



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 18

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda/Laboratório de Microbiologia e Físico-Química

| ACREDITAÇÃO Nº                                                                                                                                | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                        |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 0345                                                                                                                                          | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                     |                                                          |
| ÁREA DE ATIVIDADE /<br>PRODUTO                                                                                                                | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO<br>ENSAIO                                                                                                                 | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                 |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                                    | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                   |                                                          |
| ALIMENTOS DE ORIGEM<br>ANIMAL<br><br>LACTEOS<br><br>ALIMENTOS DE ORIGEM<br>VEGETAL<br><br>ALIMENTOS PROCESSADOS<br><br>BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS | Bactérias Mesófilas Aeróbias –<br>Determinação quantitativa pela técnica de<br>inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 8. Itens<br>8.1 a 8.7 e 8.72 |
|                                                                                                                                               | Bactérias Mesófilas Aeróbias –<br>Determinação quantitativa pela técnica de<br>inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                | ISO 4833-1:2013                                          |
|                                                                                                                                               | Bolores e Leveduras – Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>superfície - Atividade de água >0,95.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g | ISO 21527-1:2008                                         |
|                                                                                                                                               | Bolores e Leveduras – Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>superfície - Atividade de água <0,95.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g | ISO 21527-2:2008                                         |
|                                                                                                                                               | Bolores e Leveduras – Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>profundidade (Petrifilm)<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g              | AOAC Intl. - OMA – 22ª edição,<br>Método 2014.05.        |
|                                                                                                                                               | Bolores e Leveduras – Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>profundidade<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                          | ISO 6611:2004 (lácteos e produtos da<br>colméia)         |

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

Em, 21/07/2026

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                                          |                                                                                                                                                              | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                                                |                                                                                                                                                              | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                        |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                                             | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                       | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                     |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                              | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                      |                                                                                              |  |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL<br><br>LACTEOS<br><br>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL<br><br>ALIMENTOS PROCESSADOS<br><br>BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS | Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br><br>LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g                     | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81.                                      |  |
|                                                                                                                                         | Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br><br>LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g   | ISO 7251:2005                                                                                |  |
|                                                                                                                                         | Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).<br><br>LQ: 0,3 NMP/mL ou 0,3 NMP/g                                      | ISO 4831:2006                                                                                |  |
|                                                                                                                                         | Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                  | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos – 2026. |  |
|                                                                                                                                         | Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g | ISO 4832:2006 e ISO 7251:2005. Itens 5.3 a 8 e 9.1.3 a 9.1.6                                 |  |
|                                                                                                                                         | Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                    | ISO 4832:2006                                                                                |  |
|                                                                                                                                         | <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                 | ISO 7932:2004                                                                                |  |
|                                                                                                                                         | Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                       | ISO 6888-1:2021                                                                              |  |
|                                                                                                                                         | Estafilococos coagulase positiva – Detecção e enumeração pela técnica de tubos múltiplos (NMP)<br><br>LQ: 0,3 NMP/ mL ou 0,3 NMP/g                           | ISO 6888-3:2003                                                                              |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                            | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                            | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                                             | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                                                     | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                             |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                              | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                      |  |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL<br><br>LACTEOS<br><br>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL<br><br>ALIMENTOS PROCESSADOS<br><br>BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS | Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                         | ISO 15213-1:2023                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | Clostrídio Sulfito Redutor a 46°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                   | PAMB 031                                                                             |  |
|                                                                                                                                         | <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                     | ISO 15213-2:2023                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.<br><br>Ensaio Qualitativo                                                                                   | AOAC OMA – 22ª edição, Método 2011.03.<br><br>AOAC OMA – 22ª edição, Método 2013.01. |  |
|                                                                                                                                         | <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência com detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis<br><br>Ensaio Qualitativo | ISO 6579-1:2017 e ISO 6579-3:2017                                                    |  |
|                                                                                                                                         | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.<br><br>Ensaio Qualitativo                                                     | AOAC OMA – 22ª edição, Método 2004.02.<br><br>AOAC OMA – 22ª edição, Método 2004.06. |  |
|                                                                                                                                         | <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                 | ISO 11290-1:2017                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm)<br><br>LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g                                               | AOAC Intl. OMA – 22ª edição, Método 2003.01<br><br>AFNOR 3M 01/06-09/97.             |  |
|                                                                                                                                         | <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                          | ISO 21528-2:2017                                                                     |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO Nº                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                           | TIPO DE INSTALAÇÃO                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                           | INSTALAÇÃO PERMANENTE                   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                              | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                                                                                    | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                |  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                                                        | <b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>                                                                                                                                                                                            |                                         |  |
| LACTEOS                                                                                                  | Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                                                                    | PAMB 024                                |  |
|                                                                                                          | <i>Streptococcus thermophilus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                                                 | ISO 7889:2003                           |  |
|                                                                                                          | <i>Lactobacillus bulgaricus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                                                   | ISO 7889:2003                           |  |
|                                                                                                          | Bactérias lácticas acidófilas específicas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> + <i>Streptococcus thermophilus</i> ) - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g | ISO 7889:2003                           |  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                                                        | <b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>                                                                                                                                                                                            |                                         |  |
| GELO<br><br>ÁGUA MINERAL<br><br>ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS<br><br>ÁGUA DE CHILLER | Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.<br><br>LQ: 1 UFC/mL                                                                                                      | ISO 6222:1999                           |  |
|                                                                                                          | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                                       | SMWW - 24ª edição, Método 9221 D, E e G |  |
|                                                                                                          | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de membrana filtrante<br><br>LQ: 1 UFC/100mL                                                          | ISO 9308-1:2014                         |  |
|                                                                                                          | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                                                                    | SMWW - 24ª edição, Método 9213 F        |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                             |                                                                                                                | TIPO DE INSTALAÇÃO                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                                   |                                                                                                                | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                          |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                                | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                         | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                       |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                 | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                        |                                                                |  |
| GELO                                                                                                                       | Enterococos / Estreptococos fecais - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência              | SMWW - 24ª edição, Método 9230 B                               |  |
| ÁGUA MINERAL                                                                                                               | Ensaio Qualitativo                                                                                             |                                                                |  |
| ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS                                                                          |                                                                                                                |                                                                |  |
| ÁGUA DE CHILLER                                                                                                            |                                                                                                                |                                                                |  |
|                                                                                                                            | Clostridium perfringens- Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência                          | PAMB 029                                                       |  |
|                                                                                                                            | Ensaio Qualitativo                                                                                             |                                                                |  |
|                                                                                                                            | Clostrídio Sulfito Redutor (formas esporuladas) - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência | ISO 6461-1:1986                                                |  |
|                                                                                                                            | Ensaio Qualitativo                                                                                             |                                                                |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                 | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                        |                                                                |  |
| ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU                                                                                          | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.     | FDA 1998 e AOAC Intl. – OMA - 22ª edição, método 965.38.       |  |
|                                                                                                                            | LQ: 01 sujidade                                                                                                |                                                                |  |
| FARINHA DE TRIGO                                                                                                           | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.     | FDA 1998 e AOAC Intl. – OMA - 22ª edição, método 972.32        |  |
|                                                                                                                            | LQ: 01 sujidade                                                                                                |                                                                |  |
| MASSAS ALIMENTÍCIAS COM RECHEIOS e PRODUTOS DE CONFEITARIA CONTENDO FRUTAS E SEMENTES OLEAGINOSAS (PANETONE, PÃES E BOLOS) | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.     | FDA 1998 e AOAC Intl. – OMA - 22ª edição, método 972.37 A ou B |  |
|                                                                                                                            | LQ: 01 sujidade                                                                                                |                                                                |  |
| PÃES E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COM ALTO TEOR DE FIBRAS                                                                     | Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação.     | FDA 1998 e AOAC Intl. – OMA - 22ª edição, método 972.36        |  |
|                                                                                                                            | LQ: 01 sujidade                                                                                                |                                                                |  |
| <b>PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA</b>                                                                    | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                        |                                                                |  |
| PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS)        | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade                                | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024      |  |
|                                                                                                                            | LQ:40 UFC/g                                                                                                    |                                                                |  |
|                                                                                                                            | Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade                       | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024      |  |
|                                                                                                                            | LQ: 40 UFC/g                                                                                                   |                                                                |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                      |                                                                                                                                                                   | TIPO DE INSTALAÇÃO                                        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                            |                                                                                                                                                                   | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                         | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                            | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                  |  |
| <b>PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA</b>                                                             | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                           |                                                           |  |
| PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS) | <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                               | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                              | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                    | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                              | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | <i>Clostridium</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                    | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | <i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                                    | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
| <b>PRODUTOS QUÍMICOS</b>                                                                                            | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                           |                                                           |  |
| COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS)        | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade<br><br>LQ:10 UFC/mL ou 10 UFC/g                                                   | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade<br><br>LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g                                         | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela inoculação em profundidade<br><br>LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                     | <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                               | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                               |                                                                                                                                                             | TIPO DE INSTALAÇÃO                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                     |                                                                                                                                                             | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                  | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                      | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                  |  |
| <b>PRODUTOS QUÍMICOS</b>                                                                                     | <b>ENSAIO BIOLÓGICO</b>                                                                                                                                     |                                                           |  |
| COSMÉTICOS; LENÇOS UMEDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS) | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                        | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                              | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | Clostrídio Sulfito Redutor – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                           | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | <i>Clostridium spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                               | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | <i>Candida albicans</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                              | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.<br><br>Ensaio Qualitativo                                              | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                              | Coliformes totais e Coliformes Termotolerantes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                       | PAMB 011                                                  |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                  | TIPO DE INSTALAÇÃO                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                  | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE /<br>PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                       | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO<br>ENSAIO                                                                                                        | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                  |  |
| <b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b><br><b><u>/FARMACÊUTICOS</u></b>                                                                                                                                                                                                                      | <b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>                                                                                                                   |                                                           |  |
| FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISSÓLIDAS, FORMAS FARMACÊUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade<br><br>LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g                        | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade<br><br>LQ: 10 UFC/mL ou 10 UFC/g               | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo  | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo       | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Clostridium</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo        | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Candida albicans</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo       | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO N°                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                         | TIPO DE INSTALAÇÃO                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                          | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                                                  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                  |  |
| <b><u>PRODUTOS QUÍMICOS /FARMACÊUTICOS</u></b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>                                                                                                                                                          |                                                           |  |
| FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISSÓLIDAS, FORMAS FARMACÊUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO | Pesquisa e identificação de Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pesquisa e identificação de <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                               | Farmacopeia Brasileira – Método 5.5.3.1. - 7ª Edição 2024 |  |
| <b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b><u>ENSAIO BIOLÓGICO</u></b>                                                                                                                                                          |                                                           |  |
| ÁGUA TRATADA<br><br>ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO                                                                                                                                                                                                                                         | Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade<br><br>LQ: 1 UFC/mL                                                                     | ISO 6222:1999                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência<br><br>Ensaio Qualitativo                                     | SMWW - 24ª edição, Método 9221 D, E e G                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante<br><br>LQ: 1 UFC/100mL                                      | ISO 9308-1:2014                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                         |                                                           |  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>                                                                                                                                                        |                                                           |  |
| AMOSTRAS AMBIENTAIS:<br><br>SUPERFÍCIES<br><br>EQUIPAMENTOS<br><br>MANIPULADORES                                                                                                                                                                                                     | <i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.<br><br>Ensaio Qualitativo                                                                        | ISO 6579-1:2017                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.<br><br>Ensaio Qualitativo                                                                                | AOAC OMA – 22ª edição, Método 2011.03.                    |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO N°                 |                                                                                                                    | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                         |  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                       |                                                                                                                    | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                      |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE /<br>PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO<br>ENSAIO                                                                          | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                   |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>     | <b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>                                                                                          |                                                                            |  |
| AMOSTRAS AMBIENTAIS:           | <i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> -<br>Determinação qualitativa pela técnica de<br>imunoensaio. | AOAC OMA – 22ª edição, Método<br>2004.02                                   |  |
| SUPERFÍCIES                    | Ensaio Qualitativo                                                                                                 | AOAC OMA – 22ª edição, Método<br>2004.06                                   |  |
| EQUIPAMENTOS                   |                                                                                                                    |                                                                            |  |
| MANIPULADORES                  | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação<br>qualitativa pela técnica de presença /<br>ausência                     | ISO 21528-1:2017                                                           |  |
|                                | Ensaio Qualitativo                                                                                                 |                                                                            |  |
|                                | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>profundidade (Petrifilm) | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição,<br>Método 2003.01.                          |  |
|                                | LQ: 10 UFC/superfície                                                                                              |                                                                            |  |
|                                | Bactérias mesófilas aeróbias -<br>Determinação quantitativa pela técnica de<br>inoculação em profundidade.         | CMMEF – 5ª edição, Capítulo 8. Itens<br>8.1 a 8.7 e 8.72 e ISO 4833-1:2013 |  |
|                                | LQ: 10 UFC/superfície                                                                                              |                                                                            |  |
|                                | Bolores e Leveduras - Determinação<br>quantitativa pela técnica de inoculação em<br>profundidade (Petrifilm)       | AOAC Intl. - OMA – 22ª edição,<br>Método 2014.05.                          |  |
|                                | LQ: 10 UFC/superfície                                                                                              |                                                                            |  |
|                                | Coliformes Totais e Termotolerantes -<br>Determinação qualitativa pela técnica de<br>presença / ausência           | ISO 4831:2006 e ISO 7251:2005.<br>Itens 5.3 a 8 e 9.1.3.                   |  |
|                                | Ensaio Qualitativo                                                                                                 |                                                                            |  |
|                                | Estafilococos coagulase positiva -<br>Determinação qualitativa pela técnica de<br>presença / ausência              | ISO 6888-3:2003                                                            |  |
|                                | Ensaio Qualitativo                                                                                                 |                                                                            |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| ACREDITAÇÃO N°                                                                       |                                                                                                          | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                             |                                                                                                          | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                          | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                           | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS<br><br>PESCADO E PRODUTOS DE PESCA<br><br>OVOS E DERIVADOS | Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria<br><br>LQ: 0,50g/100g | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005<br><br>AOAC Intl. - OMA – 22ª edição, Método 950.46B item (a)(peixe salgado/salgado seco)<br><br>AOAC Intl. - OMA – 22ª edição, Método 925.30.(ovos)<br><br>ISO 1442:2023 (cárneos e pescados)<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026 |  |
|                                                                                      | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br><br>LQ: 0,50g/100g        | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>ISO 936:1998 (cárneos e pescados)<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                                                                      |  |
|                                                                                      | Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria<br><br>LQ: 0,10g/100g                         | AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 941.12B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                                                                                      | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>ISO 1443:1973 (cárneos e pescados)<br><br>AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32 (ovos)<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                           |  |
|                                                                                      | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl<br><br>LQ: 0,50 g/100g                    | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005<br><br>ISO 1871:2009<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026<br>ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                                                                                                                                |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

| ACREDITAÇÃO N°              |                                                                                                                                                         | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                                                                                               |  |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                    |                                                                                                                                                         | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                                                                                            |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS   | Determinação relação umidade/proteína por cálculo                                                                                                       | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                                                             |  |
| PESCADO E PRODUTOS DE PESCA | LQ: não se aplica                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| OVOS E DERIVADOS            |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|                             | Determinação de pH por método eletrométrico<br><br>Faixa: 4 a 10                                                                                        | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>ISO 2917:1999<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026 |  |
|                             | Determinação de cloreto de sódio por titulometria<br><br>LQ: 0,12 g/100g                                                                                | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                      |  |
|                             | Determinação de amido e carboidratos totais pela técnica de espectrofotometria no UV/VIS<br><br>LQ: 0,53 g/100g                                         | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 281/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                                                                                                  |  |
|                             | Determinação de nitritos por espectrometria UV/VIS<br><br>LQ: 3 mg/kg ou 0,0003 g/100g (PAFQ 052)<br><br>LQ: 20 mg/kg ou 0,002 g/100g (ISO 2918 e MAPA) | PAFQ 052<br><br>ISO 2918:1975<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                        |  |
|                             | Determinação de nitratos por espectrometria UV/VIS<br><br>LQ: 10 mg/kg ou 0,0010 g/100g (PAFQ 052)<br><br>LQ: 30 mg/kg ou 0,003 g/100g (ISO e MAPA)     | PAFQ 052<br><br>ISO 3091:1975<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                        |  |
|                             | Determinação de Sódio por fotometria de chama<br><br>LQ: 10 mg/100g                                                                                     | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 969.23                                                                                                                                                                                     |  |
|                             | Determinação de Fibra alimentar por método enzimático gravimétrico<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                               | AOAC Intl. – OMA – 21ª edição, Método 991.43                                                                                                                                                                                     |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

| ACREDITAÇÃO N°                                                          |                                                                                                                                                    | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                |                                                                                                                                                    | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                          |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                             | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                             | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                       |  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                       | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>                                                                                                                     |                                                                                                                                |  |
| CARNES E PRODUTOS CÂRNEOS                                               | Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama                                           | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005         |  |
| PESCADO E PRODUTOS DE PESCA                                             | LQ: 0,10 g/100g                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
| OVOS E DERIVADOS                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         | Determinação de carboidratos totais cálculo                                                                                                        | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                                                                                        |  |
|                                                                         | LQ: não se aplica                                                                                                                                  |                                                                                                                                |  |
|                                                                         | Determinação de valor energético por cálculo                                                                                                       | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                                                                                        |  |
|                                                                         | LQ: não se aplica                                                                                                                                  |                                                                                                                                |  |
|                                                                         | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor/Gosto, Aspecto/Aparência, Textura)                                                 | PAFQ 014                                                                                                                       |  |
|                                                                         | LQ: não se aplica                                                                                                                                  |                                                                                                                                |  |
| <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>                                       | <b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>                                                                                                                     |                                                                                                                                |  |
| LÁCTEOS                                                                 | Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria                                                                 | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV; 454/IV; 494/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |  |
|                                                                         | LQ: 0,50g/100g                                                                                                                                     |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                           |  |
| MANTEIGA, MARGARINA, SEBO, GRAXA BRANCA; GORDURA SUÍNA, ÓLEO DE MOCOTÓ. | Determinação de gordura por cálculo e insolúveis totais em éter (sólidos não gordurosos (SNG) e extrato seco desengordurado (ESD)) por gravimetria | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026<br>ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]        |  |
|                                                                         | LQ: 0,50 g/100g                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    | ISO 8851-2 e 3:2004 [IDF 191-2 e 3:2004] ISO 8851-2:2004 [IDF 191-2:2004]                                                      |  |
|                                                                         |                                                                                                                                                    | ISO 8851-3:2004 [IDF 191-3:2004]                                                                                               |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

| ACREDITAÇÃO N°              |                                                                                                                                                         | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                    |                                                                                                                                                         | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                  | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| LÁCTEOS                     | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                      | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 930.30<br><br>AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 945.46<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026 |  |
|                             | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria (Mojonnier)<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                                     | ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]<br><br>ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]<br><br>ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                                 |  |
|                             | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                                                 | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                                                                                                                                                                                     |  |
|                             | Determinação de nitrogênio e proteína por Kjeldahl e proteína em base seca e proteína no extrato seco desengordurado por cálculo<br><br>LQ: 0,50 g/100g | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005<br><br>ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026<br>ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                        |  |
|                             | Determinação de pH por método eletrométrico<br><br>Faixa: 4 a 10                                                                                        | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                          |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

| ACREDITAÇÃO N°              |                                                                                                                                                                                                          | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                    |                                                                                                                                                                                                          | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                                                                                                   | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA   | Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo<br><br>LQ: não se aplica                                                                                                                       | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026                                                                                                                                                                      |  |
| LEITE FLUÍDO                | Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria<br><br>Ensaio qualitativo                                                                                                                          | PAFQ 058                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| LÁCTEOS                     | Determinação de cloreto de sódio por titulometria<br><br>LQ: 0,12 g/100g                                                                                                                                 | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.<br><br>ISO 1738:2004 [IDF12:2004]<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026             |  |
|                             | Determinação de acidez por titulometria<br><br>LQ: 0,03 g de ácido láctico /100g<br>LQ: 0,03 g de ácido láctico /100mL<br>LQ: 1 mL de NaOH 0,1N/10g de SNG<br>LQ: 0,75 (SAN%) ou milimoles/100 g gordura | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 947.05<br><br>ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]<br><br>ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]<br><br>ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]<br><br>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos – 2026 |  |
|                             | Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria<br><br>LQ: 0,10g/100g                                                                                                                         | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 941.12B                                                                                                                                                                                                             |  |
|                             | Determinação de Sódio por fotometria de chama<br><br>LQ: 10 mg/100g                                                                                                                                      | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 969.23                                                                                                                                                                                                              |  |
|                             | Determinação de Fibra alimentar por método enzimático gravimétrico<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                                                                                | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 991.43                                                                                                                                                                                                              |  |
|                             | Determinação da composição de ácidos graxos por cromatografia gasosa por detecção por ionização de chama<br><br>LQ: 0,10 g/100g                                                                          | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005                                                                                                                                    |  |
|                             | Determinação de carboidratos totais cálculo<br><br>LQ: não se aplica                                                                                                                                     | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                                                                                                                                                                                                                   |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

| ACREDITAÇÃO N°                                                                         |                                                                                                                             | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                                                                               |                                                                                                                             | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                         |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO                                                            | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                                      | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                      |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                             | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                               |  |
| LÁCTEOS                                                                                | Determinação de valor energético por cálculo<br><br>LQ: não se aplica                                                       | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII                                                                                                                       |  |
|                                                                                        | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor/Gosto, Aspecto/Aparência, Textura)<br><br>LQ: não se aplica | PAFQ 014                                                                                                                                                      |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                             | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                               |  |
| PRODUTOS DA COLMEIA                                                                    | Determinação de pH por método eletrométrico<br><br>Faixa: 4 a 10                                                            | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                               |  |
|                                                                                        | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                          | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                               |  |
|                                                                                        | Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria<br><br>LQ: 0,10g/100g                                            | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição, Método 941.12B                                                                                                                 |  |
|                                                                                        | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor/Gosto, Aspecto/Aparência, Textura)<br><br>LQ: não se aplica | PAFQ 014                                                                                                                                                      |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                             | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                               |  |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL<br><br>ALIMENTOS PROCESSADOS<br><br>BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS | Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria<br><br>LQ: 0,50g/100g                    | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV, 015/IV, 313/IV, 334/IV, 4ª ed. Brasília, 2005.                       |  |
|                                                                                        | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br><br>LQ: 0,50g/100g                           | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005                                                |  |
|                                                                                        | Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria<br><br>LQ: 0,10g/100g                                            | AOAC Intl. - OMA – 22ª edição, Método 941.12B                                                                                                                 |  |
|                                                                                        | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                                     | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 032 e 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                         |  |
|                                                                                        | Determinação de nitrogênio e proteína por Kjeldahl e proteína em base seca por cálculo<br><br>LQ: 0,50 g/100g               | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005<br><br>ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e XXIII |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

| ACREDITAÇÃO N°                 | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                    |                                                                                                                                                                   |  |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                       | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                 |                                                                                                                                                                   |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE /<br>PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO<br>ENSAIO                                                                                             | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                          |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>     | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                   |  |
| ALIMENTOS DE ORIGEM<br>VEGETAL | Determinação de pH por método<br>eletrométrico                                                                                        | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-<br>Químicos para Análise de Alimentos.<br>Método 017/IV; 201/IV, 271/IV, 350/IV,<br>417/IV, 492/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |  |
| ALIMENTOS PROCESSADOS          | Faixa: 4 a 10                                                                                                                         |                                                                                                                                                                   |  |
| BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS         |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                   |  |
|                                | Determinação de cloreto de sódio por<br>titulometria<br><br>LQ: 0,12 g/100g                                                           | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-<br>Químicos para Análise de Alimentos.<br>Método 028/IV e 381/IV. 4ª ed.<br>Brasília, 2005.                                |  |
|                                | Determinação de Sódio por fotometria de<br>chama<br><br>LQ: 10 mg/100g                                                                | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição,<br>Método 969.23                                                                                                                   |  |
|                                | Determinação de Fibra alimentar por<br>método enzimático gravimétrico<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                          | AOAC Intl. – OMA – 22ª edição,<br>Método 991.43                                                                                                                   |  |
|                                | Determinação da composição de ácidos<br>graxos por cromatografia gasosa por<br>detecção por ionização de chama<br><br>LQ: 0,10 g/100g | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-<br>Químicos para Análise de Alimentos.<br>Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília,<br>2005                                  |  |
|                                | Determinação de carboidratos totais cálculo<br><br>LQ: não se aplica                                                                  | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e<br>XXIII                                                                                                                        |  |
|                                | Determinação de valor energético por<br>cálculo<br><br>LQ: não se aplica                                                              | ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII e<br>XXIII                                                                                                                        |  |
|                                | Verificação de Características<br>Organolépticas (Cor, Odor, Sabor/Gosto,<br>Aspecto/Aparência, Textura)<br><br>LQ: não se aplica     | PAFQ 014                                                                                                                                                          |  |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

| ACREDITAÇÃO N°              |                                                                                                           | TIPO DE INSTALAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CRL 0345                    |                                                                                                           | INSTALAÇÃO PERMANENTE                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO                                                                    | NORMA E /OU PROCEDIMENTO                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  | <b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| ALIMENTOS PARA ANIMAIS      | Determinação de umidade, extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g | Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos para Animais - Métodos Físico-Químicos – 2026<br><br>Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                  |  |
|                             | Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g        | Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos para Animais - Métodos Físico-Químicos – 2026<br><br>Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 018/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                  |  |
|                             | Determinação de cinzas insolúveis em ácido por gravimetria<br><br>LQ: 0,10g/100g                          | AOAC Intl - OMA – 22ª edição, Método 941.12B                                                                                                                                                                                                             |  |
|                             | Determinação de lipídios/gordura por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                   | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                                                                                                                          |  |
|                             | Determinação de nitrogênio e proteína por Kjeldahl<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                 | Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos para Animais - Métodos Físico-Químicos – 2026<br><br>Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005                                   |  |
|                             | Determinação de cloreto de sódio por titulometria<br><br>LQ: 0,12 g/100g                                  | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV. 4ª ed. Brasília, 2005.                                                                                                                                          |  |
|                             | Determinação de Fibra bruta por gravimetria<br><br>LQ: 0,50 g/100g                                        | Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos para Animais - Métodos Físico-Químicos – 2026<br><br>AOAC Intl. – OMA – 22a edição, Método 962.09<br><br>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2023<br><br>Manual Pet Food Brasil, 11ª edição. |  |