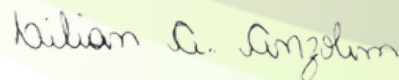


CERTIFICADO

Certifico o laboratório: Laboratório Lanali Análises de Alimentos S.S, inscrito no CNPJ 86.787.538/0002-94, localizado na Rodovia BR 467 KM 110, S/N, Bairro: Canadá, CEP 85813-450, no município de Cascavel no Estado do Paraná, sob registro no CONSÓRCIO CID CENTRO n° 002, como laboratório cadastrado para realizar as análises fiscais dos Produtos de Origem Animal e Água dos Municípios consorciados.

Pitanga, 14 de maio de 2026



Lilian Aguiar Anzolim
Diretora SIPOA



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE
AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL
DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ – CID CENTRO.
CNPJ nº 11.881.350/0001-20

ANEXO II

SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

Ao Consórcio Público Intermunicipal de Atenção a Sanidade Agropecuária, Desenvolvimento Rural e Urbano Sustentável da Região Central do Estado do Paraná – CID CENTRO.

O presente requer credenciamento de laboratório junto ao Serviço de Inspeção do Consórcio CID CENTRO, nos termos do Resolução Nº 002/2026 CID CENTRO, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO			
Nome do Laboratório (Fantasia): Laboratório Lanali Análises de Alimentos S.S			
Nome Empresarial: Laboratório Lanali Análises de Alimentos S.S			
CNPJ:86.787.538/0002-94			
Logradouro: Rodovia BR 467 KM 110		Número: S/N	
Bairro: Canadá		Complemento:	
CEP: 85813-450		Município: Cascavel UF:PR	
Fone/Fax: (45) 3222-0076			
Sítio Eletrônico:			
2. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS			
Responsável pela Direção do Laboratório: Marcelo Rizzotto			
CPF:030.996.499-70	RG:6.223.556-0	Órgão Expedidor: Sesp	UF:PR
E-mail: marcelorizzotto@hotmail.com			
Responsável pelo Sistema de Gestão da Qualidade: Alessandra Andreis			
CPF: 037.322.279-36	RG: 8.147.543-1	Órgão Expedidor: Sesp	UF:PR
E-mail:ale.andreis@lanali.com.br			
Área de Atuação: Gerencia da Qualidade			
3. CARACTERIZAÇÃO			
Tipo de Órgão: Prestação de serviços Laboratoriais			
<input type="checkbox"/> Fundação	<input checked="" type="checkbox"/> Empresa	<input type="checkbox"/> Centro de Pesquisa	
<input type="checkbox"/> Universidade	<input type="checkbox"/> Outros (Especificar):		
Composição do Capital:			
<input type="checkbox"/> Multinacional	<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input type="checkbox"/> Estadual	



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE
AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL
DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ – CID CENTRO.
CNPJ nº 11.881.350/0001-20

<input type="checkbox"/> Capital Privado	<input checked="" type="checkbox"/> Privado	
Ano de Fundação: 2011		

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO			
Nome do Laboratório (Fantasia): Laboratório Lanali Análises de Alimentos S.S			
Nome Empresarial: Laboratório Lanali Análises de Alimentos S.S			
CNPJ: 86.787.538/0002-94			
Logradouro: Rodovia BR 467 KM 110		Número: S/N	
Bairro: Canadá		Complemento:	
CEP: 85813-450		Município: Cascavel	UF:PR
Fone/Fax: (45) -3222-0076			
Sítio Eletrônico:			
2. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS			
Responsável pela Direção do Laboratório:			
CPF: 030.996.499-70	RG: 6.223.556-0	Órgão Expedidor: Sesp	UF:PR
E-mail:marcelorizzotto@hotmail.com			
Responsável pelo Sistema de Gestão da Qualidade: Alessandra Andreis			
CPF:037.322.279-36	RG: 8.147.543-1	Órgão Expedidor: Sesp	UF:PR
E-mail:ale.andreis@lanali.com.br			
Área de Atuação: Gerencia da Qualidade			
3. CARACTERIZAÇÃO			
Tipo de Órgão:			
<input type="checkbox"/> Fundação	<input checked="" type="checkbox"/> Empresa	<input type="checkbox"/> Centro de Pesquisa	
<input type="checkbox"/> Universidade	<input type="checkbox"/> Outros (Especificar):		
Composição do Capital:			
<input type="checkbox"/> Multinacional	<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input type="checkbox"/> Estadual	
<input type="checkbox"/> Capital Privado	<input checked="" type="checkbox"/> Privado		
Ano de Fundação:x2011			

Cidade/UF, 13 de Maio de 2026.

MARCELO
RIZZOTTO:03099649970

Assinado de forma digital por MARCELO
RIZZOTTO:03099649970
Dados: 2026.05.13 15:01:15 -03'00'

(Assinatura do representante legal do laboratório)



GOVERNO MUNICIPAL DE CASCAVEL
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE RECEITA

CADASTRO Nº 4534301

RAZÃO SOCIAL: LANALI - LABORATORIO DE ANALISES DE ALIMENTOS S S			
NOME FANTASIA: LANALI - LABORATORIO DE ANALISE DE ALIMENTOS			
CPF/CNPJ: 86.787.538/0002-94		PROTOCOLO: 67981/2025	FONE: (045) 32220076
ENDEREÇO: RODOVIA BR-467, S/Nº ROD.BR 467 KM 110 +100 METROS - VISTA LINDA			
QUADRA:	LOTE:	LOTEAMENTO:	IMOBILIÁRIO:
ATIVIDADE PERMITIDAS PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ANALISES LABORATORIAIS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E DE ÁGUA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CLÍNICOS E LABORATORIAIS VETERINÁRIOS.			
OBSERVAÇÕES: *ALVARÁ VALIDO ATE 09 DE JUNHO DE 2026 CONFORME LICENÇA SANITÁRIA Nº 525/2025. *ATENDER NBR 9050-ACESSIBILIDADE; NÃO OBSTRUIR PASSEIO PÚBLICO. ATENDER LEIS 6.477/2015 E 6.706/2017. DAR DESTINO CORRETO AOS RESÍDUOS GERADOS NO LOCAL. *RENOVAR ANUALMENTE CERTIFICADO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS. *MANTER VIGENTE DEMAIS LICENÇAS. *CONSIDERANDO AS ATIVIDADES EXERCIDAS PELA EMPRESA ENQUADRAREM-SE COMO DE NÍVEL DE RISCO I, É DE RESPONSABILIDADE DO ESTABELECIMENTO A REGULARIDADE PERANTE O ÓRGÃO DE LICENCIAMENTO NO ÂMBITO DA PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO, FICANDO CONDICIONADA A VALIDADE DESTA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO À VALIDADE DO CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS - CLCB OU CERTIFICADO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS - CVCB, CONFORME PREVÊ LEI NO 19.449, DE 2018 DO GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ.			
INÍCIO DAS ATIVIDADES: 07/04/2006		CÓDIGO DA ATIVIDADE: 0071.2/01.00	

LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTO DE COMÉRCIO. INDUSTRIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO. FORNECIDO EM CUMPRIMENTO AO QUE DISPOE O CODIGO TRIBUTARIO MUNICIPAL. LEI COMPLEMENTAR Nº 01/2001, PARA A SUA LOCALIZAÇÃO NO ENDEREÇO ACIMA.

CONTADOR: CLAUDIO LUIZ BRUNETTO	CRC: PR-040-176/O-4
---------------------------------	---------------------

Nº de Empregados: 150	P. de Serviço: 1.463,00	Comércio: 0,00
Telheiro:	Depósito: 0,00	Pátio: 0,00
Área Industria: 0,00		

Data Emissão: 18/06/2025

IMPORTANTE:

Em caso de encerramento, mudança de endereço, paralisação ou qualquer outra alteração, procurar com urgência a divisão de Alvará para as providências legais cabíveis evitando, em consequência, problemas futuros.

EMITIDO POR (Matr): ADRIANA ISABEL REDMANN DA SILVA RESENDE	FISCAL (Matr): null - null
---	----------------------------

null - null

Assinado eletronicamente por:
LUZIA APARECIDA DE LIMA
KOPP:***827029**
*** 827.029.**
18/06/2025 11:40:42

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 18/06/2025 11:40:03-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/p5ff262824aecc>.



O presente Alvará deverá ser afixado em lugar visível, conforme artigo 153 da Lei nº. 6706/2017.

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro

General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation N° CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 48

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIOLANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S /
LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/08/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5mEq/kg	ISO 3960:2017 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.1.7
	Determinação da Relação U/P - umidade/proteína - por Cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.25
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
AVES	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test) LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.28
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/100g	NMKL 181: 2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Teor de óssos por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.27
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.23
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5mg deN/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.5
	Determinação do Desglaciamento por gravimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1%	de origem animal – 2022, Método 5.8
	Determinação de sódio e potássio por espectrometria de emissão atômica por chama LQ Sódio: 0,19mg/kg LQ Potássio: 0,17mg/kg	AOAC Intl OMA - 22ªed Método 969.23: 2023
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
PRODUTOS COLMEIA DA	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UVVis LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 980.23: 2023.
	Determinação de Sólidos insolúveis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ABNT NBR 15714-5: 2009
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/ resíduo mineral por Gravimetria LQ: 0,2g/100g	ABNT NBR 15714-3: 2009
	Determinação de sacarose, glicose, frutose e açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ:5,2g/100g	AOAC Intl OMA - 22ªed Método 977.20: 2023.
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ABNT 15714-6: 2020
	Determinação da acidez por titulometria LQ: 0,6 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19: 2023
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 1,3 N.D.	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38: 2023.
MEL	Determinação de Atividade Diastásica pela escala de Goethe LQ: 0,67g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09:2023.
PRÓPOLIS E PÓLEN	Determinação do teor de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 3.17
CERA DE ABELHA	Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 0,12g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.10

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124: 1997 emenda 2007
	Determinação de Cálcio por titulometria em Base Seca L.Q: 0,05g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.19. MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.9
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ: 0,002g de SO ₂ /100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28: 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030aw	ISO 18787:2017
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021
	Determinação de Colágeno por Espectrofotometria LQ: 0,2 g/100g	AOAC Intl., OMA – 24ª. Edição, Método 990.26
	Determinação de Nitrito Residual por Cálculo	MA-FQ 0315
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de Sólidos Totais por Gravimetria LQ:0,08g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição, Método 925.30:2023
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 4.4
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.36
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,01g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32: 2023.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2g NaCl/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 5.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 931.08: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
BACALHAU ESPALMADO SIMILARES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,40g/100g	Codex Stan 167-1989
ALIMENTOS ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria LQ 0,79g/100g	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.046 – 2023.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo /resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.005 – 2023.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,15g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.053 – 2023.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,15g/kg	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.022 – 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS ANIMAIS	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.018 – 2023.
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,79g/100g	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.050 – 2023.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ. 0,01g/Kg	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.006 - 2023.
	Determinação de gorduras por gravimetria e extração com Soxhlet LQ: 0,80g/100g	CBAA Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.014 - 2023.
	Determinação de gorduras por gravimetria hidrólise ácida e extração com Soxhlet LQ: 0,11g/100g	CBAA Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, Método 2021.012 - 2023.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA,	Determinação de acidez (NaOH) por volumetria LQ: 0,17 mL de solução N%	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS INTEGRAS E MOIDAS		415/IV.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 0001
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia iônica LQ: 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46B: 2023
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de Histamina pelo método de Cromatografia Líquida LQ: <0,1mg/mL	NMKL 196: 2013
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917: 1999
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5 mEq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.22

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ: 0,002g de SO ₂ /100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28: 2023
	<u>Determinação de ácido benzóico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV</u> LQ: 10 mg/Kg-1	NMKL 124:1997 emenda 2007
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de proteína total por titulometria LQ 0,34g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 05.
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,26mg de NaOH/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 21.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Portaria nº 108 de 04/07/1991 – MAPA, método 12.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 02.
	Determinação de lipídios por extração com solvente por gravimetria LQ: 0,8g/100g	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 10.
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,15g/100g	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 15.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,43g/kg	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 25.
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria	CBAA- Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 32.
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,15g/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV.
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,2%. LQ: 56,8g/100g	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 06.
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,02%; 0,002%; 0,0002%	AOAC Intl., OMA, Método 971.09 22ª edição 2023
	Determinação de Digestibilidade em pepsina 0,02%; 0,002%; 0,0002%	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 11
	Determinação de proteína solúvel por titulometria LQ: 0,34g/100g	Portaria n° 108 de 04/07/1991 – MAPA método 08.
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,01g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,6 mg NaOH/g	CBAA – Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023. Método 027
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
MARGARINA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, FARELOS, FARINHAS, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 18/IV.
	Determinação de Fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,18g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 398/IV
	Impurezas insolúveis em éter de petróleo LQ: 0,17g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 335/IV.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 1,00g/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 044/IV
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sorbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,11g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ed.IV, 2008. Método 414/IV.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo	ISO 1871: 2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
alimentos infantil, achocolatados e produtos de cacau, balas	LQ: 0,60 g/100g	
confeitos, bombom, goma de mascar, açúcar, molhos, biscoitos, massas, produtos	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
dietéticos, produtos de panificação, óleos e gorduras vegetais e	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 1442: 2023
e animais gelados comestíveis, produtos proteicos	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
de vegetais alimentos semi-prontos alimentos prontos, aditivos	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
aditivos intensionais, coadjuvantes, suplementos alimentares	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
vitamínicos, dietas enterais, sal e salmora, pós e desidratados para preparo de alimentos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sorbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,86g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.6
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,25 g/100g	ISO 8968-1 / IDF 20-1: 2014
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª. edição, Método 931.08: 2023
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sorbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,1mg/kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 0001
LEITE FLUIDO		
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
LEITE FLUIDO EXCETO DESNATADO	Determinação de Gordura, Matéria Gorda no Extrato Seco, Lipídios Totais por butirômetro. LQ: 0,1g/100g	NMKL 40: 2005
LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.19
	Determinação do índice crioscópico Faixa: -0,512 a -0,530 °C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação qualitativa da peroxidase por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.35
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.21
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.11
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.14
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.38

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloreto de sódio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.9
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05:2023
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: LQ: 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.46:2023
MANTEIGA	Determinação de Cloretos de Sódio por titulometria LQ:0,12g /100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de acidez (SAN%) por titulometria LQ: 0,25g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.2
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-1 [IDF 80-1: 2001]
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-2 [IDF80-2:2001]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria	AOAC Intl., OMA, 22ª edição Método 965.33: 2023
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,002g/100g	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de acidez por titulometria	ISO 6091:2010 [IDF 86: 2010]
	LQ:0,21 mol/L por 10g de SNG	
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	LQ: 0,01g/100g	
	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	ISO 8968-1 [IDF 20-1:2014 MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37
CASEINA E CASEINATO	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de Umidade por gravimetria	ISO 5550:2006 [IDF 78:2006]
	LQ: 0,02 g/100g	
	Determinação de Acidez por gravimetria	ISO 5547:2008 (IDF 91:2008)
	LQ: 0,003g/100g	
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulação potenciométrica	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	LQ:0,20 g/100g	
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	LQ: 0,19 g/100g	
	Determinação de pH pelo método eletrométrico	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.36
	Faixa: 4 a 10	
	Determinação de umidade por gravimetria	ISO 5537:2022 [IDF 26:2022]
	LQ: 0,19g/100g	
QUEIJO DE SORO DE LEITE	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
	LQ:0,19g/100g	
GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de acidez por titulometria	ISO 1740: 2004 [IDF 06:2004]
	LQ: 0,25 mmol/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,31 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por butirômetro. LQ: 0,5 g/100g	ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por cálculo.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.22.8 e 2.22.9
LEITE CONDENSADO	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.25
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37 ISO 8968-1 [IDF 20-1:2014]
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,002/100g	
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,07g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.05: 2023
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
LEITE FERMENTADO	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,02g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
LEITE CONDENSADO	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 6731:2012 [IDF 21:2010] ISO 2920:2005 [IDF 58:2004] MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
CONCENTRADOS PROTEICOS E SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.20
	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
NATA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de Acidez (Ácido Láctico) por titulometria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl., OMA – 24ª. Edição, Método 947.05:2023
DOCE DE LEITE	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
DOCE DE LEITE	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 930.30: 2023
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
	Determinação Qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de Acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,54g/kg	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012)
SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,0,30g/100g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
SORO DE LEITE; SORO DE LEITE EM PÓ; CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ; QUEIJO EM PÓ	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,36g/100g	ISO 55371:2004(IDF 26:2022)
QUEIJOS	Determinação de Nitritos e Nitratos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitritos e Nitratos por cromatografia de íons LQ: 0,001g/100g	NMKL 165:2000
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	MA-FQ-0260
QUEIJOS; CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 23319:2022 (IDF 250:2022)
LEITE CONDENSADO LEITE EM PÓ QUEIJO EM PÓ SORO EM PÓ LEITE ZERO LACTOSE	Determinação de Lactose e Sacarose pelo método de Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ sacarose: 0,15 g/100g ou mL LQ lactose: 0,25 g/100g ou mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal – 2024, método 2.28

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS AGUA MINERAL GELO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição. Método 2120 B: 2023
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-P; E.:2023
	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,20mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-P; C: 2023
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,25mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5540-C.2023
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C LQ: 9,85	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-D: 2023.
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	MWW, 24ª Edição. Método 3500-Mn. 2023
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-F.: 2023
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SO ₄ 2- E.: 2023
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SiO ₂ E.: 2023
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 Mg: 2023.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-O; G: 2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500- NH ₃ ; D: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/l	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-S ₂ ; D: 2023
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,02mg/L	SMWW, 24ª Ed, 2023. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 24ª Ed, 2023. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Fe; D.: 2023
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO ₃ ; E: 2023.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NH ₃ ; D.: 2023
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO ₂ ; B: 2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 24ª Edição. Método 2510-B: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição. Método 2130-B: 2023.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-AI; D.: 2023
	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-N; C.: 2023
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição. Método 2160-B: 2023.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição. Método 2150-B: 2023.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição. Método 2110: 2023.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-H ⁺ ; B: 2023.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-B: 2023.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-E: 2023.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,43mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2340-C: 2023.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-C: 2023.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-CO ₂ ; C: 2023.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5220-D.: 2023
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-F: 2023.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop LQ: 2,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5210-D: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
AGUA MINERAL GELO	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ: 0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-D: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ: 0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ: 0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 3500-Ca B: 2023.
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 3500-CI- B: 2023.
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 2310 B: 2023.
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 24º Edição. Método 4500SO3 2- B: 2023.
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 24º Edição. Método 1030 E: 2023.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – P; C: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – P; E: 2023
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição. Método 2120 B: 2023.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5540 – C: 2023
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 – Mn: 2023
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500 – F.: 2023
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SO ₄ ²⁻ ; E.: 2023
	Determinação de Sílica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-SiO ₂ ; E.: 2023
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500 Mg: 2023.
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ:5,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500- NH ₃ ; D: 2023.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-O; G: 2023.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2320-B: 2023.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-S ₂ ; D.: 2023
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-Cl; G.: 2023
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Fe; D.: 2023
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NH ₃ ; D.: 2023
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO ₃ ; E.: 2023
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-NO ₂ ; B.: 2023
	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 24ª Edição. Método 2510-B: 2023.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição. Método 2130-B: 2023.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Al; D.: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-N; C.: 2023
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição. Método 2160-B: 2023.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição. Método 2150-B: 2023.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição. Método 2110: 2023.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-H+; B: 2023.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-B: 2023.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-E: 2023.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-C: 2023.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-D: 2023.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2340-C: 2023.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500-CO ₂ ; C: 2023.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5220-D.: 2023
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 24ª Edição. Método 2540-F: 2023.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop	SMWW, 24ª Edição. Método 5210-D: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 2,06mg/L	
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-D: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 5520-F: 2023.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica pelo método de fotometria de chama Sódio LQ: 2,00mg/L Potássio LQ: 2,00mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método. 3500Na-B e 3500K-B: 2023.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-Ca B: 2023.
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 3500-CI- B: 2023.
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 2310 B: 2023.
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 24ª Edição. Método 4500SO3 2- B: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 24º Edição. Método 1030 E: 2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 997.02.: 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. MA-MB 0045
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 998.08 2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 991.14 2023.
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap. 7
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2013.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 0074
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 21528-2: 2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Estafilococos coagulas e positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2003.11 e 2003.07: 2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6888-1:2021.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2004.02: 2023.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella</i> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl – OMA, 22ª edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M - 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR. - 12/29-05/10. MA-MB 0065

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 10 Item 10.51: 2015.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa por técnica de presença ausência	ISO 7251:2005_And 1_2023.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005_And 1_2023.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81 2015.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0 NMP/mL	
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência – pH ≥ 4,6	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. – 2022, Cap. 9
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> YOGURTE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015. ISO 7889:2003 – IDF 117: 2003.
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 4833-2:2013.
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/01-09/89. MA-MB 0012.
LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL		
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM)	AOAC Intl. – OMA, 22ª edição, método 2014.05: 2023.
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/13-07/14. MA-MB 0103
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2003.01:2023.
	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2018.13: 2023.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, Método 2014.07: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102
	<i>Listeria spp</i> – Detecção presuntiva pela técnica de imunoenensaio	AOAC Intl - OMA, 22ª edição, Método 999.06: 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	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 CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA, 22ª edição, Método 2013.01: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11. MA-MB 0074
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 0013
	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA, 22ª edição, Método 2015.13: 2023
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AFNOR 3M 01/9-04/03. MA-MB 0013
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LÁCTEOS	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio	AOAC Intl OMA, 22ª edição, Método 2007.06: 2023
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
ALIMENTOS E BEBIDAS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap.8
ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24 ° Ed. Método 9215 A e D. 2023.
	Contagem Total de Heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24 ° Ed. Método 9215 A e B. 2023.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24º Ed. Método 9222 B. 2023.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 24 ° Ed. Método 9221D. 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24 ^o Ed. Método 9213E. 2023.
	<i>Enterococcus</i> /Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 24 ^a ed. Método 9223: 2023.
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22 ^a edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Item 8.72: 2015.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C MA-MB 0045
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22 ^a edição, método 998.08:2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – Cap. 7: 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2013.01.2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/32-10/11 MA-MB 0074
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9 Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/29-05/10 MA-MB 0065

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<p><i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 10272-2: 2017
	<p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	AFNOR 3M 01/01-09/89 MA-MB 0012
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.01: 2023.
	<p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050
	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA</p>	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2014.07:2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.</p>	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<p><i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio</p>	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 999.06: 2023.
	<p><i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio</p>	AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093
	<p><i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio</p>	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.
	<p><i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio</p>	AFNOR 3M 12/32-10/11. MA-MB 0074

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 MA-MB 0013
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.11 2003.07: 2023.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 2015.13: 2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausência	ISO 6579-3:2014
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES,	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 7932:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	LQ: 1 UFC/cm ²	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 990.12: 2023.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 997.02.: 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 7937:2004.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/2-09/89C. MA-MB 0045
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 998.08:2023.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 991.14:2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Cap. 7.- 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 0074
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.11 e 2003.07: 2023.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 6888-1: 2021.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2004.02: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella</i> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2011.03: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl – OMA, 22º edição, método 2016.01: 2023.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M - 01/16 – 11/16 MA-MB 0101
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO - 12/29-05/10. MA-MB 0065
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capitulo 10 Item 10.51: 2015.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4832:2006.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 10272-2:2017.
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 4833-2:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 1 UFC/cm ²	
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/01-09/89. MA-MB 0012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, 22º edição, Método 2014.05: 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2003.01: 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 0050
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, método 2018.13: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AOAC Intl. - OMA, 22º edição, Método 2014.07: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotermica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16. MA-MB 0102
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA, 22º edição, Método 999.06:2023.
ALIMENTOS E BEBIDAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/2-06/94. MA-MB 0093
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA, 22º edição, Método 2013.01: 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AFNOR 12/32-10/11. MA-MB 0074
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 0013
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl - OMA, 22 ^o edição, Método 2015.13: 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 MA-MB 0102
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 14/01-16/05 MA-MB 0111
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC RI PTM 11803. MA-MB 0116
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 020801 MA-MB 0108
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Bactérias heterotróficas – 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: 43

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Bactérias heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24º Ed. Método 9215 A e B. 2023.
	Bactérias heterotróficas -Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24º Ed. Método 9215 A e D. 2023
	<i>Enterococcus/Estreptococos</i> fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. SMWW, 24ª Ed. Método 9222B.2023.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24 º Ed. Método 9213E. 2023.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica Membrana Filtrante LQ 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUA)	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate nº 3M 01/19-11/17 MA-MB 0011
	Esporos de Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF 5 th Capítulo 23
	Esporos de Bactérias Aeróbias Termófilas Totais e "Flat Sour" - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF 5 th Capítulo 25
	Esporos de Bactérias Aeróbias Termófilas Totais e "Flat Sour" - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF 5 th Capítulo 26

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213-1:2023
	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213-2. 2023
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,04 NMP/g ou mL	ISO 6579-2. 2012
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. iQ-Check® <i>Listeria spp</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate nº 07/13-05/07 MA-MB 0127
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. iQ-Check® <i>Listeria Monocytogenes II</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate nº BRD 07/10-04/05 MA-MB 0128
	<i>Salmonella sp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. GENE-UP® <i>Salmonella 2</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate nº BIO 12/38-06/16 MA-MB 0141
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC PTM 032103 MA-MB 0135
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC PTM 102103 MA-MB 0136
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC PTM 112101 MA-MB 0137

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AOAC PTM 122102</p> <p>MA-MB 0138</p>
	<p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AOAC PTM 102102</p> <p>MA-MB 0140</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, PRODUTOS LATICÍNIOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Enumeração de Bolores e Leveduras aw ≥ 0,95</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Enumeração de Bolores e Leveduras aw ≤ 0,95</p> <p>LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 21527-1</p> <p>ISO 21527-2</p>
<p>SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)</p>	<p>Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada</p>	<p>AFNOR Certification – NF Validation - Certificate nº 3M 01/19-11/17</p> <p>MA-MB 0011</p>
	<p>Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada</p>	<p>ISO 15213-1:2023</p>
	<p><i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p>	<p>ISO 15213-2. 2023</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO) (CONTINUA)	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,04 NMP/cm ²	ISO 6579-2. 2012
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. iQ-Check® <i>Listeria spp</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate n° BRD 07/13-05/07 MA-MB 0127
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. iQ-Check® <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR certification - NF Validation -Certificate n° BRD 07/10-04/05 MA-MB 0128
	<i>Salmonella sp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. iQ-Check® <i>Salmonella spp II</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate n° BRD 07/06-07/04 MA-MB 0129
	<i>Salmonella sp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. GENE-UP® <i>Salmonella 2.</i>	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate n° BIO 12/38-06/16 MA-MB 0141
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	AOAC PTM 032103 MA-MB 0135
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	AOAC PTM 102103 MA-MB 0136
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	AOAC PTM112101 MA-MB 0137
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC PTM122102 MA-MB 0138

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO) (CONTINUA)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 1UFC/swab LQ: 1UFC/área amostrada	AOAC PTM 102102 MA-MB 0140
ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 24 ^a ed. Método 9223
	Esporos Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24 ^a ed. Método 9218
ÁGUAS DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Esporos Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24 ^a ed. Método 9218
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS CONTINUA	Esporos de Bactérias Anaeróbias Mesófilas - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF 5 th Capítulo 24
	Esporos de Bactérias Anaeróbias Termófilas - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF 5 th Capítulo 27
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS (EXCETO LEITE CRU) PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA,	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.(iQ-Check <i>Salmonella</i> II)	AFNOR Certification – NF Validation - Certificate n° BRD 07/06-07/04 MA-MB 0129

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0628	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
PRODUTOS DA COLMÉIA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. ALIMENTOS PROCESSADOS		
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. iQ-Check STEC VirX	AOAC RI 121203 MA-MB 0105
CARNES DE AVES CRU E PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> Enteritidis e Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC PTM 122302 MA-MB 0148
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X



CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA DA 9ª REGIÃO
Avenida Presidente Getúlio Vargas, Nº 3960
Bairro: Vila Izabel CURITIBA - PR
CEP: 80240-041



ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA PESSOA JURÍDICA

ART Nº 23454/2026

Certificamos que a empresa LANALI - LABORATORIO DE ANALISE DE ALIMENTOS S S, CNPJ N.º 86.787.538/0002-94, registrada sob o nº 05294, Processo nº 21020, de acordo com o artigo 27 e 28 da Lei nº. 2.800 de 18/06/56, combinado com o Artigo 1º da Lei nº. 6.839 de 30/10/80, tem como Responsável Técnico LABORATÓRIO DE ANÁLISES, ASSUNTOS REGULATÓRIOS E MEIO AMBIENTE o(a) profissional DANIELI BRUNETTO CARI, Registro nº 09202690, na Categoria de BACHAREL EM QUÍMICA, , conforme **Anotação de Responsabilidade Técnica nº 23454/2026.**

Documento válido até 31/03/2027.

CURITIBA/PR, 19 de março de 2026.

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pelo QRCode ou na página
<https://cfq.brctotal.com/crq09pr/pgsprocesso/ConsultarCertidao.aspx>
com este código:19032.02601.12123.84406





CONSELHO REGIONAL DE BIOMEDICINA - 6ª REGIÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

JURISDIÇÃO PR

LEI 6.684 DE 03 DE SETEMBRO DE 1979

DECRETO Nº 88.439 DE 28 DE JUNHO DE 1983

Certificado de Responsabilidade Técnica EMPRESA

Exercício 2026

Válido até 31/12/2026

Conselho Regional de Biomedicina do Paraná, tendo em vista a documentação competente, decide conceder o presente CERTIFICADO para empresa LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS SS LTDA - 86.787.538/0002-94, estabelecida à RODOVIA BR467 KM 110 ANTIGO KM07, No S/N - CANADA - CASCAVEL - PR - CEP: 85813-450, registrada no CRBM - 6ª Região sob nº 2017-1498 (FILIAL), desde 10/10/2017, para manter como Responsável(eis) Técnico(s), no corrente exercício:

Dr.(a) Biomédico(a)	Nº de inscrição no CRBM-6	Tipo de responsabilidade	Data Início
Dr.(a) JHULI APARECIDA MURINELI BAIA	0382	RT TITULAR	26/09/2025

A validação deste documento requer a juntada da certidão de regularidade do profissional (disponível nos requerimentos do Serviços Online: <https://crbm-06.implanta.net.br/servicosonline>).

Curitiba, 26 de fevereiro de 2026.

Dr. Thiago Yuiti Castilho Massuda
Presidente do Conselho



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link abaixo.

<https://crbm-06.implanta.net.br/servicosOnline/Publico/ValidarDocumentos/>

Chave de autenticidade: **4ae40783-f22c-4b1a-a45d-48efa3ea9867**

Consulte a situação atual do profissional ou empresa em crbm6.gov.br > Serviços Online > Consulta Pública



ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

A geração de documentos é automatizada e quaisquer divergências nos dados deverão ser imediatamente informadas através do e-mail registro@crbm6.gov.br

LICENÇA SANITÁRIA - Nº 525/2025

VENCIMENTO 09/06/2026	
PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA LANALI - LABORATORIO DE ANALISES DE ALIMENTOS S S	
CNPJ/CPF 86.787.538/0002-94	
ENDEREÇO RODOVIA BR-467	NÚMERO S/Nº
BAIRRO VISTA LINDA	TELEFONE (045) 32220076, (45) 3333-5444, (045) 32244247
ATIVIDADES LICENCIADAS (CONFORME CARTÃO CNPJ) 0071.2/01.00 - Testes e análises técnicas	
OBSERVAÇÃO A Divisão de Vigilância Sanitária de Cascavel-PR concede a presente Licença Sanitária, sendo que seu(s) responsável (is) assume (m) cumprir a legislação vigente e observar as Boas Práticas referentes às atividades e/ou serviços prestados, respondendo sanitária, civil e criminalmente pelo não cumprimento de tais exigências, ficando, inclusive, sujeito ao cancelamento deste documento.	
LOCAL E DATA Cascavel, 09 de junho de 2025	
AUTORIDADE SANITÁRIA	
 <p>Assinado eletronicamente por: CLAUDETE MARIA COSTA PREDEBON *** 209.539-** 09/06/2025 10:18:25 Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.</p>	 <p>Assinado eletronicamente por: RENATA DA SILVA BRAGA *** 604.767-** 09/06/2025 10:22:20 Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.</p>
VVS051203-4887-GCDTVIUWSEAHH-5	

VÁLIDA EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL. ESTE DOCUMENTO DEVE SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (ART 214 – LEI 6141/2012)