

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 12

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA.****ACREDITAÇÃO Nº****TIPO DE INSTALAÇÃO****CRL 0487****INSTALAÇÃO PERMANENTE****ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO****CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO****NORMA E /OU PROCEDIMENTO****MEIO AMBIENTE****ENSAIOS QUÍMICOS**ÁGUA BRUTA, ÁGUA
TRATADADeterminação da alcalinidade por titulometria
LQ: 20 mg/L

SMEWW 2012. Método 2320 B

Determinação da condutividade eletrolítica
LQ: 1 µS/cm

SMEWW 2012. Método 2510 B

Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a
180°C
LQ: 10 mg/L

SMEWW 2012. Método 2540 C

Determinação da cor pelo método da comparação visual
LQ: 5 CU

SMEWW 2012. Método 2120 B

Determinação da dureza por titulometria por EDTA
LQ: 1 mg/LPortaria nº.01, de 07/10/1981.
LANARA – MAPA. Parte XXIII,
item4.Determinação de oxigênio consumido por permanganato
de potássio (matéria orgânica)
LQ: 1 mg O₂ /L

ABNT NBR 10739:1989

Determinação de nitrogênio amoniacal por
espectrofotometria
LQ: 2 mg/LPortaria nº.01, de 07/10/1981.
LANARA – MAPA. Parte XXIII,
item 7.Determinação de nitrito pelo método colorimétrico
LQ: 0,03 mg/LPortaria nº.01, de 07/10/1981.
LANARA – MAPA. Parte XXIII,
item 8.***“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”***

Em, 30-5-2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA (Continuação)	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Portaria nº.01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XXIII, item 3.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ: 10 mg/L	Portaria nº.01, de 07/10/1981. LANARA – MAPA. Parte XXIII, item 2.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,2 NMP/mL	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221B, C e F.. 22st edition. 2012. APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9223 B. 22nd.ed. 2012.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999.
	Enterococos /Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 1,1 NMP/100mL	APHA Standard Methods for the examination of water and wastewater (SMEWW), 22ª ed, 2012, Method 9230 B
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100mL	ISO 6461-1: 1986 - Water quality -- Detection and enumeration of the spores of sulfite-reducing anaerobes (clostridia) -- Part 1: Method by enrichment in a liquid medium
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	Determinação de acidez (ácido láctico) por titulometria LQ: 0,01 mM/100 mL	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS Leite Produtos lácteos (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de acidez titulável (SAN%) por titulometria LQ: 0,01 mM/100 mL	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação da alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 5% Na ₂ CO ₃	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Teste de álcool / alizarol por reação de cor (alizarol) Normal / Ácido / Alcalino	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de álcool etílico por reação de cor (sulfocrômica) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de amido por reação de cor (Lugol) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de cálcio por oxidimetria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de cloretos por reação de cor (nitrito de prata) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de cloro e hipoclorito por reação de cor (iodeto de potássio) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de densidade por densimetria LQ: 1,015 g/mL	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS Leite Produtos lácteos (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de extrato seco total e desengordurado pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de formaldeído por reação de cor (ácido cromotrópico) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV
	Determinação de fosfatase alcalina por reação de cor (substrato) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de glicídios redutores em lactose, glicose, não redutores em sacarose e amido por titulometria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de lipídios pelo método eletrométrico LQ: 0,1%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA
	Determinação de nitrato por espectrofotometria LQ: 0,01 mg/Kg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de nitrito por espectrofotometria LQ: 10 mg/L	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl e método titulométrico LQ: 0,2%	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS Leite Produtos lácteos (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de peroxidase por reação de cor (guaiacol) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de peróxido de hidrogênio por reação de cor (guaiacol) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de resíduo mineral fixo pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte V.
	Determinação de umidade e sólidos totais pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.68, de 12/12/2006 – MAPA. Parte IV.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,05 meq NaOH/100g	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte V.
Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte V.
	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria LQ: 0,2 mg/Kg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 12.2
	Determinação de hidroximetilfurfural por reação de FIEHE Presença / Ausência	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 12.1
	Determinação de índice de acidez por titulometria LQ: 0,5 meq/Kg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 5.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Índice de diástase por espectrofotometria LQ: 5,5 Escala Gothe	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 14.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 4.
	Determinação de sólidos insolúveis em água pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 9.
	Determinação de umidade pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XXV, item 3.
	Determinação de acidez titulável por titulometria LQ: 0,5 meq NaOH/100g	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA.
	Determinação de amido por titulometria LQ: 0,1%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,01%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA. Método B: Argentométrico (Möhr)
	Determinação de fósforo por espectrofotometria LQ: 0,0050 mg	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de glicídios (para amido) por reação de cor (Iugol) Presença / Ausência	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA. Método B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais (continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de gordura por extração com éter e gravimetria LQ: 10 mg	AOAC 983.18. 16ª ed, 1997
	Determinação de índice de peróxido por titulometria LQ: 0,1%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de lipídios pelo método butirométrico LQ: 0,5%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA. Método B
	Determinação de nitrato por espectrofotometria LQ: 2,5 µg/ml	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de nitrito por espectrofotometria LQ: 8,0 µg/ml	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl e Método titulométrico LQ: 0,2%	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de resíduo mineral fixo pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Instrução Normativa nº.20, de 21/07/1999 – MAPA
	Determinação de proteínas por Kjeldahl e método titulométrico LQ: 0,2%	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte XI
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ: 10 mg	Portaria nº.01, de 07/10/1981 – LANARA – MAPA. Parte VII

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água Mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparo líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate). LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 4833:2003. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.02. 986.33. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.3.03. 989.10. 19th ed. 2012. ISO 15213:2003.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 7937:2004.
Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 4th ed. Washington DC. 2001. Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água Mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3,0 NMP/g	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 8. 4.ªed. Washington DC. 2001. FDA. Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
Preparo líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares (continuação)	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petri-film Coliform Count Plate). LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	AOAC Official Methods of Analysis. 986,33.30. 18th ed. 2011. AOAC Official Methods of Analysis. 989.10. 18th ed. 2011. AOAC Official Methods of Analysis. 996.02. 18th ed. 2011.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água Mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparo líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares (continuação)</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Coliform Count Plate, Petrifilm High-Sensitivity Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Rapid Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g ou 1UFC/mL</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate method). LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p> <p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL</p>	<p>AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 986.33. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 989.10 Bacterial and Coliform Counts in Dairy Products. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 996.02 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2000,15 Rapid Coliform Count in Food. 19th ed. 2012. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998,08. 18th ed. 2011</p> <p>AOAC Official Methods 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> in selected foods. 19th ed. 2012.</p> <p>ISO 21528-2:2004.</p> <p>ISO 6888-1:1999. Part 1.</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (MNP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3,0 NMP/g	ISO 6888-3:2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 16. 4ªed.2001.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 11290-1:1996.
ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água Mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparo líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS LMO2. Assay). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 17.10.11. AOAC Official Method 2004.02 – <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2). 19th ed. 2012.
Refrigerantes Refrescos Néctares (continuação)	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 6579:2002. ISO 6579:2004.
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. (VIDAS®). Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	AOAC Official Methods 2004.03 <i>Salmonella</i> in Foods. Enzyme – Linked Fluorescent Assay (ELFA) Screening Method. 19th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008. Part 1. ISO 21527-2: 2008. Part 2.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0487	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	Contagem de Enterobactérias LQ: 10 UFC/g	Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos da colméia Pescados e produtos da pesca Carnes Ovos e derivados Alimentos para animais	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 7932:2004.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moídas	Micro-organismos proteolíticos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 16. 4ªed.2001.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Contagem de Mesófilos Aeróbios capazes de causar alteração em Produtos Lácteos UHT LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
BEBIDAS ALCOÓLICAS		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Água Mineral Polpas de frutas Sucos de frutas Sucos desidratados Xaropes Preparo líquido para refrescos	Determinação de Número Mais Provável (NMP) de Mesófilos Aeróbios capazes de causar alteração em Produtos Lácteos UHT e Esterilizados. LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3,0 NMP/g	Instrução Normativa nº.62, de 26/08/2003 - MAPA
Pó para o preparo de refrescos Refrigerantes Refrescos Néctares (continuação)	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença / Ausência. Faixa: Ensaio Qualitativo – Presença / Ausência	ISO 6758/IDF93:2001
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 6611:2004
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X