

CERTIFICADO

Certifico o laboratório: ALAX Laboratório de Análises de Alimentos e Água, inscrito no CNPJ 35.222.245/0001-48, localizado na Avenida Centenario, Vila Christino, nº 116, CEP 87.050-040, no município de Maringá no Estado do Paraná, sob registro no CONSÓRCIO CID CENTRO nº 001, como laboratório cadastrado para realizar as análises fiscais dos Produtos de Origem Animal e Água dos Municípios consorciados.

Pitanga, 24 de abril de 2026



Lilian Aguiar Anzolim
Diretora SIPOA



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 29

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

LABORATÓRIO ALAX LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1607

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ÁGUA BRUTA, ÁGUA
TRATADA, ÁGUA PARA
CONSUMO HUMANO

Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação
quantitativa pela técnica de membrana filtrante.
LQ: 1 UFC/100 mL

ABNT NBR ISO 9308-1:2021

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

SUPERFÍCIES

Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas.
Determinação quantitativa pela técnica de contagem em
profundidade.
LQ: 1,0 x 10¹ UFC/swab (swab de manipulador)
LQ: 0,4 UFC/cm² (swab de superfície)

ISO 4833-1:2013/amd 2022

SUPERFÍCIES (SWABS
E PLACAS DE
CONTATO)

Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica
de Presença/ Ausência

ABNT NBR ISO 6579-1:2021

Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela
técnica de contagem em superfície – Atividade de água
>0,95.
LQ: 1,0 x 10¹ UFC/swab (swab de manipulador)
LQ: 0,4 UFC/cm² (swab de superfície)

ABNT NBR ISO 21527-1: 2021

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela
técnica de contagem em profundidade
LQ: 1,0 x 10¹ UFC/swab (swab de manipulador)
LQ: 0,4 UFC/cm² (swab de superfície)

ABNT NBR ISO 21528-2:2020

Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica
de contagem em superfície
LQ: 1,0 x 10¹ UFC/swab (swab de manipulador)
LQ: 0,4 UFC/cm² (swab de superfície)

ABNT NBR ISO 7932:2016

Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa
pela técnica de contagem em profundidade
LQ: 1,0 x 10¹ UFC/swab (swab de manipulador)
LQ: 0,4 UFC/cm² (swab de superfície)

ISO 15213-1:2023

Listeria spp. e *Listeria monocytogenes* - Determinação
qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ABNT NBR ISO 11290-1:2020

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 11/07/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 x 10 ¹ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
SUPERFÍCIES (SWABS E PLACAS DE CONTATO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 x 10 ¹ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/Swab	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/Swab	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 3 NMP/Swab	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/Swab	ABNT NBR ISO 7251:2022.
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Certificate No. 102002. POP PAMB 66
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833-1:2013/amd 2022
SUPERFÍCIES (SWABS E PLACAS DE CONTATO)	LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água >0,95 LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1: 2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água <095. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2: 2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Certificate No. 102002. POP PAMB 66
(CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LACTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2:2022

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LACTEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022.
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água >0,95. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1: 2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água <0,95. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2: 2021.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria spp. e Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Listeria spp e de Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017	

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022.
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Certificate No. 102002. POP PAMB 66
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície -Atividade de água >0,95. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1: 2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água <0,95. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2: 2021.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022.
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Certificate No. 102002. POP PAMB 66

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ABNT NBR ISO 6579-1:2021.
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ABNT NBR ISO 9308-1:2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água >0,95 LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-1: 2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água <0,95. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21527-2: 2021.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2:2022

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de <i>contagem</i> em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de <i>contagem</i> em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ABNT ISO/TR ISO 6579-3:2021
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022.
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Certificate No. 102002. POP PAMB 66
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de <i>contagem</i> em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (CONTINUAÇÃO)	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA RESIDUAL	Determinação da Demanda Química de Oxigênio pelo método do Refluxo Fechado seguido de Espectrofotometria. LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 5220 D.
	Determinação da Demanda Bioquímica de Oxigênio através do ensaio em 5 dias. LQ: 3,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 5210 B.
	Determinação de sólidos sedimentáveis LQ :0,1 ml/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 F.
	Determinação de Sólidos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 B.
	Determinação de Sólidos Totais Fixos. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Totais Voláteis. LQ; 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Totais Dissolvidos por secagem a 180 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 C.
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Fixos. LQ; 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Voláteis. LQ; 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 D.
	Determinação de Sólidos Suspensos Fixos. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Suspensos Voláteis. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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 RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio Amoniacal pelo método de Titulação. LQ: 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500-NH3 B e C.
	Determinação de Nitrogênio Total pelo método de Cálculo. LQ: 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500-N C.
	Determinação de Nitrogênio Orgânico pelo método de Titulação. LQ : 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500 Norg- C.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	ISO 2917:1999.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.16.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.25.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico. LQ: 0,23 g/100g	ISO 1442:1997.
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g.	ISO 1443:1973
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml NaOH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	ISO 3960:2017
Determinação de Amido pelo método espectrofotométrico. LQ: 1,1 g/100g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.6, 5.3	

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Carboidratos totais pelo método espectrofotométrico. LQ:1,1 g/100g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.6
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,002g/100g	NMKL 194:2013 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,002g/100g	NMKL 194:2013, Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	PA FQ 08
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,20g/100g	PA FQ 10
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) pelo método titulométrico. LQ:0,3g/100g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.10, 5.6.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 1.16, 1.25 e 5.22.
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: Butirômetro 0 – 40%: 0,5 g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de Bases Voláteis Totais (BVT) – Pelo método Titulométrico. LQ: 10 mg N/100 g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 5.5
	<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 4.2 e 2.36.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024.
OVOS E DERIVADOS	LQ: 0,10g/100g	Métodos Físico Químicos 4.4.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml NaOH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 0,33g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml NaOH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 325/IV.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincirações 6º Edição.
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincirações 6º Edição.
(CONTINUAÇÃO)	Determinação de Cloretos Sódio (NaCl) pelo método titulométrico. LQ: 0,3g NaCl/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincirações 6º Edição.
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ:0,20g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincirações 6º Edição.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria. LQ: 0,20 g/100g	IDF 20-1 (ISO 8968:2014). ISO 1871:2009
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 0,20g/100g	IDF 21 (ISO 6731:2010). IDF 04 (ISO 5534:2004). IDF 15 (ISO 6734:2010).
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,12 g/100g	AOAC 930.30:2023. AOAC 945.46:2023 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV, 437/IV, 455/IV, 475/IV, 495/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,20g/100g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.40. IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001). IDF 04 (ISO 5534:2004). Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008.012/IV.
	Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático. LQ: 0,20 g/100g	IDF 04 (ISO 5534:2004). IDF 21 (ISO 6731:2010) IDF 15 (ISO 6734:2010).
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.36.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20ml NaOH/100g 0,20ml NaOH/100ml	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.2 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 481/IV, 482/IV.
	Determinação de Acidez titulável em ácido láctico pelo método titulométrico. LQ: 0,02 ác. Lácteo /100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 453/IV, 463/IV. IDF 150 - ISO 11869:2012 AOAC 947.05:2023
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: Butirômetro 0 – 8%: 0,1 g/100g Butirômetro 0 – 40%: 0,5 g/100g	NMKL 40:2005 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 465/IV, 466/IV
	Determinação de Lipídios Rose-Gottlieb. LQ: 0,14g/100g	IDF 1 - ISO 1211:2010 IDF 9 - ISO 1736:2008 IDF 13 - ISO 1737:2008 IDF 16 - ISO 2450:2008 IDF 116 - ISO 7328:2008
	Determinação qualitativa de estabilidade ao Etanol pelo método de coagulação.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 428/IV.
	Determinação qualitativa estabilidade ao Etanol - Álcool Alizarol pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 428/IV.
	Determinação qualitativa de Amido pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.6
	Determinação qualitativa de Cloreto pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.9
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) pelo método titulométrico. LQ: 0,10g/100g	IDF 12 - ISO 1738:2004
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipocloritos pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital.2008. 449/IV.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS	Determinação qualitativa de Formaldeído pelo método colorimétrico.	AOAC 931.08:2023 - Teste 2
(CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.21
	Determinação qualitativa de Peroxidase pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.35
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.14
	Determinação qualitativa Sacarose qualitativo pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 442/IV.
	Determinação qualitativa de Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.38
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2024. Métodos Físico Químicos 2.19
	Determinação de Índice Crioscópico.	IDF 108- ISO 5764:2009
	Determinação de Densidade á 15°C pelo método gravimétrico / volumétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 423/IV.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	AOAC 965.33:2023

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
VEGETAIS IN NATURA, ESPECIALIDADES INTEGRAS E MOÍDAS	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 032/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 033/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ:0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Acidez alcoólica - Índice de acidez I pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de Acidez óleos e gorduras - Índice de acidez II pelo método titulométrico. LQ: 0,06g ac. Oleico/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 326/IV
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	PA FQ 08
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,20g/100g	PA FQ 10
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS E FARELOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 032/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sincronizações 6º Edição.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS E FARELOS (CONTINUAÇÃO)	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 033/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 0,33g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 044/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Acidez alcoólica - Índice de acidez I pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Acidez óleos e gorduras - Índice de acidez II pelo método titulométrico. LQ: 0,06g ac. Oleico/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 326/IV
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,20g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 032/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 326/IV
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	PA FQ 08
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,20g/100g	PA FQ 10

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
POLPA DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, NÉCTARES	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 032/IV.
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 033/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 253/IV, 310/IV

ESCOPODAACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1607	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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
SUCO DE FRUTAS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS.	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 012/IV.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 018/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 016/IV, 253/IV, 310/I
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,012g Ác. acético/100mL	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. 221/IV
XXXX	XXXXX	XXXX