenato LQ: 0,08 mg/L em N-NH <sub>3</sub> LQ: 0,10 mg/L em NH <sub>3</sub>	SMWW 24ª Edição, Método 4500-NH <sub>3</sub> F
	Determinação de pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Fe B
	Determinação de Nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,05 mg/L em N-NO <sub>2</sub> LQ: 0,16 mg/L em NO <sub>2</sub>	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-NO - B
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,5 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 5540 C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (ou Amônia) pelo método titulométrico LQ: 5,00 mg/L em N-NH <sub>3</sub> LQ: 6,10 mg/L em NH <sub>3</sub>	SMWW 24ª Edição, Método 4500-NH <sub>3</sub> C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
RESÍDUOS LIQUIDOS	Determinação de Sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 4,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de Potássio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ: 4,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação de fósforo total, fosfato total e orto-fosfato (fosfato) pelo método colorimétrico com cloreto estansoso LQ: 0,20 mg/L de fósforo total; LQ: 0,50 mg/L de fosfato total e orto-fosfato (fosfato)	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P D
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 7,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação de Magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO <sub>3</sub> ) LQ: 1,00 mg/L LQ: 4,00 mg/L (se expresso como MgCO <sub>3</sub> , ou, dureza de magnésio)	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Mg B
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 1,20 mg/L LQ: 3,00 mg/L se expresso como CaCO <sub>3</sub> (dureza de cálcio)	SMWW 24ª Edição, Método 3500-Ca B
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 a 12,00	QAM.IT.FQ.02A
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias LQ: 20 mg/L	ABNT NBR 12614:1992
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com modificação com azida LQ: 0,1 mg/L	QAM.IT.FQ.43A
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-F D
	Determinação de óxido de silício pelo método colorimétrico com molibdo-silicato LQ: 4,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-SiO <sub>2</sub> C
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 20 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-SO <sub>4</sub> E

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
RESÍDUOS LIQUIDOS	Determinação de nitrogênio pelo método semimicro Kjeldahl LQ: 4,25 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-N <sub>org</sub> C
	Determinação de nitrogênio total pelo método do persulfato LQ: 2,0 mg/L	SMWW 24ª Edição, Método 4500-N C
	Determinação de nitrogênio total pelo método semimicro de Kjeldahl LQ: 4,50 mg/L	ABNT NBR 13796:1997
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 5,00 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet / óleos e graxas totais LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 D
	Determinação de hidrocarbonetos pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas / óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos) LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 F
	Determinação de óleos e graxas vegetais e gorduras animais após a quantificação de óleos e graxas e hidrocarbonetos (óleos minerais) óleos e graxas / óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos) LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 F
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cinzas/ resíduo mineral fixo / resíduo mineral por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1841-1:1996
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.
	Determinação de Valor Energético por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003.
	Determinação qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Método 1.4

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016		Folha: 8
<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0698</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 983.19
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colometria	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método - 931.08
	Determinação do Teor de Ossos por gravimetria LQ: 11,0 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.27
	Determinação de Glicídios não Redutores em Sacarose por titulometria LQ: 0,48 g/100g	QAM.IT.FQ.06 C
	Determinação de Glicídios Totais em Glicose por titulometria LQ.:1,27 g/100g	QAM.IT.FQ.06 C
	Determinação de Glicídios Redutores em Glicose por titulometria LQ: 0,83 g/100g	QAM.IT.FQ.05 C
	Determinação de Amido e Carboidratos totais por espectrofotometria UV/Vis LQ: 1,1 g/100g para amido LQ: 1,3 g/100g para carboidrato total	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022 – Método 1.6
	Determinação de Amido por titulometria LQ: 0,52 g/100g	ISO 5554:1978
	Determinação de Nitrito e Nitrato por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrito Total por espectrofotometria UV- Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 3091:1975
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV-Vis L.Q: 0,001g/100g	ISO 2918:1975
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 1442:1997



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação da Acidez por titulometria LQ:0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.05 C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 – 12	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão de Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Lipídeos/gorduras por gravimetria LQ: 0,8 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Lipídeos em Carnes em butirômetro de Gerber LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de Ácido Sórico e seus Sais por espectrofotometria LQ: 0,0025 g/100g	QAM.IT.FQ.26-C
	Determinação da relação U/P em aves por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.16 QAM.FQ.IT.23 C
	Determinação de Relação Umidade / Proteína por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.25 QAM.FQ.IT.23 C
	Determinação do Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,50 meq/kg de gordura	ISO 3960:2017 QAM IT FQ 07 G
	Determinação do teor de Líquido pelo teste de gotejamento (Dripping Test) LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.28
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de Atividade de água Faixa de 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
LACTEOS	Determinação da Acidez em creme de leite por titulometria LQ: 0,10 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 947.05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LACTEOS	Determinação da Acidez em Leite Fermentado, Iogurte e Bebidas Lácteas por titulação potenciométrica LQ: 0,10 g/100g	ISO 11869:2012 / IDF 150:2012
	Determinação da Acidez em Manteiga (Extra e Primeira Qualidade), Margarina e Gordura anidra do Leite (Butter Oil) por titulometria LQ: 0,10 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 471/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação da Acidez em Manteiga por titulometria LQ: 0,10 g/100g	ISO 1740:2004/ IDF 6:2004
	Determinação da Acidez em Leite Fluído por titulometria LQ: 0,10 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Métodos 2.1
	Determinação da Acidez em Manteiga da Terra e Manteiga Comum por titulometria LQ: 0,10 SAN% (Acidez em Solução Alcalina Normal)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Métodos 2.2
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em caseína alimentar ao ácido e láctea por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5544:2008/ IDF 89:2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em caseína alimentar ao coelho e caseinatos por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5545:2008/ IDF 90:2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em doce de leite por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 930.30
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 945.46
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em leite fluído por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 437/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em manteiga e margarina por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 475/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em creme de leite e nata por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 475/IV, 1ª ed. Digital, 2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em queijos por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 485/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral em Iogurte, Leite Fermentado e Bebida Láctea por Gravimetria LQ: 0,3 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 495/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral) em leite em pó e produtos lácteos em pó por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 455/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldah e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,2 g/100g LQ: 0,2 g/100g em base seca LQ: 0,2 g/100g em base ESD	ISO 8968-1:2001/IDF 20-1:2001
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldah e proteína (N x fator) por cálculo em leite em pó, leite condensado, caseína e concentrado proteico LQ: 0,2 g/100g LQ: 0,2 g/100g EM BASE SECA LQ: 0,2 g/100g EM BASE ESD	ISO 8968-1:2001/IDF 20-1:2001  MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.37
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em bebida láctea e leite fluído por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1211:2010/IDF 1:2010
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em caseína e caseinatos por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 5543:2004/ IDF 127:2004
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em creme de leite e nata por gravimetria LQ: 0,6 g/100g	ISO 2450:2008/ IDF 16:2008
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em doce de leite e leite condensado por gravimetria LQ: 0,6g/100g	ISO 1737:2008/ IDF 13:2008
	Determinação de lipídios em leite fluído com butirômetro de Gerber LQ: 0,1 g/100g	NMKL 40:2005

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em leite em pó e produtos lácteos em pó por gravimetria LQ: 1,7 g/100g	ISO 1736:2008/ IDF 9:2008
	Determinação gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em leite fermentado e iogurte por gravimetria LQ: 0,6 g/100g	ISO 7328:2008/IDF 116:2008
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em manteiga, gordura anidra do leite e margarina LQ: 0,50 g/100g	ISO 17189:2003/IDF 194:2003
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em queijo, ricota e ricota por coagulação LQ: 1,00 g/100g	ISO 1735:2005/IDF 05 :2004
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em queijo, requeijão e ricota por coagulação por butirometria LQ: 5,00 g/100g	ISO 3433:2008/IDF 222:2008
	Determinação de Extrato seco total (EST) e sólidos totais em doce de leite e leite condensado por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 6734:2010/IDF 15:2010
	Determinação de Extrato seco desengordurado (ESD) e Sólidos gordurosos (SNG) em manteiga por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 3727:2001/IDF 80-1:2001
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais manteiga por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 8851:2004/IDF 191-1:2004
	Determinação de Umidade e Voláteis em leite em pó por Gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 454/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Umidade e Voláteis em Iogurte, Leite Fermentado e Bebida Láctea por Gravimetria LQ: 1,0 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 483/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Umidade e Voláteis e Sólidos Totais em Margarina, Manteiga, gorduras, óleos e emulsões a por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOCS Ca 2b-38 - 2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de Umidade/ perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo em queijo, requeijão e ricota por coagulação LQ: 1,0 g/100g	ISO 5534:2004/ IDF 4:2004
	Determinação de Cloretos por titulometria L.Q: 0,2 g/100g	QAM.IT.FQ.29L
	Determinação de Cloreto de Sódio em Manteiga e Margarina por titulometria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1738:2004/ IDF 12:2004
	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003
	Determinação de Valor Energético por cálculo	Ministério da Saúde – Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003
	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 0,08 g/100 g	QAM.IT.FQ.35 L
	Determinação de Cloretos de sódio por titulometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.9
	Determinação de Ácido Sórico e seus Sais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,0063 g/100g	QAM.IT.FQ.38 L
	Determinação qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.7
	Determinação qualitativa de Formaldeído com Ácido	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 931.08
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.38
LÁCTEOS	Determinação qualitativa pela prova do álcool-alizarol (Prova de Estabilidade ao Álcool)	QAM.IT.FQ.33L
	Determinação qualitativa pela prova de fervura	QAM.IT.FQ.31L
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.21

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez com Ácido Rosólico	QAM.IT.FQ.22 L
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez com Fenoltaleína	QAM.IT.FQ.22 L
	Determinação qualitativa de Peroxidase por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.35
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.14
	Determinação qualitativa de Sacarose com Resorcina	QAM.IT.FQ.37 L
	Determinação de Índice Crioscópico Faixa: - 0,422 °H a - 0,621 °H	ISO 5764:2009/ IDF 108:2009
	Determinação do Índice de Peróxido em Manteiga por titulometria LQ: 0,50 meq/kg de gordura	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método- 965.33
	Determinação do Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,50 meq/kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo em manteiga LQ: 0,1 g/100g	ISO 3727-2:2001/ IDF 80-2:2001
	Determinação de gorduras, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais em manteiga LQ: g/100g	ISO 8851-2:2004/IDF 191-2:2004
	Determinação de Sólidos Não gordurosos em margarina – Insolúveis em Éter Etílico LQ: 0,05 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 861/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipocloritos	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 449/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Nitrito e Nitrato por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de pH em soro de leite em pó pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 – 12,00	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.36

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
LÁCTEOS	Determinação de pH em soro de leite pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 – 12,00	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.36
	Determinação do Extrato Seco Desengordurado (ESD) - Sólidos Não Gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.20
	Determinação do Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais em Leite Concentrado por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 6734:2010 / IDF 15:2010
	Determinação do Extrato Seco Total (EST) em Concentrado Proteico por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	ISO 2920:2004/ IDF 58:2004
	Determinação do Extrato Seco Total (EST) em Leite Fluído por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 6731:2010/ IDF 21:2010
	Determinação de Amido pelo método Lane Eynon por titulometria LQ: 0,52 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose por titulometria LQ: 0,68 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 432/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de Glicídios não Redutores em Sacarose por titulometria LQ: 0,48 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Determinação de Glicídios Totais em Glicose por titulometria LQ:1,27 g/100g	QAM.IT.FQ.18L
	Determinação de matéria gorda no extrato seco LQ: 1,0 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.22
	Determinação de Ácido Sórbico e seus Sais pelo método espectrofotométrico LQ: 0,0063 g/100g	QAM.IT.FQ.38L
	Determinação qualitativa de antibióticos (Beta-Lactâmicos, Tetraciclinas e Cefalexinas) em leite	QAM.IT.FQ.44L
	Determinação de acidez em leite em pó e produtos lácteos em pó por titulometria LQ: 1 mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos	ISO 6091:2010/ IDF 86:2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
LÁCTEOS	Determinação de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.15
	Determinação de partículas queimadas pelo método visual LQ: 7,5mg	ADPI BULLETIN 916
	Determinação de umidade e voláteis em leite em pó e produtos lácteos em pó por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 5537:2004/ IDF 26:2004
	Determinação de Densidade relativa a 15°C pelo método Densímetro digital Faixa de Trabalho: 0 a 2 g/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Métodos 2,11
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sóbico, sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5,0 mg/kg	ISO 9231:2008 / IDF 139: 2008
	Determinação de sacarose e açucares por polarimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 2911:2004/ IDF 35
	Determinação de CMP (caseinomacropéptidos) em produtos lácteos por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção UV LQ: 10 mg/kg	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sóbico, sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de atividade de água Faixa 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
PRODUTOS LÁCTEOS: SORO DE LEITE	Determinação de Extrato Seco Total (Sólidos Totais) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.14L
OVOS E DERIVADOS	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 – 12,00	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal -2022, Método 2.36
	Determinação de Sólidos Totais e Umidade e Voláteis em ovos pelo método gravimétrico LQ: 1,0 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 925.30



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldah e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, Método 4.4
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 925.32
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.01-O
	Determinação de Atividade de Água Faixa de trabalho: 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Amido e Carboidratos totais por espectrofotometria LQ: 1,1 g/100g para amido LQ: 1,3 g/100g para carboidrato	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Anima – 2022, Metodo 1.6
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colometria	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método - 931.08
	Determinação de Lipídios/gorduras por gravimetria LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de Lipídeos por gravimetria LQ:0,8 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitrito Total por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 2918:1975
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2,00 – 12,00	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldah e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação Relação Umidade / Proteína	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 5.22
	Determinação de Anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 0,1 g/kg	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Método 990.28
	Determinação de Bases Voláteis Totais por titulometria LQ: 5 mg/100g	Anexo II da Decisão da Comissão 95/149/CE MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 5.5
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,2 g/100g	Codex Stan 167:1989 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 5.6
	Determinação do Desglaciamento por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 5.8
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria LQ: 5 mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022, Método 5.13
	Determinação de Sódio e Potássio por fotometria de chama LQ: 20 mg/kg	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Métodos - 969.23
	Determinação de histaminas em pescado e produtos da pesca por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 0,1g/100g	NMKL 196:2013
	Determinação Umidade / Proteína por cálculo e gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 1.25
	Determinação de Atividade de Água Faixa de trabalho 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez por titulometria LQ: 1,0 meq/kg	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Métodos - 962.19
	Determinação de Atividade Diastásica por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,50 Gothe	Harmonised Methods of the International Honey Commission
	Determinação de Compostos Fenólicos totais por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 3.5

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016		Folha: 19
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1 mg/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método- 980.23
	Determinação de Índice de Acidez, Ésteres por titulometria e índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 5 mg KOH/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 3.10
	Determinação de Insolúveis por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ABNT - NBR 15714-5:2009
	Determinação de umidade e voláteis) e extrato seco por gravimetria LQ 0,5 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise e Produtos de Origem Animal – 2022, Método 3.13
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ABNT - NBR 15714-3:2009
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral por gravimetria em Própolis e pólen LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Método 3.17
	Determinação qualitativa de cera de carnaúba	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Métodos 3.21
	Determinação qualitativa de cera japonesa, resinas e gorduras	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Métodos 3.22
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 0,5 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 969.38
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de valor calórico - método por cálculo	QAM.IT.FQ.08G
	Determinação de Nitrito, Nitrito total e Nitrato por espectrofotometria LQ: 5 mg/kg - nitrito LQ: 30,9 mg/kg – nitrato	QAM.IT.FQ.09G
	Determinação de Glicídios (Glicídios totais, glicídios redutores em lactose, glicídios redutores em glicose e glicídeos não redutores em sacarose) por titulometria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.10G
	Determinação de amido por titulometria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.12G
	Determinação da acidez por titulometria LQ: 0,1 g/100g	QAM.IT.FQ.13G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 QUÍMICOS</b>	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de pH por potenciometria Faixa de Trabalho: 4 – 10	QAM.IT.FQ.14G
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 1,4 mg/kg	QAM.IT.FQ.15G
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	QAM.IT.FQ.18G
	Determinação do índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50 mEq/kg de gordura	QAM.IT.FQ.17G
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral e cinzas insolúveis por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	QAM.IT.FQ.21G
	Determinação de cinzas insolúveis por gravimetria LQ: 0,2 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Métodos 941.12
	Determinação de Carboidratos totais por cálculo LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.07G
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	QAM.IT.FQ.22G
	Determinação nitrogênio por tituloetria e digestão por Kjeldahl e proteínas (N x fator) por cálculo LQ: 0,2 g/100g	QAM.IT.FQ.23G
	Determinação de Atividade de Água Faixa de trabalho 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de valor calórico – Método por cálculo	QAM.IT.FQ.08G
	Determinação de Glicídios (Glicídios totais, glicídios redutores em lactose, glicídios redutores em glicose e glicídios não redutores em sacarose), por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.10G
	Determinação de Amido por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.12G
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,1g/100g	QAM.IT.FQ.13G
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho 4-10	QAM.IT.FQ.14G
	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 1,4 mg/kg	QAM.IT.FQ.15G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 VEGETAL	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 1,0g/100g	QAM.IT.FQ.18G
	Determinação do Índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50mEq/kg de gordura	QAM.IT.FQ.17G
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral e Cinzas Insolúveis por gravimetria LQ: 0,3g/100g	QAM.IT.FQ.21G
	Determinação de Cinzas por gravimetria LQ: 0,2g/100g	AOAC Intl., OMA -22ªEdição, Método 941.12
	Determinação de Carboidratos totais por cálculo LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.07G
	Determinação de Lípidos por gravimetria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.22G
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteínas (N x fator) por cálculo LQ: 0,2g/100g	QAM.IT.FQ.23G
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5 mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de Atividade de Água Faixa de trabalho 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de valor calórico – Método por cálculo	QAM.IT.FQ.08G
	Determinação de Nitrito, Nitrito total, Nitrato por espectrofotometria LQ: 5mg/kg – nitrito LQ: 30mg/kg – nitrato	QAM.IT.FQ.09G
	Determinação de Glicídios (Glicídios totais, glicídios redutores em lactose, glicídios redutores em glicose, glicídios não redutores em sacarose) por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.10G
	Determinação de Amido por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.12G
	Determinação e pH por potenciometria Faixa de trabalho 4-10	QAM.IT.FQ.14G
	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 1,4mg/kg	QAM.IT.FQ.15G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0g/100g	QAM.IT.FQ.18G
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 01g/100g	QAM.IT.FQ.13G
	Determinação do Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,50mEq/kg de gordura	QAM.IT.FQ.17G
	Determinação de cinzas / resíduo mineral fixo / resíduo mineral Cinzas Insolúveis por gravimetria LQ: 0,3g/100g	QAM.IT.FQ.21G
	Determinação de Cinzas Insolúveis em ácido clorídrico LQ: 0,2g/100g	AOAC Intl., OMA -22ª Edição – Método 941.12
	Determinação de Carboidratos totais – Método por cálculo LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.07G
	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.22G
	Determinação de nitrogênio por tituloletria e digestão por Kjeldahl e proteínas (N x fator) por cálculo LQ: 0,2g/100g	QAM.IT.FQ.23G
	Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 5 mg/kg	MNKL 124:1997
	Determinação de atividade de água Faixa de trabalho 0,1 a 1,0	ISO 21807:2004
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Determinação de Glicídeos (Glicídeos totais, glicídios redutores em lactose, glicídios redutores em glicose, e glicídios não redutores em sacarose) por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.10G
	Determinação de amido por titulometria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.12G
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,1g/100g	QAM.IT.FQ.13G
	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho: 4-10	QAM.IT.FQ.14G
	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0g/100g	QAM.IT.FQ.18G

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Determinação de Carboidratos totais – Método de cálculo LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.07G
	Determinação de Lipídeos por gravimetria LQ: 0,5g/100g	QAM.IT.FQ.22G
	Determinação de nitrogênio por tituloetria e digestão por Kjeldahl e proteínas (N x fator) por cálculo LQ: 0,2g/100g	QAM.IT.FQ.23G
<b><u>SAUDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE; ÁGUA PARA DIÁLISE	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 D e F
	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Determinação de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (Substrato Enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA TRATADA; ÁGUA MINERAL; ÁGUA BRUTA	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência em	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 D e F
	Coliformes Termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 E
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	ISO 9308-1: 2014. Amd 2016 Part 1

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA TRATADA; ÁGUA MINERAL; ÁGUA BRUTA	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC	ISO 14189: 2016
ÁGUA SUBTERRÂNEA	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC	ISO 16266:2006
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA TRATADA; ÁGUA BRUTA	Determinação de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência (Substrato Enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA DE CHILLER PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Seção 7
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.73, 9,74 e 9.92
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA DE CHILLER PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM – Capítulo 12 - 2016.
	Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície < 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
ÁGUA DE CHILLER PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	Enumeração de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Método 990.12  AOAC Intl, MA – 22ª Edição, Método 986.33  AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Método 989.10
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl, OMA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de de imunoensaio	AFNOR 12/16 - 09/05 QAM.IT.MC.37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de de imunoensaio	AFNOR 12/32 – 10/11 QAM.IT.MC.38
	Coliformes totais – termotolerantes a 45°C e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por número mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes totais a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	Estafilococos coagulase positiva – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0698	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ÁGUA DE CHILLER PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por Número Mais Provável LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3 2018
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	Enumeração de <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.01
	Enumeração de <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2018.13
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella typhimurium</i> e <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 LEITE CRU	<i>Escherichia coli</i> verotoxigênica O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR BIO 12/25-05/09 QAM.IT.MC.50
LÁCTEOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Método Seção 7
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CEEMF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.73, 9.74 e 9.92.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM – Capítulo 12 - 2016
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004/ IDF 94:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	Bactérias acidófilas específicas – Determinação por inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio Assay)	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05 QAM.IT.MC37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11 QAM.IT.MC38
	Coliformes totais termotolerantes a 45°C e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por números mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes totais a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	Estafilococos coagulase positiva – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por Número Mais Provável LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3 2018
	<i>Staphylococcus aureus</i> Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	Enumeração de Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 997.02
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC OMA 991.14, 21 <sup>th</sup> ed. 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
LÁCTEOS	Enumeração de <i>Estafilococos</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22 Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22 Edição, Método 2003.11
	Enumeração de <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.01
	Enumeração de <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 2018.13
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Bolores e Leveduras por inoculação por Inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004 / IDF 94:2004
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
VEGETAIS IN NATURA	<i>Escherichia coli</i> verotoxigênica O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência	AFNOR BIO 12/25 – 05/09 QAM.IT.MC.50
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.73, 9.74 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 IN NATURA, FARINHAS FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Capítulo 12 - 2016
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície < 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527 -2: 2008
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., MA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05  QAM.IT.MC37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11  QAM.IT.MC38
	Coliformes totais. termotolerantes a 45°C e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por números mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 IN NATURA, FARINHAS FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes totais a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	Estafilococos coagulase positiva – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por Número Mais Provável LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3 2018
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	Enumeração de Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 997.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
VEGETAIS IN NATURA, FARINHAS FARELOS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC OMA 991.14, 21 <sup>th</sup> ed. 2019
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22 Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22 Edição, Método 2003.11
	Enumeração de <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.01
	Enumeração de <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 2018.13
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Seção 7

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 PROCESSADOS	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CEEMF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.73, 9.74 e 9.92
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Capítulo 12 -2016
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície < 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527 -2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 PROCESSADOS	Enumeração de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 990.12  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 986.33  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 989.10
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05  QAM.IT.MC37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11  QAM.IT.MC38
	Coliformes totais. termotolerantes a 45°C e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por números mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes totais a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	Estafilococos coagulase positiva – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por Número Mais Provável LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3 2018

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016		Folha: 37
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação e Isolamento de <i>Staphylococcus aureus</i> por Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS AGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCO PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Seção 7
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.73, 9.74 e 9.92
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS AGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCO PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM – Capítulo 12 – 2016
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície < 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527 -2: 2008
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência em	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05 QAM.IT.MC37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11 QAM.IT.MC38
	Coliformes totais. termotolerantes a 45°C e <i>Escherichia coli</i> – Enumeração por números mais provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF Chapter 9 – Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Coliformes totais a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016		Folha: 39
<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>	<b>TIPO DE INSTALAÇÃO</b>	
<b>CRL 0698</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS AGUA MINERAL POLPAS DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCO PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	Estafilococos coagulase positiva – Enumeração por Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3: 2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por Número Mais Provável LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 16649-3 2018
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.  QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07  AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS ÁGUA MINERAL	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 B
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação 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: 40
ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA MINERAL	Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência em 100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 D e F
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1UFC/100mL	ISO 16266:2006
	Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de Presença/ Ausência em 100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 E
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014. Amd 2016 Part 1
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2: 2000
	<i>Clostridium perfringens</i> (formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189: 2016
	Determinação de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica Presença/Ausência (Substrato Enzimático)	SMWW, 24ª Edição – Método 9223 B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS OVOS E DERIVADOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS  LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela de Presença/Ausência - pH≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2022, Seção 9



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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>	
SWAB PLACAS DE CONTATO	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05 QAM.IT.MC37
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11 QAM.IT.MC38
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ Swab LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Seção 7
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	Enumeração de Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C. QAM.IT.MC.52
	Enumeração de Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 991.14
	Enumeração de Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.11
	Enumeração de <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 2003.01
	Enumeração de <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 2018.13

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0698</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 BIOLÓGICOS</u></b>	
SWAB PLACAS DE CONTATO	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície > 0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527 -1: 2008
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2018
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM – Capítulo 12 - 2016.
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
<b>X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X</b>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 698	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
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>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH Faixa: 2 – 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B
RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME VINHAÇA	Determinação de Cloro residual livre, Cloro Total, Cloro Combinado, Monocloroamina, Dicloroamina, Tricloroamina e Cloraminas Total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500CI G
	Determinação da Temperatura Faixa: 5 °C – 50 °C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B
	Determinação de Oxigênio Dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500O G
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>AMOSTRAGEM</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Amostragem em rios, lagos, represas, sistemas alternativos de abastecimento, poços, nascentes, minas, estação de tratamento de água (ETA), sistema de reservação de água e água tratada. Redes de distribuição, Estação de tratamento de esgoto (ETE), Resíduo Líquido Chorume, Vinhaça.	SMWW 24ª Edição, Método 1060 e 9060
RESÍDUO LÍQUIDO CHORUME VINHAÇA		
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
AGUA PARA HEMODIÁLISE ÁGUA PARA DIÁLISE DIALISATO	Determinação de pH Faixa: 2 – 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação de Cloro residual livre, Cloro Total, Cloro Combinado, Monocloroamina, Dicloroamina, Tricloroamina e Cloraminas Total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 CI G
	Determinação da Temperatura Faixa: 5 °C – 50 °C	SMWW, 24 Edição, Método 2550B
<b><u>SAÚDE HUMANA</u></b>	<b><u>AMOSTRAGEM</u></b>	
AGUA PARA HEMODIÁLISE ÁGUA PARA DIÁLISE DIALISATO	Amostragem em estabelecimentos de saúde (clínicas, hospitais, laboratórios)	SMWW 24ª Edição, Método 1060 e 9060